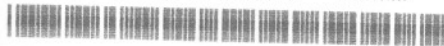


Biblioteca Centro de Memoria - UNICAMP



CMUHE016726

F. 1

AGRICULTURA, especialidade de Campinas: com as
pesquisas do Agrônômico, Ital e Ins. Biológico.
Correio Popular, Campinas, 14 jul. 1982.

Cada saco de grãos colhidos na agricultura, cada alimento colocado nas prateleiras dos supermercados tem alguma coisa a ver com Campinas. Há 95 anos, em

junho de 1887, a Estação Agronômica criada pelo imperador D. Pedro II iniciava um trabalho de pesquisas em agricultura que, hoje, envolve mais de 2.500 cientistas, técnicos e funcionários espalhados em 17 estações experimentais, desenvolvendo desde sementes

melhoradas até novas espécies genéticas, passando pela divulgação de técnicas agrícolas e criação de tecnologias na área de irrigação.

Mais tarde, através do Instituto Biológico e da Cati - Coordenadoria de Assistência Técnica Integral, da Secretaria da Agricultura - e do Ital - Instituto de Tecnologia de Alimentos - a rede de pessoas e trabalhos executados passou a preencher praticamente a totalidade das áreas envolvidas na agricultura. Aqui técnicos e cientistas produzem a tecnologia nacional para o controle de pragas nas culturas agrícolas, aplicação de fertilizantes e defensivos, fabricação de sementes melhoradas empregadas no plantio em todo o País, obtém-se novas linhagens genéticas de

plantas e desenvolve-se "bifes" à base de soja, misturas especiais para a fabricação de pão, rações alimentares e novos produtos comestíveis.

No Ital, como produzir os alimentos

Desenvolver tecnologia para a fabricação de alimentos de alto valor nutricional, tornando disponível uma alimentação mais racional. Esse é um dos objetivos do Instituto de Tecnologia de Alimentos — Ital — criado a partir do Centro Tropical de Pesquisas e Tecnologia de Alimentos em 1969.

Através de suas quatro divisões internas - as de pesquisa, processamento de alimentos, engenharia e planejamento e a unidade de informação e transferência de tecnologia - quase 700 pessoas, entre cientistas, técnicos e funcionários trabalham na produção de novas embalagens, massas alimentícias com teores variáveis de farinha de soja desengordurada, proteínas concentradas ou o Vital - o leite de soja.

No ano passado, somente em convênio com a Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - Embrapa —, o Ital desenvolveu 29 variados projetos de pesquisas, como os projetos de processamento de seis variedades de batata frita congelada, processamento de farinhas instantâneas produzidas a partir do feijão, desenvolvimento de tecnologia para solucionar problemas das indústrias de carnes até estudos para o uso de energia elétrica no amaciamento de carnes.

