

01 - Linha de pesquisa - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

01 - CIÊNCIA E TECNOLOGIA PARA O DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS ANÁLOGOS A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Objetivos - Estudo e desenvolvimento de tecnologias e produtos vegetais a base de plantas, análogos a produtos de origem animal. Alternativas de carne, laticínios, ovos entre outros, à base de plantas ou vegetais que se apresentem como substitutos potenciais para alimentos de origem animal.

02 - ESTUDO DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS E PREFERÊNCIA DO CONSUMIDOR EM ALIMENTOS DE ANIMAL

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

03 - PROCESSAMENTO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

Objetivos - Avaliar a qualidade e estabilidade das características físicas, químicas, bioativas, microbiológicas e sensoriais de matérias primas e produtos processados de origem animal, assim como seus subprodutos, destinados a alimentação humana, ao preparo de rações animais e ao desenvolvimento de novos produtos de alto valor agregado.

02 - Linha de pesquisa - Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Microbiana e Enzimática

04 - AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E DA SEGURANÇA ALIMENTAR DE PRODUTOS DESTINADOS À ALIMENTAÇÃO

Objetivos - Avaliação da qualidade e da segurança alimentar de produtos destinados a alimentação através de análises microbiológicas

05 - DESENVOLVIMENTO DE NOVAS TECNOLOGIAS PARA O PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS E RESÍDUOS DA AGROINDÚSTRIA

Objetivos - Desenvolvimento de tecnologias inovadoras para o processamento de alimentos e resíduos agroindustriais e concepção de novos produtos: utilização de ultrassom, filtração por membrana, plasma frio, análise de imagem e utilização de substratos alternativos em processos fermentativos e enzimáticos, entre outros.

06 - DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS BIOTECNOLÓGICOS

Objetivos - Utilização de microrganismos e enzimas para o desenvolvimento de produtos e processos biotecnológicos visando a obtenção de produtos e insumos para a indústria de alimentos, alimentos fermentados, destilados e produtos de alto valor agregado.

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.

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 avaliar 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



UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ
CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

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.