

RESUMOS 2010

Unidade II: Planejamento, Gestão e Inovação Organizacionais Coordenadora: Júlia Elisabete Barden

UNIDADE: II	Título do Projeto: Otimização do processo produtivo e da qualidade dos produtos lácteos elaborados no Vale do Taquari
Coordenadora: Dr ^a . Cláucia Fernanda Volken de Souza	Resumo: A metodologia de planejamento experimental e análise de superfície de resposta são consideradas ferramentas eficazes para o desenvolvimento de processos, principalmente, quando um grande número de variáveis está envolvido. Além disso, através do uso dessas ferramentas é possível otimizar as condições de processo, maximizando rendimentos, produtividade e viabilidade comercial, minimizando custos e conduzindo a obtenção de um produto com as especificações desejadas. Devido ao seu valor nutritivo e as suas características organolépticas os produtos lácteos são considerados uns dos melhores alimentos que o homem dispõe. Porém, inúmeros fatores influenciam na obtenção de um produto de qualidade nutricional, sensorial e higiênico-sanitária. Portanto, o objetivo desse trabalho será a otimização do processo de elaboração de derivados lácteos produzidos na Região do Vale do Taquari, empregando metodologia de planejamento experimental e análise de superfície de resposta, visando à obtenção de um produto de qualidade. Inicialmente serão definidas as variáveis relevantes a serem estudadas e as respostas desejadas, após os níveis das mesmas serão otimizados através de análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Os resultados gerados auxiliarão na qualificação dos produtos elaborados na Região, contribuindo com o Programa de Qualidade dos Produtos Lácteos do Vale do Taquari.
Pesquisador: Ms. Daniel Neutzling Lehn BICs UNIVATES: Bruna Wissmann Monteiro Camila Juliana Fredrich Voluntários: Dr ^a . Eniz Conceição Oliveira Ms. Luciara Pereira Chaves Sartori Bruna Wissmann Monteiro Cláudia Capitani Marcos Turatti	
Fontes Financiadoras: Consulta Popular Secretaria da Ciência e Tecnologia UNIVATES	

UNIDADE: II	Título do Projeto: Fabricação de queijo tipo <i>Camembert</i> no Vale do Taquari
Coordenadora: Cláudia Andréia Gräff	Resumo: O método de fabricação de queijos baseia-se na acidificação de leite pasteurizado com a utilização de culturas lácticas, e adição de coalho (enzima) que agiliza o processo de coagulação. O <i>Camembert</i> é um queijo fino, de origem francesa cujas características estão relacionadas ao mofo branco superficial, desenvolvido durante a fase da maturação. A utilização de fungos na produção de queijos, traz benefícios à saúde pois, elimina a adição de substâncias artificiais com o objetivo de melhorar o sabor e o aroma. A produção deste tipo de queijo exige cuidados especiais, visto que envolve a utilização de fungos do gênero <i>Penicillium</i> , além disso, a maturação deve ser realizada em câmara com no mínimo 80% de umidade relativa do ar. O objetivo do projeto é desenvolver o processo de fabricação do queijo <i>Camembert</i> em escala de bancada, bem como o cultivo e reprodução dos fungos. Inicialmente, espera-se alcançar as condições ideais para a produção do queijo <i>Camembert</i> resultando em um produto final que apresenta as características próprias, para após realizar análises de controle de qualidade do produto através de análises físico-químicas e microbiológicas, além de avaliar as propriedades organolépticas do produto através da degustação. Posteriormente, o processo será testado e otimizado em laticínios parceiros ao projeto para a produção em escala industrial.
Pesquisador: BIC UNIVATES: Fabíola de Souza Cardoso <u>Voluntários:</u> Mônica Jachetti Maciel Deise Caroline Eckhardt Maicon Toldi Hans Fröder	
Fontes Financiadoras: Consulta Popular Secretaria da Ciência e Tecnologia UNIVATES	

UNIDADE: II	Título do Projeto: Cultura da mandioca no Vale do Taquari
Coordenadora: Dr ^a . Miriam Inês Marchi	Resumo: O projeto visa a estudar formas de aproveitamento integral da mandioca no Vale do Taquari, bem como, ampliar a utilização da mandioca na cadeia produtiva da propriedade familiar no Vale do Taquari, além de desenvolver e difundir tecnologias de produção, conservação e processamento industrial de raízes e partes áreas da mandioca que resultem em produtos finais com maior valor agregado. A qualidade nutricional dos produtos é avaliada através de análises bromatológicas.
Pesquisador: Ms. Zeferino Genésio Chielle BIC UNIVATES: Tiago Luís Dullius	
Fontes Financiadoras: UNIVATES Consulta Popular Secretaria da Ciência e Tecnologia	