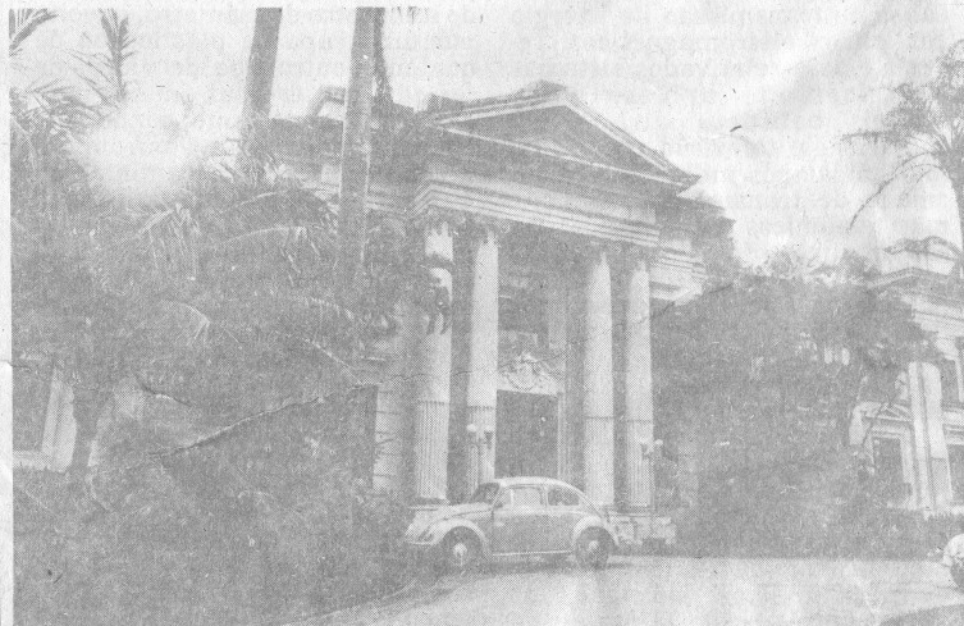
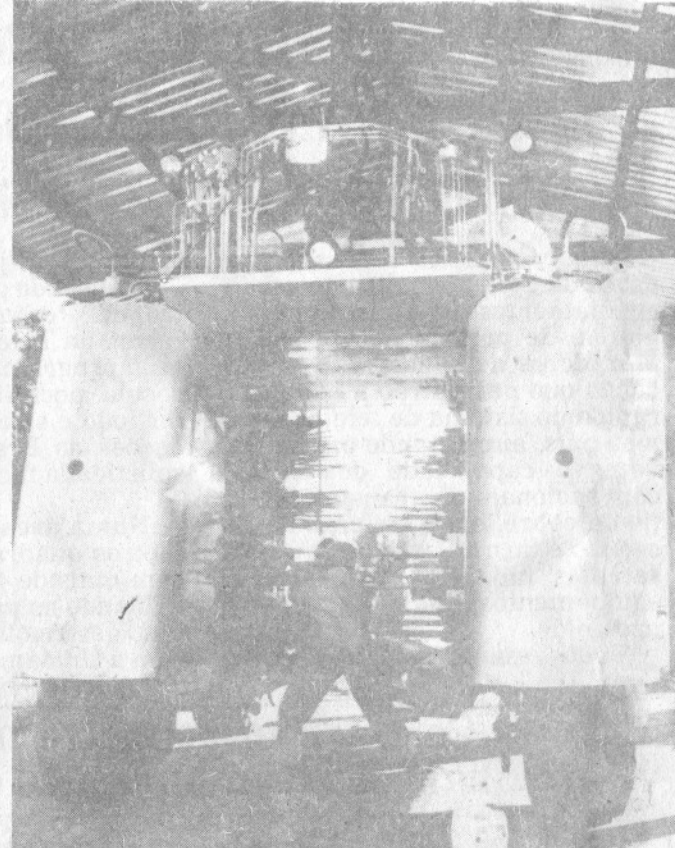
Desde sua implantação, o Ital desenvolveu — e em muitos casos passou para a indústria e agricultura - tecnologias de armazenamento de alimentos dispensando a construção de silos, fabricação de produtos à base de carne e soja, além de misturas para a produção de pães, com utilização de farinha de milho, dispensando o uso do trigo importado.

