

RESUMOS DE PROJETOS.....2

RESUMOS DE PROJETOS

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE LEITES COMERCIALIZADOS EM REGENTE FEIJÓ – SP.....	3
PALMITO DE CANA-DE-AÇÚCAR: DO RESÍDUO AO ALIMENTO PROCESSADO.....	4
PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE REFRIGERANTES NA VIDA DE PRATELEIRA.....	5
QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA EM MOLHOS E EXTRATOS DE TOMATE PRONTOS.....	6
POLUIÇÃO DA ÁGUA CAUSADA PELA LAVAGEM DE ROUPAS USADAS NA APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS EM LAVOURAS DE CANA DO OESTE PAULISTA.....	7

Pesquisa
Apresentação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Ciências e Tecnologia

COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE LEITES COMERCIALIZADOS EM REGENTE FEIJÓ-SP

ODILEY MATHEUS ALVES - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
MAÍRA RODRIGUES ULIANA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

Entende-se por leite uma mistura de água, lactose, gorduras, proteínas, substâncias minerais e ácidos orgânicos. Por ser um alimento presente nas mesas dos brasileiros é de grande importância um rígido controle de qualidade, mantendo-se dentro dos padrões exigidos pela legislação. Com seu alto teor nutritivo e sendo um produto atrativo ao paladar, o leite é um produto com o consumo garantido. Existem diferentes tipos de leite, dentre eles: o Tipo A, com ordenha mecânica e pasteurização feita na própria fazenda; o Tipo B, com ordenha mecânica ou manual e pasteurização realizada em centros de pasteurização; o Tipo C, produzido por menores produtores, ordenha manual, armazenado e depois transportado para os centros de pasteurização e leites industrializados. Esses leites tem vida útil curta, com validade cerca de 3 a 6 dias refrigerados e são embalados geralmente em embalagens plásticas. Existe também o leite esterilizado, UHT, que possui longa vida útil (mais de 3 meses) que é embalado em embalagem Tetra Pak. Do ponto de vista de controle de qualidade, o leite e seus derivados lácteos estão entre os alimentos mais testados e avaliados, principalmente devido à importância que representam na alimentação humana e à sua natureza perecível. Os testes empregados para avaliar a qualidade do leite fluido constituem normas regulamentares em todos os países, havendo pequena variação entre os parâmetros avaliados e/ou tipos de testes empregados. No Brasil a legislação coloca o padrão de identidade do leite definido por parâmetros de composição química, características físico-químicas e higiene. A presença e os teores de proteínas, gorduras, lactose, sais minerais e vitaminas determinam a qualidade da composição, que, por sua vez, é influenciada pela alimentação, manejo, genética e raça do animal. Fatores ligados a cada animal, como o período de lactação, o escore corporal ou situações de estresse também são importantes quanto à qualidade composicional. Essas diferenças nos sistemas de produção, tipos embalagens e durabilidades, resultam em produtos de qualidades distintas. Deste modo, estudar a composição deste alimento, nessas condições, faz-se necessário. Assim como, verificar se estes produtos estão de acordo com legislação que os rege. O objetivo desse trabalho será analisar composição centesimal de duas marcas de leites embalados em diferentes tipos de embalagens (Tetra Pak e saquinhos plásticos). Será realizada a composição centesimal para a avaliação desses leites (proteína bruta, gorduras totais, carboidratos, umidade e cinzas). As amostras serão coletadas no município de Regente Feijó-SP, comparadas entre si e com a legislação. O planejamento será inteiramente casualizado e os dados serão avaliados pela Análise de Variância (ANOVA) e também será realizado o teste Tukey (5 % de probabilidade, para a comparação de médias).

