Engenharia de Alimentos

Estudo da industrialização de alimentos: Novas técnicas de conservação

Quezia Hapuque Souza - Quezia Hapuque Souza, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Alexandre de Paula Peres - Alexandre de Paula Peres, DCA, UFLA. - Orientador(a)

Resumo

Este projeto de iniciação científica visa investigar novas técnicas de conservação de alimentos, buscando aprimorar a segurança alimentar, a durabilidade dos produtos e a sustentabilidade no setor alimentício. O estudo envolve uma revisão bibliográfica abrangente, coleta de dados em pesquisas realizadas no departamento de ciência dos alimentos da UFLA e análise de aspectos como qualidade, segurança e sustentabilidade das técnicas. O objetivo é fornecer recomendações práticas para a adoção de técnicas inovadoras que promovam alimentos mais seguros e duráveis, alinhando-se às demandas do consumidor e desafios ambientais. Os principais objetivos do projeto incluem a seleção de técnicas de conservação com base em critérios de inovação e aplicabilidade industrial, avaliação de sua eficácia na extensão da vida útil dos alimentos, impacto na qualidade sensorial, análise econômica e avaliação ambiental. Ao final, os resultados serão disseminados por meio de uma publicação acadêmica, contribuindo para o avanço do conhecimento científico e prático na indústria alimentícia.

Palavras-Chave: indústria , alimentos, sustentabilidade.

Instituição de Fomento: UFLA

Link do pitch: <https://youtu.be/kFNOyYzN5O0>