

I-TÍTULO DO PROJETO

1. Fruta em pó: uma opção nutricional

IDENTIFICAÇÃO DO PROJETO					
Área do Conhecimento ¹	Agroindústria			Área de Atuação ²	Alimentos
Situação	Não Iniciado	Finalizado	Em andamento	Período	Contínuo
	()	()	(x)		
DESCRIÇÃO					
Objetivo	Transformar polpas das frutas <i>in natura</i> em pó.				
Atividades	<p>As frutas são submetidas a um processo de seleção manual e visual, com o objetivo de eliminar frutas estragadas e com estágio de maturação diferente do desejado. Os critérios utilizados são: estágio de maturação (não muito maduras); tamanho; cor da casca; ausência de injúrias provocadas por choques térmicos ou insetos e textura da fruta. As frutas selecionadas são higienizadas de acordo com a Resolução-RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002. As livres de sementes serão despulpadas de acordo com a Resolução-RDC nº 216, de 15 de setembro de 2004 da ANVISA, e posteriormente congeladas em temperatura -50°C, em uma câmara criogênica com controle de temperatura de -40 a -80 °C, e então, submetidas ao processo de liofilização, na temperatura de 50°C e pressão de 50 microns de Hg no liofilizador Terroni Modelo LS 3000. Os parâmetros físico-químicos das polpas <i>in natura</i> e dos pós são: carboidrato, proteínas, gorduras totais, lipídios, fibra alimentar, sódio, umidade, ácido ascórbico, cinzas, acidez total titulável e pH. A partir desses resultados são definidos o valor nutricional. As metodologias utilizadas são todas orientadas por: Association of Official Analytical Chemists. Official methods of analysis of the AOAC International, Adolfo Lutz e ANVISA.</p>				
Inovação	Liofilização não é um processo novo, mas a disseminação e o compartilhamento da metodologia e as possibilidades de utilização de frutas em forma de pó, resolveria vários problemas existente na região norte do Brasil como: sazonalidade, armazenamento, transporte e economia de energia, tendo em vista que o pó do fruto pode ser mantido em embalagem hermeticamente fechado por um longo tempo.				
EQUIPE					
Líder	Ana Mena Barreto Bastos				
	(092 3621 67 94)		(e-mail anamenabarreto@ifam.edu.br:)		

¹ Informar se o projeto está dentro das Ciências: Exatas e da Terra; Biológicas; Engenharias; Saúde; Agrárias; Sociais Aplicadas; Humanas; Linguística, Letras e Artes; ou Outros, especificando-o.

² Informar se o projeto está dentro das seguintes áreas: biotecnologia; software; microeletrônica; processo produtivo; serviços científicos e tecnológicos; formação de RH (Ensino); capacitação de RH; desenvolvimento energético; televisão digital; ou Outros, especificando-o.