



05/2017

## Prêmio Instituto Ajinomoto de Pesquisa abre inscrições para sua terceira edição

*Alunos dos cursos de Nutrição, Gastronomia e Engenharia de Alimentos poderão se inscrever até 31 de maio*

**São Paulo, 03 de maio de 2017** - Estão abertas as inscrições para o 3º Prêmio Instituto Ajinomoto de Pesquisa, que tem como objetivo identificar e reconhecer estudantes com espírito pioneiro, aptidão para pesquisa e grande potencial profissional. O tema do concurso será o Umami, um dos cinco gostos básicos do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês Kikunae Ikeda.

Podem se inscrever estudantes de qualquer nacionalidade, que residam e estudem no Brasil e sejam matriculados nos cursos de Nutrição, Gastronomia ou Engenharia de Alimentos. Os prêmios totalizam R\$ 6 mil, sendo: R\$ 3 mil para o melhor trabalho; R\$ 2 mil para o segundo colocado; e R\$ 1 mil para o aluno que conquistar o terceiro lugar. Nesse ano, os orientadores dos trabalhos também serão premiados.

Os interessados devem preencher o [formulário de inscrição](#) disponível no site da Ajinomoto do Brasil ([www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br)) e enviá-lo para o e-mail [premiola\\_pesquisa@br.ajinomoto.com](mailto:premiola_pesquisa@br.ajinomoto.com) até 31 de maio. O período de entrega dos trabalhos acontece entre 1º de junho e 31 de agosto. Os vencedores serão anunciados no dia 6 de novembro.

"Nos dois últimos anos, recebemos trabalhos extremamente relevantes baseados em pesquisas que apontaram para direções muito interessantes", afirma Carlos Takata, diretor secretário e social do Instituto Ajinomoto. "Com esta terceira edição do prêmio, o Instituto Ajinomoto segue estimulando o desenvolvimento acadêmico brasileiro para contribuir com o crescimento do país", conclui.

O [regulamento](#) está disponível no site.

### **Sobre o tema**

Umami é um dos cinco gostos básicos do paladar humano, descoberto em 1908 pelo cientista japonês Kikunae Ikeda. Foi reconhecido cientificamente no ano 2000, quando pesquisadores da Universidade de Miami constataram a existência de receptores específicos para este gosto nas papilas gustativas. O aminoácido glutamato e os nucleotídeos inosinato e guanilato são as principais substâncias Umami. As duas principais características do Umami são o aumento da salivação e a continuidade do gosto por alguns minutos após a ingestão do alimento. Para saber mais, acesse [www.portalumami.com.br/](http://www.portalumami.com.br/) e nos siga pelas redes sociais no [www.facebook.com/GostoUmami/](https://www.facebook.com/GostoUmami/) e pelo [www.instagram.com/ogostoumami/](https://www.instagram.com/ogostoumami/).

### **Sobre o Instituto Ajinomoto**

O Instituto Ajinomoto foi criado em 1999 e segue a política mundial de responsabilidade social do Grupo Ajinomoto. Seu foco é apoiar ações e projetos voltados à nutrição, saúde e educação, na capital e nas cidades do interior de São Paulo, onde a filial brasileira está instalada. O Instituto, por meio da Filosofia do Grupo Ajinomoto, visa ser reconhecido como uma organização que contribui para a solução de questões sociais por meio de seu conhecimento e tecnologia em nutrição e saúde, em prol de uma sociedade saudável e justa.

### **Sobre a Ajinomoto do Brasil**

Presente no Brasil desde 1956, a Ajinomoto do Brasil se empenha em oferecer tanto produtos de qualidade para o consumidor como insumos para as indústrias alimentícia, cosmética, farmacêutica, de nutrição animal e agronegócios. A linha de produtos da empresa voltada ao consumidor é composta pelo tempero umami AJI-NO-MOTO®, AJI-SAL®, Tempero SAZÓN®, Caldo SAZÓN®, RECEITA DE CASA™, HONDASHI® e SABOR A MI®, além das sopas individuais VONO®, da sopa cooking VONO® Turma da Mônica e da linha de sopas cremosas e claras VONO® Chef. Também se destacam os refrescos em pó MID® e FIT™ Zero Açúcar, além dos produtos da marca Satis!®, que incluem molho shoyu, a linha Pratos Incríveis em 1 minuto e os temperos para frango à milanesa, almôndegas e gratinados. No Brasil, a companhia também atua no segmento de food service (alimentação fora do lar). Com quatro unidades fabris,

localizadas no estado de São Paulo, nas cidades de Limeira, Laranjal Paulista, Valparaíso e Pederneiras, e sede administrativa na capital, emprega cerca de 3.200 funcionários e atende tanto ao mercado interno como ao externo. A Ajinomoto, uma multinacional japonesa com sede em Tóquio, é a maior produtora de aminoácidos do mundo. O Grupo Ajinomoto obteve um faturamento global de US\$ 9,9 bilhões e nacional de R\$ 2,3 bilhões no ano fiscal de 2015. Atualmente, opera em 27 países, possui 119 fábricas e cerca de 33 mil funcionários. Para saber mais, acesse [www.ajinomoto.com.br](http://www.ajinomoto.com.br).

## **INFORMAÇÕES PARA IMPRENSA**

Race Comunicação

Tel: (11) 2894-5607/2548-0720

[imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br](mailto:imprensa.ajinomoto@agenciarace.com.br)

Wilson Barros - Cel: (11) 99607-1746

Bruno Uehara - Cel: (11) 99113-6731