|  |
| --- |
| **EQUIPAMENTO** |
| Extrusora Thermo Scientific Process 16 Hygienic |

|  |
| --- |
| **ANÁLISE** |
| Extrusão de ingredientes para alimentos |

|  |
| --- |
| **DADOS CADASTRAIS** |
| Professor/Pesquisador responsável: Roseli Aparecida Ferrari |
| Instituição: Instituto de Tecnologia de Alimentos | Unidade: CCQA |
| E-mail: roseliferrari@ital.sp.gov.br | Telefone: 19 37431774 |
| Título do Projeto: EMU Tecnológico: Aquisição de uma linha integrada para extração, funcionalização e caracterização de proteínas vegetais |
| Objetivo: Impulsionar a indústria de alimentos a desenvolver novos ingredientes a partir de plantas de origem brasileira, bem como promover a capacitação de pessoal nas novas tecnologias e destacar o Estado de São Paulo nas pesquisas do setor de tecnologia de alimentos. |
| Resumo do projeto: (cerca de 300 palavras)Devido a crescente demanda por ingredientes proteicos de fontes vegetais obtidos por processos com menor impacto ambiental, o fracionamento a seco surge como uma alternativa a processos convencionais. A presente proposta compreende a aquisição de uma linha integrada para extração, funcionalização e caracterização de farinhas, concentrados e isolados proteicos, bem como o desenvolvimento de alimentos plant based. O sistema de fracionamento a seco solicitado permite a separação da fração proteica por classificação a ar. Para a funcionalização proteica e testes de aplicação dos ingredientes proteicos obtidos, solicita-se a aquisição de uma extrusora dupla rosca com matriz de resfriamento para formação de fibrosidade que permite a obtenção de análogos de carnes e, mais recentemente, em análogos de queijos. Por meio desse equipamento pode-se produzir extrusados de baixa e alta umidade, permitindo a sua utilização para verificar o desempenho de ingredientes em diferentes produtos como, por exemplo, "snacks" e análogos cárneos e de queijos. A caracterização dos ingredientes obtidos por fracionamento a seco será realizada por meio de espectroscopia no infravermelho próximo (NIR) e reologia. Para isso solicita-se a aquisição dos equipamentos NIR e reômetro. A aquisição dos equipamentos propostos nesse processo irá auxiliar na prospecção de novas fontes proteicas e desenvolvimento de novos processos e produtos. Os estudos a serem desenvolvidos no EMU irão impulsionar a indústria de alimentos a desenvolver novos ingredientes a partir de plantas de origem brasileira. Os cursos de Pós-Graduação e de extensão e projetos de pesquisa que serão realizados no EMU, irão proporcionar a capacitação de pessoal nas novas tecnologias e destacar o Estado de São Paulo nas pesquisas do setor de tecnologia de alimentos. |
| Relevância das análises para o Projeto: Equipamento fundamental para extrusão de farinhas e desenvolvimento de novos ingredientes. |
| Se o projeto for financiado por agência de fomento informar:[x]  Fapesp [ ]  CNPq [ ]  Outros:Clique aqui para digitar texto.Nº Processo: 2022/11541-1 |
| **PESSOAL AUTORIZADO A SOLICITAR ANÁLISES** |
| Nome Completo | Graduação | Telefone/Ramal | E-mail |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |

|  |
| --- |
| **DADOS PARA COBRANÇA** |
| Nome Completo: Clique aqui para digitar texto. |
| Razão Social: Clique aqui para digitar texto. |
| CPF/CNPJ: Clique aqui para digitar texto. |
| Instruções Específicas para a Nota Fiscal: Clique aqui para digitar texto. |
| E-mail: Clique aqui para digitar texto. | Telefone Clique aqui para digitar texto. |
| Endereço: Clique aqui para digitar texto. |
| Cidade: Clique aqui para digitar texto. | CEP: Clique aqui para digitar texto. | UF: Clique aqui para digitar texto. |

|  |
| --- |
| **NORMA OU PROCEDIMENTO DE ENSAIO** |
| Clique aqui para digitar texto. |

|  |
| --- |
| **AMOSTRAS** |
| Identificação **(nome para o relatório)** | **Composição e/ou estrutura** | **Condições do ensaio** | **(Período previsto para o ensaio)** |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. | Clique aqui para digitar texto. |
| **Observações:**  |
| **Quantidade recomendada de amostra para realização do ensaio: No mínimo 5 Kg de material** |

|  |
| --- |
| Estou ciente e de acordo com o Plano de Gestão e Compartilhamento do Uso dos EMUs adquiridos via recurso FAPESP (Processo **2022/11541-1)**, instalado no Tropical do Instituto de Tecnologia de Alimentos (Ital). |

 Data: Clique aqui para digitar texto.

|  |  |
| --- | --- |
| Nome do Professor/pesquisador responsável: | Clique aqui para digitar texto. |