

Engenharia de Alimentos

## **PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS: UM ENFOQUE CRÍTICO**

Quezia Hapuque Souza - 4º módulo de Engenharia de Alimentos, UFLA, bolsista PIBIC/UFLA.

Alexandre de Paula Peres - Departamento de Ciência dos Alimentos DCA, UFLA-Orientador - Orientador(a)

### **Resumo**

Este projeto dá prosseguimento aos estudos dos processos na indústria de alimentos, com o objetivo de apresentar as pesquisas que vêm sendo realizadas abordando novos produtos e processos tecnológicos, bem como dos métodos de processamento na produção de alimentos industrializados que encontramos no mercado. Evidenciam-se as técnicas de conservação dos alimentos industrializados, como também tendências futuras nos métodos de operações e suas vantagens. O objetivo deste projeto está na engenharia de processos na indústria de alimentos e técnicas de conservação. As técnicas de conservação de alimentos surgiram gradualmente a partir das necessidades do ser humano para sobreviver. Desde a pré-história, o homem passou a utilizar métodos de conservação, mesmo que estes não fossem realizados a partir de bases científicas. Contudo, foi desde essa época que os conhecimentos passaram a se concretizar, sendo possível conservar alimentos (SILVA, 2018). Este projeto teve como foco os novos métodos de processamento de alimentos, como liofilização, conservação e campos elétricos pulsados. A fim de desmitificar as aplicações destes métodos na indústria de alimentos, ressalta-se a importância dos processos industriais para o controle de qualidade alimentar. Os novos processos tecnológicos que vem sendo realizados são estudados, elucidando o que são os processos de liofilização, o uso de conservantes e o emprego de campos elétricos pulsados, compreendendo as técnicas de conservações e dessa forma, fazendo uma ponte com o projeto de extensão “Alimentos e Engenharia: Um enfoque no processamento”, para que as informações das pesquisas destes projetos sejam complementares. Inicialmente, foi realizada uma revisão bibliográfica da literatura com o objetivo de buscar informações sobre o processo de liofilização, o uso de conservantes em alimentos e de campos elétricos pulsados. Foram realizados estudos sobre métodos de micro e nano encapsulação, indústria 4.0 e novos processos para o controle de qualidade na indústria alimentícia. Visa-se com a pesquisa entender criticamente a importância do processamento dos alimentos industrializados na vida moderna, gerando um artigo científico contendo os conhecimentos adquiridos ao longo do projeto.

Palavras-Chave: conservação, liofilização, campos elétricos pulsados.

Instituição de Fomento: Universidade Federal de Lavras

Link do pitch: <https://youtu.be/-N1Kj7WDeME>