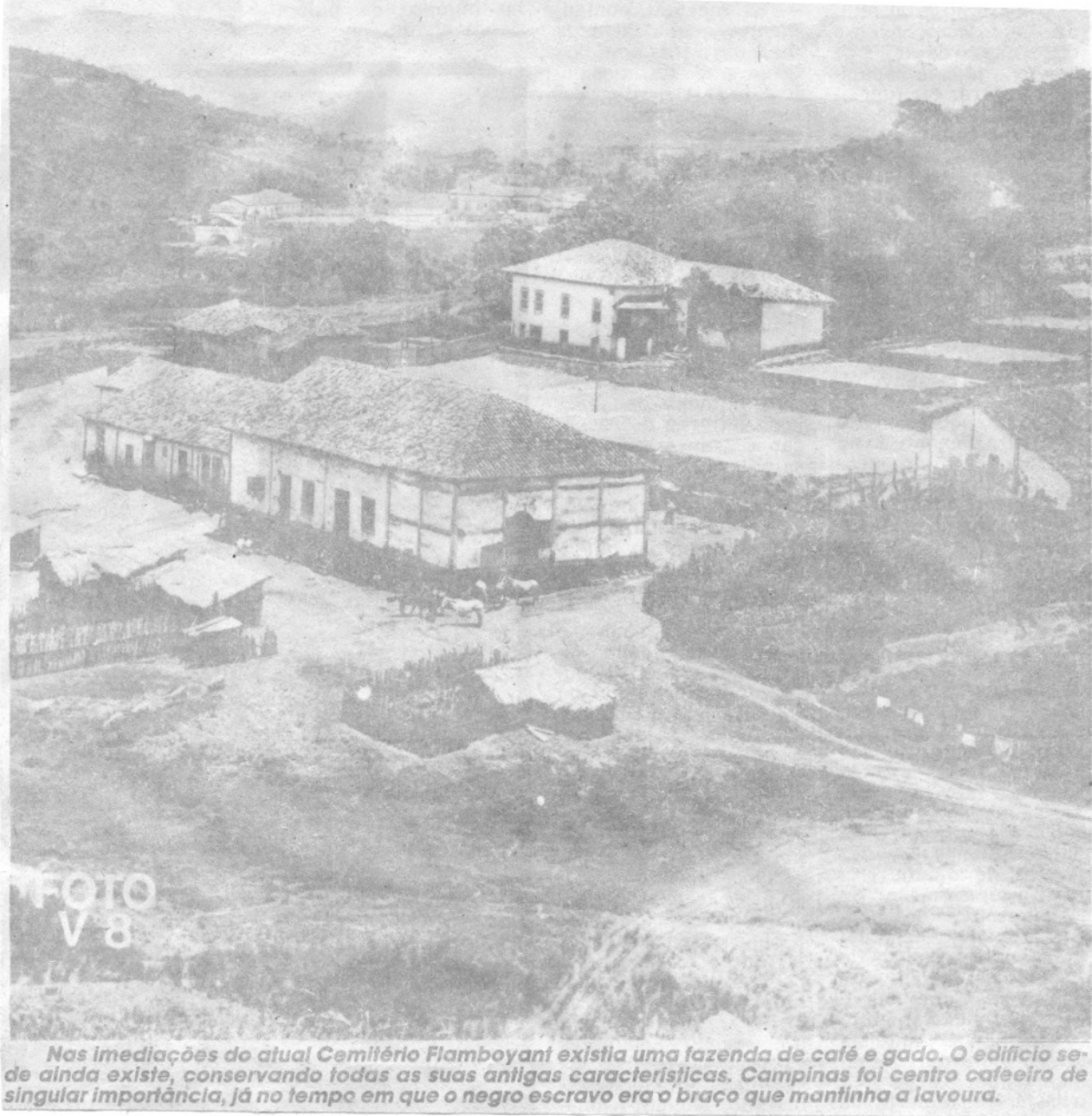
Agrônomo obtém variedades

Aumentar a produtividade agrícola. Esse objetivo vem sendo alcançado através das pesquisas do Instituto Agrônomo de Campinas, com a colocação de novas sementes de plantas, técnicas de conservação do solo ou utilização de fertilizantes, e defensivos agrícolas.

O primeiro Estado brasileiro a entregar aos agricultores sementes de milho híbrido, uniforme e altamente produtiva, foi São Paulo, através das pesquisas desenvolvidas pelo IAC. O mesmo repetiu-se para as culturas de algodão, soja, citros e café, entre as mais importantes.

Contando com cerca de 200 pesquisadores científicos, na maioria agrônomos, mas dispondo de quadros técnicos em assuntos envolvendo química, física, desenhistas, fotógrafos, auxiliares de agrônomo e aproximadamente 2.500 funcionários, o Instituto Agrônomo tem 17 estações experimentais, laboratórios modernos, máquinas e implementos agrícolas, centros de captação climática e aerofotogrametria.





Nas imediações do atual Cemitério Flamboyant existia uma fazenda de café e gado. O edifício se-
de ainda existe, conservando todas as suas antigas características. Campinas foi centro cafeeiro de
singular importância, já no tempo em que o negro escravo era o braço que mantinha a lavoura.