

03 - Linha de pesquisa - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

07 - AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

Objetivos - 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.

08 - AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DA QUALIDADE DE FRUTOS

Objetivos - 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 tem de vida útil.

09 - EFEITO DO PROCESSAMENTO PARA OBTENÇÃO DE PRODUTOS DERIVADOS DE FRUTAS

Objetivos - Avaliação da qualidade e estabilidade de produtos desenvolvidos a partir do processamento de frutas.

10 - ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR EM ALIMENTOS DE ORIGEM VEGETAL

Objetivos - Utilização de técnicas sensoriais para o desenvolvimento de novos produtos vegetais e para avaliara aceitação e preferência do consumidor relacionada a produtos destinados a alimentação.

11 - ESTUDO DE AMIDOS RESISTENTES E DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS PARA PANIFICAÇÃO

Objetivos - 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.

12 - INOVAÇÕES TECNOLÓGICAS NO PROCESSAMENTO DE BEBIDAS DERIVADAS DE FRUTOS TROPICAIS

Objetivos - 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.

14 - NOVAS EMBALAGENS PARA ALIMENTOS: ALTERNATIVAS À REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL E DESPÉDIO DE ALIMENTOS

Objetivos - O setor agroindustrial é uma fonte de matrizes biopoliméricas, inclusive podem ser inclusas 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.

14 - NOVAS EMBALAGENS PARA ALIMENTOS: ALTERNATIVAS À REDUÇÃO DO IMPACTO AMBIENTAL E DESPÉDIO DE ALIMENTOS

Objetivos - 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.