



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

Linha de Pesquisa - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem VEGETAL

PROJETO 07 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Estudo da qualidade e manutenção das características físicas, químicas, bioativas, microbiológicas e sensoriais de matérias primas e produtos de origem vegetal submetidos a diferentes tipos de processos e armazenamentos.

PROJETO 08 - AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DA QUALIDADE DE FRUTOS - Avaliação da qualidade pós-colheita de frutos armazenados sob diferentes condições proporcionadas por temperatura, atmosfera modificada, embalagens, revestimentos e tratamentos com o objetivo de prolongar o tempo de vida útil.

PROJETO 09 - EFEITO DO PROCESSAMENTO PARA OBTENÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE FRUTAS - Avaliação da qualidade e estabilidade de produtos desenvolvidos a partir do processamento de frutas.

PROJETO 10 - ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR EM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL - Utilização de técnicas sensoriais para o desenvolvimento de novos produtos vegetais e para avaliar a aceitação e preferência do consumidor relacionada a produtos destinados à alimentação.

PROJETO 11 - ESTUDO DE AMIDOS RESISTENTES E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO - Estudar a modificação de amidos e matérias primas amiláceas assim como a utilização de novas matérias primas para o desenvolvimento e aprimoramento de produtos para panificação.

PROJETO 12 - INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NO PROCESSAMENTO DE BEBIDAS DERIVADAS DE FRUTOS TROPICAIS - Estudos sobre as possibilidades de uso de frutos tropicais para promover a inovação de produtos e processos no desenvolvimento de sucos, polpas, extratos e bebidas derivadas.



Ministério da Educação

Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

Diretoria de Avaliação; Área Ciência de Alimentos, 25.alim@capes.gov.br

PROJETO 13 - ROTAS TECNOLÓGICAS APLICADAS À PRODUÇÃO DE FIBRA DE PEDÚNCULO DE CAJU PARA APLICAÇÃO COMO "CARNE VEGETAL" EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS PLANT-BASED - Projeto de desenvolvimento de produtos de caju, incluindo um extrato hidrossolúvel (bebida) análoga a leite, e produto análogo a queijo, definindo melhores condições de processamento, ingredientes e aditivos a utilizar, etapas de processamento, e análises de qualidade, incluindo análises de caracterização físico-química e sensorial, e estabilidade no armazenamento. O projeto é financiado pela Embrapa Cocais (São Luís do Maranhão) e objetiva auxiliar na sustentabilidade da comunidade quilombola de Pedrinhas (interior do Maranhão).

PROJETO 14 - NOVAS EMBALAGENS PARA ALIMENTOS: ALTERNATIVAS À REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL E DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS - O setor agroindustrial é uma fonte de matrizes biopoliméricas, inclusive podem ser incluídas neste grupo matrizes de baixo custo, quando estas são provenientes dos resíduos orgânicos gerados. Soluções inovadoras através da nanotecnologia, podem potencializar e ampliar as propriedades bioativas (antimicrobiana, antifúngica, antioxidante) de materiais, resultando em novas embalagens versáteis, sustentáveis e compatíveis. Neste contexto o desenvolvimento de embalagens, filmes e revestimento e ainda a encapsulação de substâncias com propriedades bioativas, corresponde a uma alternativa em potencial para minimizar o impacto ambiental com relação a geração de resíduos na área de alimentos, assim como também pode contribuir com o melhor armazenamento dos mesmos. Neste contexto o projeto objetiva formular alternativas ecológicas na área de embalagens envolvendo o setor produtivo, meio ambiente e sociedade.