

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS 2015 - QUALIDADE DE ALIMENTOS

Liris Kindlein; Joana Paludo; Ariane da Silva Andrades; Tamara Zinn Ferreira; Guiomar Pedro Bergmann.

A qualidade dos alimentos é um assunto de grande relevância nos dias atuais, pois os consumidores estão buscando por produtos de maior qualidade, e que sejam seguros para o consumo. Devido a essa procura por informações por parte dos consumidores, o objetivo desta ação de extensão é dar assistência à comunidade de produtores de produtos de origem animal, em especial produtos coloniais de agroindústrias familiares da região, no controle de qualidade dos seus produtos através de análises de composição nutricional e físico-químicas. Para atingir o objetivo proposto, foram realizadas reuniões com 15 pequenos produtores da Serra Gaúcha abordando as tecnologias de processamento e o controle de qualidade dos produtos, visando à padronização dos mesmos e contribuirão para a decisão de compra do consumidor. O próximo passo serão as análises físico-químicas dos produtos e a adequação das tecnologias para elaboração de características físico-químicas de acordo com a legislação vigente. Além disso, os produtos que serão encaminhados ao Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes da UFRGS também serão avaliados quanto às suas características organolépticas e de vida-de-prateleira e gerarão um laudo para apresentação à comunidade alvo. Essas ações vão resultar em informações repassadas para a comunidade, e proporcionarão qualidade e padronização de produtos, bem como informações das características nutricionais, favorecendo o bem estar e saúde pública da população. O crescimento das indústrias alimentícias proporcionará uma maior demanda nos próximos anos, pois quanto mais informação repassada ao consumidor, mais fácil será a escolha por determinado produto.

Descritores: salame colonial; produtos de origem animal; agroindústria familiar; composição nutricional.