

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS 2019 - QUALIDADE E CONSUMIDOR

Coordenador: LIRIS KINDLEIN

Esse projeto possui caráter multidisciplinar com atividades que visam analisar produtos de origem animal elaborados em agroindústrias familiares do estado visando a padronização das características físico-químicas destes produtos, bem como seu enquadramento na legislação vigente. As características físico-química dos produtos alimentícios são referência da sua qualidade nutricional garantindo o padrão de identidade e qualidade dos produtos. As análises físico-químicas dos alimentos também servem para delimitar as informações nutricionais, dados que obrigatoriamente devem constar nos rótulos dos produtos alimentícios, além de determinar o prazo de validade do produto, pois ao longo do tempo os alimentos perdem suas características primordiais e físico-químicas e em condições impróprias de armazenamento, essas alterações podem ser aceleradas, diminuindo a segurança para o consumidor. Com base no exposto, toda a cadeia produtiva, desde fábricas de rações animais, produtores, cooperativas e a própria indústria cárnea, tendem a buscar uma matéria-prima com características físico-químicas desejáveis. O laboratório do Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes, da FAVET/UFRGS realiza análises físico-químicas de produtos de origem animal como: medição do pH, mensuração da cor (índices de L, a, b), capacidade de retenção de água (CRA), perda por cocção (PPC), força de deformação, força de cisalhamento, resistência de casca de ovo e a quantificação da porcentagem de colágeno, gordura, proteína, sal e umidade. Até o momento foram realizadas visitas, com auxílio da EMATER e FEPAGRO, em sete agroindústrias familiares onde foram coletados produtos, como queijos (50), salames (50), ovos (400) e matéria prima cárnea de origem avícola (558 peitos de frango), totalizando 1058 amostras para realização de análises físico-químicas pelos docentes e bolsistas do setor. Todas as análises estão sendo realizadas segundo a Instrução Normativa n. 62 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. Ainda, após a realização das análises, são preparados laudos técnicos com os resultados para posterior realização de oficinas com os produtores visando melhorias na qualidade e garantia de padrão de identidade e qualidade dos alimentos. Além de oportunizar a melhoria nos produtos de origem animal produzidos em agroindústrias familiar do estado e a difusão de conhecimentos para os produtores, esse projeto também oportuniza o contato dos discentes com produtores e com o processo na agroindústria, além de auxiliar no desenvolvimento rural.