



II SEMANA DE ALIMENTOS –II SEMAL

22 a 25 de agosto de 2017

CONSULTORIA E ELABORAÇÃO DE LAUDOS TÉCNICOS PARA INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS DE PEQUENO PORTE

Autores: Raisa Rocha OLIVEIRA¹; Vania Silva CARVALHO²

A importância realizar análises em alimentos está necessitada de conhecer as condições de higiene em que estão sendo produzidos, os riscos que o alimento pode oferecer à saúde dos consumidores e a vida útil do produto. Diante esses fatores, o laudo técnico pode atestar a do produto final além de certificar que o mesmo se encontra dentro dos parâmetros exigidos pela legislação brasileira. Nos laboratórios que realizam análises físico-químicas, para configurar a confiabilidade de seus resultados, deverão estar engajados em Programas de Garantia da Qualidade, envolvendo o controle de qualidade analítica e também a biossegurança. Assim, o objetivo do trabalho foi realizar análises físicas e químicas em polpas de acerola comercializadas na cidade de Morrinhos/GO para uma indústria local com a finalidade de garantir a qualidade do produto e fornecer aos pequenos industriários consultoria no tocante à legislação de alimentos além de fornecimento de laudos técnicos. Foram realizadas, em duplicadas, análises de acidez total, °Brix e cinzas em polpas de acerola. Todos os resultados ficaram dentro das exigências das legislações brasileiras. O laudo técnico com os parâmetros de identidade e qualidade do produto foi elaborado e enviado ao industriário, atestando que o seu produto se encontra dentro dos padrões exigidos pela legislação vigente.

Palavras-chaves: análises em alimentos, polpa de fruta, consultoria.

¹ Graduanda em Tecnologia de Alimentos – Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos.

² Professora do Instituto Federal Goiano – Campus Morrinhos - Doutora em Engenharia e Ciência de Alimentos.