



Projeto de Pesquisa

Identificação da Proposta: 7096 - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área Básica: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível (is): MESTRADO ACADÊMICO

IES: UFES / UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - ES

Nome do projeto: CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL E ACEITABILIDADE DE BEBIDAS DE CAFÉ TIPO ESPRESSO PREPARADAS A PARTIR DE BLENDS DE CAFÉ ARÁBICA E CONILON

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Ano Início: 2009

Descrição do projeto

Objetivos Gerais: Realizar a caracterização sensorial e estudar a aceitabilidade da bebida de café tipo espresso preparada a partir de blends formulados com café arábica e café conilon produzidos no Espírito Santo, averiguando a viabilidade da utilização desta última espécie de café, em maior proporção, no preparo de bebidas diferenciadas.

Docente: Sérgio Henriques Saraiva
Suzana Maria Della Lucia

Nome do projeto: Diagnostico Sócio Econômico dos produtores de queijos artesanais e levantamento das condições higiênico sanitárias de queijo fresco produzidos e comercializados na Região Sul do Estado do Espírito Santo

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Ano Início: 2008

Descrição do projeto

O queijo fresco é um produto obtido através da coagulação enzimática do leite com o coalho e/ou outras enzimas coagulantes complementadas ou não com ação de bactérias lácticas específicas. O queijo fresco por possuir alto teor de umidade, ser perecível e muito manipulado contribui para o desenvolvimento de microrganismos que podem apresentar risco de veiculação de agentes de toxi-infecções alimentares e mudanças organolépticas, comprometendo tanto a qualidade quanto a saúde do consumidor. O presente trabalho visa realizar um estudo de importância relevante quanto a segurança dos consumidores de queijo fresco. Visa levantamento de dados das condições de produção artesanal deste tipo de produto e visa também o apoio à implementação de boas praticas de fabricação. Cachoeiro do Itapemirim, Alegre, e Guaçuí são importantes cidades da região sul do Estado do Espírito Santo, em que o consumo deste tipo de alimento está bem difundido, porém há uma falta de conhecimento sobre a elaboração e as condições higiênico sanitárias destes alimentos. Sendo assim, este projeto é relevante, pois dos resultados, as técnicas de processamento do queijo poderão ser aprimorados a fim de melhorar a qualidade do produto final trazendo como consequência o cuidado da saúde da população brasileira. No final desta pesquisa espera-se obter informações importantes para melhorar a qualidade do queijo, promovendo o desenvolvimento e adequação de tecnologias, práticas e processos para agregação de valor e preservação de identidade de queijos regionais observando a condições microbiológicas, de processamento e armazenamento do produto para que erros sejam eliminados através da orientação aos produtores não prejudicando a saúde do consumidor final.

Docente: Wilmer Edgard Luera Peña

Nome do projeto: Efeito funcional do resíduo fibroso de milho em ratos com obesidade induzida pela dieta

Linha de Pesquisa: Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada

Ano Início: 2008

Descrição do projeto

Avaliar os efeitos funcionais do resíduo fibroso de milho na glicemia, resistência insulínica, perfil lipídico, alterações do peso e da composição corporal e, alterações morfológicas no fígado e intestino grosso em animais submetidos à dieta de cafeteria.

Docente: Neuza Maria Brunoro Costa

Nome do projeto: Extração e caracterização de amido de manga

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Ano Início: 2009

Descrição do projeto

O presente trabalho tem como objetivo geral, caracterizar o amido de manga variedade ?Espada? em relação às suas propriedades físico-químicas e tecnológicas.

