

It is with great honor that we present the Release Edition of Food Science Today (FST), a journal that mainly focuses on providing an environment dedicated to the publication of high-quality research and scientific and technological advances in areas related to food science. This issue brings review articles and original research studies from different institutions in Brazil and Canada.

The first review written by Teixeira & Ferreira brings a meta-analysis and discusses the main role of Brazilian food science on the worldwide stage and the overall impact of its studies over the last two decades. The review critically highlights the advances and relevance of Brazilian food science research, the most researched topics, the higher-producing universities, investments in the field, the role of the main funders, and the challenges of continuing to grow.

The second review in this issue, written by Cobus and coauthors, discusses the main nutritional and functional properties of edible parts of nasturtium, an unconventional food plant that has potential applications in the development of nutritious and functional food products.

The original article developed by Alexandre & Zuge evaluated the properties of biofilms based on corn and yam starch incorporated with Rio Grande cherry (*Eugenia involucrata* DC) and its encapsulates, also using them as a coating on strawberries and evaluating the phenolic compounds, total flavonoids, antioxidant, and antimicrobial activity.


The study by Maieves and coauthors brings an approach to the evaluation of commercial lemon-based beverages, such as juices and flavored waters added with thickeners and evaluated by the gravity flow test according to the International Dysphagia Diet Standardization Initiative (IDDSI), aiming at presenting an alternative for the treatment of patients with dysphagia.

The research from Ferreira and coauthors showed an innovative alternative method to obtain bioactive-rich extracts from guava coproducts using ionic liquids aided by a full factorial design to evaluate the effects of different variables on the total phenolic content and antioxidant activity of the obtained extracts.

The original article by Reinert and coauthors shows an evaluation of the physicochemical characteristics, nutritional properties, bioactive compounds, antioxidant activity and saponins in fresh and blanched caruru (*Amaranthus deflexus* Linn) and ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Miller) leaves, evaluating the impact of such processes on the content of target compounds.

Finally, the study by Avila and coauthors investigated the influence of combined parameters and the use of response surface methodology on the extraction and optimization of phenolic compounds and antioxidant properties of jambolão (*Sygium cumini*) at three ripeness stages.

I wish you a fantastic reading, and I also hope that the studies published in the FST may contribute to the progress of Brazilian science.

**Dr. Gerson Lopes Teixeira**   
Editor-in-Chief

**FOOD**  
SCIENCE TODAY

[journals.royaldataset.com/fst](https://journals.royaldataset.com/fst)

É com muita honra que apresentamos a edição de lançamento da *Food Science Today* (FST), revista que tem como principal objetivo proporcionar um ambiente dedicado à publicação de pesquisas de alta qualidade e avanços científicos e tecnológicos nas áreas relacionadas à ciência de alimentos. Esta edição traz artigos de revisão e pesquisas originais de diferentes instituições do Brasil e do Canadá.

A primeira revisão escrita por Teixeira & Ferreira traz uma meta-análise e discute o papel da ciência de alimentos brasileira no cenário mundial e o impacto geral de seus estudos nas últimas duas décadas. A revisão destaca criticamente os avanços e a relevância da pesquisa brasileira em ciência de alimentos, os temas mais pesquisados, as universidades de maior produção, os investimentos na área, o papel das principais agências financiadoras e os desafios de continuar crescendo.

A segunda revisão desta edição, escrita por Cobus e coautores, discute as principais propriedades nutricionais e funcionais das partes comestíveis da capuchinha, uma planta alimentícia não convencional que tem aplicações potenciais no desenvolvimento de produtos alimentícios nutritivos e funcionais.

O artigo original desenvolvido por Alexandre & Zuge avaliou as propriedades de biofilmes à base de amido de milho e inhame incorporados com acerola (*Eugenia involucrata* DC) e seus encapsulados, utilizando-os também como revestimento em morangos e avaliando os compostos fenólicos, flavonoides totais, e atividades antioxidante e antimicrobiana.

O estudo de Maieves e coautores traz uma abordagem para a avaliação de bebidas comerciais à base de limão, como sucos e águas aromatizadas adicionadas de espessantes e avaliadas pelo teste de fluxo por gravidade de acordo com o *International Dysphagia Diet Standardization Initiative* (IDDSI), com o objetivo de apresentar uma alternativa para o tratamento de pacientes com disfagia.

A pesquisa de Ferreira e coautores apresentou um método alternativo inovador para obter extratos ricos em bioativos de coprodutos de goiaba usando líquidos iônicos assistidos por um planejamento fatorial completo para avaliar os efeitos de diferentes variáveis no conteúdo fenólico total e na atividade antioxidante dos extratos obtidos.

O artigo original de Reinert e coautores apresenta uma avaliação das características físico-químicas, propriedades nutricionais, compostos bioativos, atividade antioxidante e saponinas em folhas frescas e branqueadas de caruru (*Amaranthus deflexus* Linn) e ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Miller), avaliando a impacto de tais processos no teor de compostos-alvo.

Finalmente, o estudo de Ávila e coautores investigou a influência de parâmetros combinados e o uso da metodologia de superfície de resposta na extração e otimização de compostos fenólicos e propriedades antioxidantes do jambolão (*Sygium cumini*) em três estádios de maturação.

Desejo-lhes uma ótima leitura e espero também que os estudos publicados na FST possam contribuir para o progresso da ciência brasileira.

**Dr. Gerson Lopes Teixeira**   
Editor-Chefe

**FOOD**  
SCIENCE TODAY

[journals.royaldataset.com/fst](https://journals.royaldataset.com/fst)