

ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE ALIMENTOS 2021 - QUALIDADE E CONSUMIDOR

Coordenador: Liris Kindlein

Os produtos de origem animal são alimentos ricos em nutrientes, vitaminas e minerais que são essenciais para o bom funcionamento do corpo humano, sendo esses alimentos completos e de importante ingestão. Cada produto alimentício possui, segundo legislação vigente, um padrão de identidade e qualidade, que caracteriza quais ingredientes devem o compor, bem como suas características mínimas de qualidade. Uma série de análises físico-químicas são feitas nos alimentos para garantir ao consumidor a qualidade nutricional do produto bem como evitar fraude. O presente projeto é realizado no Centro de Ensino, Pesquisa e Tecnologia de Carnes (CEPETEC) da Faculdade de Veterinária com o serviço de análises físico-químicas de alimentos de origem animal (carnes e derivados, leite e derivados, pescados, ovos e mel) e água à comunidade, assim como análises de amostras de pesquisas de pesquisadores e acadêmicos da UFRGS (iniciação científica, mestrado e doutorado). O projeto possui ainda, ações de conscientização de consumidores sobre a importância da qualidade dos alimentos. Dentre as análises realizadas em carnes, pescados e derivados na rotina do laboratório podem-se citar: análises de resistência (maciez), capacidade de retenção de água, perda de água por descongelamento e cocção, pH e composição nutricional (NIRS). Até o momento foram realizadas análises de 236 amostras oriundas da comunidade externa ou de pesquisas de diferentes unidades da UFRGS. Também são realizadas análises de resistência de casca de ovo, bem como análises físico-químicas de mel. Durante o ano de 2022 já foram realizadas 125 análises de mel, sendo essa a matéria-prima de maior demanda no setor pois são atendidos diversos apicultores do estado. O desenvolvimento das atividades do projeto ocorre através de ações extraordinárias e ações permanentes. As ações extraordinárias são realizadas em eventos da própria universidade, bem como em feiras agropecuárias e feiras livres, com o intuito de informar a comunidade sobre a qualidade dos produtos de origem animal e a importância de verificar rótulos e características físico-químicas. Já as ações permanentes são as análises supracitadas realizadas no laboratório CEPETEC semanalmente. No evento UFRGS/Portas Abertas foi realizada a primeira ação do projeto com cerca de 150 pessoas, através de perguntas sobre mitos e verdades nos alimentos e identificação das características físico-químicas e sensoriais do mel. As próximas ações serão realizadas na Expoiner 2022 e em feiras livres, com a comunidade.

Estima-se que até o final do ano serão realizadas mais de 1000 análises em diversos produtos de origem animal. As atividades proporcionam aos acadêmicos práticas laboratoriais, conhecimento de metodologias e legislações, assim como vivências com consumidores e a comunidade. Esse projeto é de suma importância pois a universidade contribui para que elaboradores de alimentos comercializem produtos que cumpram os padrões de identidade e qualidade.