Docente: Raquel Vieira de Carvalho
Suzana Maria Della Lucia

Nome do projeto: Impacto de um programa de intervenção por meio de educação alimentar no estado nutricional relacionado a ferro, zinco e vitamina A em pré-escolares

Linha de Pesquisa: Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada

Ano Início: 2009

Descrição do projeto

Impacto de um programa de intervenção por meio de educação alimentar no estado nutricional relacionado a ferro, zinco e vitamina A em pré-escolares

Docente: Neuza Maria Brunoro Costa



Projeto de Pesquisa

Identificação da Proposta: 7096 - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área Básica: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Nível (is): MESTRADO ACADÊMICO

IES: UFES / UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO - ES

Nome do projeto: IMPLEMENTAÇÃO DE INFRAESTRUTURA DE PESQUISA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Ano Início: 2009

Descrição do projeto

IMPLEMENTAR INFRAESTRUTURA DE PESQUISA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS NO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS DA UFES, ALEGRE, ES - MCT/FINEP/CT-INFRA - NOVOS CAMPI - 02/2008

Docente: Joel Camilo Souza Carneiro
Luciano José Quintão Teixeira
Mirela Guedes Bosi
Sérgio Henriques Saraiva
Suzana Maria Della Lucia

Nome do projeto: Influência do consumo de resíduo industrial de milho como fonte de fibra na biodisponibilidade de ferro, zinco e cálcio em ratos.

Linha de Pesquisa: Segurança Alimentar e Nutrição Aplicada

Ano Início: 2007

Descrição do projeto

Avaliar a influência da utilização de um resíduo industrial fibroso micropulverizado da moagem de pericarpo de milho como fonte de fibra na biodisponibilidade de ferro, zinco e cálcio

Docente: Neuza Maria Brunoro Costa

Nome do projeto: Modelagem das operações unitárias em indústria de pescado.

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Animal

Ano Início: 2009

Descrição do projeto

Sob os princípios da pesquisa operacional a indústria de pescado caracteriza como um sistema em que é executado um elenco de operações unitárias logicamente organizadas com o objetivo de produzir peixes resfriados, ou congelados e derivados. Devido aos fatores aleatórios que afetam o desempenho econômico e operacional desse tipo de sistema é indicado o emprego da técnica de simulação. Pois, por meio dessa técnica é possível prever resultados econômicos e operacionais, reduzir riscos em processos de tomada de decisão, identificar problemas antes da ocorrência, eliminar procedimentos que não agregam valor, identificar e propor soluções de gargalos e revelar integridade e viabilidade técnica e econômica de empreendimentos. Desse modo, este subprojeto tem por objetivo a estruturação de um modelo computacional para simular a dinâmica operacional de uma indústria de pescados localizada na cidade de Itapemirim, Espírito Santo. Ao simular a dinâmica deste sistema será possível reconstituir as operações executadas e determinar o tempo gasto na execução de cada operação unitária e as necessidades de água, energia elétrica, vapor, gel e mão-de-obra. O modelo estruturado, após a verificação e validação, será empregado para condução de experimentos tipo análise de sensibilidade, comparação de cenários e otimização. Isto será executado com objetivo de aprimorar o desempenho do sistema.

Docente: Consuelo Domenici Roberto
Luis Cesar da Silva

Nome do projeto: Modelo para caracterização técnica e econômica de arranjos produtivos de café na Microrregião do Caparaó

Linha de Pesquisa: Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal

Ano Início: 2008

Descrição do projeto

Os arranjos Produtivos de café são caracterizados como empreendimentos agrícolas voltados à produção, pré-beneficiamento, beneficiamento e comercialização de café; sendo então as propriedades rurais da Microrregião do Caparaó, exemplos de arranjos a serem estudados nesse trabalho.

Ao modelar arranjos produtivos de café considerando fatores técnicos e econômicos; está se criando um mecanismo de tomada de decisão para cafeicultores, extensionistas e pesquisadores.

Desse modo, este trabalho esta sendo conduzido com os objetivos de: caracterizar tecnicamente e economicamente arranjos produtivos da Microrregião do Caparaó; modelar e simular estas estruturas; e fornecer subsídios que possam ser utilizados como ferramentas para estudo de viabilidade econômica, acerto de arranjos e tomada de decisão quanto às etapas do processo produtivo.

Docente: Luis Cesar da Silva
Sérgio Henriques Saraiva