Pesquisa
Apresentação oral

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Ciências e Tecnologia

PALMITO DE CANA-DE-AÇÚCAR: DO RESÍDUO AO ALIMENTO PROCESSADO

ULISSES DIAS DE SOUZA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA -
UNOESTE
DÉBORA REGINA LOPES - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
MAÍRA RODRIGUES ULIANA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA -
UNOESTE

O trinômio produção de alimentos, geração de resíduos vegetais e sustentabilidade ambiental tem sido uma constante preocupação de grande parcela da humanidade. Órgãos como FAO (Food and Agriculture Organization), liderando esforços internacionais para erradicação da fome e da insegurança alimentar, movimentos sociais para o Meio Ambiente e o desenvolvimento (FBOMS), ONG's (Organização Não Governamental) e programas voltados para sustentabilidade e meio ambiente atualmente estão atentos à essas questões. O palmito de cana-de-açúcar é caracterizado como subproduto do sistema produtivo agrícola desta cultura e está localizado na ponteira do colmo da cana. Essa região apresenta altos teores de carboidratos, aminoácidos, ácidos orgânicos, compostos fenólicos, entretanto, baixos teores de sacarose, tornando-a desinteressante para a indústria de açúcar e álcool. Alguns estudos têm apontado que a ponta da cana é possivelmente aproveitável como palmito, para alimento humano. O palmito da cana, se comparado, possui características químicas tais como proteína bruta, matéria graxa, fibras e açúcares totais em níveis próximos aos dos palmitos tracionais juçara, açai, pupunha e do broto de bambu. O objetivo do presente trabalho será desenvolver protocolos de extração e processamento do palmito cana-de-açúcar e seu subproduto como pasta processada, com vista à aplicação em receitas gastronômicas. A matéria-prima será a "ponta de cana," subproduto e resíduo oriundo do cultivo da cana-de-açúcar (*Saccharum officinarum* da variedade RB 867515). Os produtos processados (conserva de palmito e pasta de palmito) serão avaliados quanto à composição centesimal (umidade, proteínas, lipídios, cinzas, carboidratos), além dos procedimentos para avaliação da acidez, pH, açúcares redutores totais e sacarose, para a caracterização da matéria-prima e seus produtos. Serão utilizadas ponteiros em três estágios de maturação, tanto para a produção da conserva, quanto para a produção da pasta. O delineamento experimental será inteiramente casualizado (DIC), totalizando 3 tratamentos, a partir dos diferentes estágios de maturação, com 5 repetições. Os resultados da caracterização físico-química serão avaliados pelo teste de comparação de médias Tukey (5 % de probabilidade), tanto para conserva de palmito quanto para a pasta.

Pesquisa

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Ciências e Tecnologia

Apresentação oral

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE REFRIGERANTES NA VIDA DE
PRATELEIRA

DANIELLE AKIKO HASHIOKA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA -
UNOESTE

RAIZA DE OLIVEIRA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
DIEGO ARIÇA CECCATO - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
MAÍRA RODRIGUES ULIANA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA -
UNOESTE

Os refrigerantes são bebidas gaseificadas feitas a partir da junção de extrato de frutas ou suco concentrado, adição de açúcares e água potável com dióxido de carbono, embalados em garrafas de vidro, latas ou garrafas de politereftalato de etileno (PET). As características físico-químicas e sensoriais dessas bebidas devem estar de acordo com a composição do produto e definidas pela legislação. Na indústria, é realizado o monitoramento da fabricação, visando o tempo e temperatura do processo realizado. Além disso, o refrigerante deve ser transportado de maneira adequada, bem como, conservado e armazenado em locais apropriados (temperatura e luminosidade). Desse modo, surge a necessidade de avaliar as propriedades físico-químicas dessas bebidas, com o intuito de verificar se o refrigerante comercializado apresenta qualidade apropriada para consumo, após o transporte e armazenamento, até o consumo. Portanto, o objetivo deste trabalho será avaliar a qualidade de refrigerantes comercializados no município de Presidente-Prudente-SP. Serão selecionadas amostras de duas marcas comerciais de refrigerantes, comercializados em supermercados, embaladas em garrafa PET. Após a coleta, as amostras serão guardadas de acordo com o armazenamento dos locais de comercialização e avaliadas no dia da coleta (ponto 1) e a cada dez dias de armazenamento, totalizando 50 dias (ponto 2, 3, 4 e 5). Os refrigerantes serão avaliados quanto ao pH, acidez total, sólidos solúveis, insolúveis e totais, açúcares redutores e totais e ratio. Também será realizada análise sensorial pelo teste de aceitação por escala hedônica estruturada de nove pontos (Certificado de Apresentação para Apreciação Ética número 53990516.0.0000.5515., aprovação dada pelo parecer número 1.462.925). O delineamento experimental será inteiramente casualizado e o experimento será em esquema fatorial 2 x 5 (2 - diferentes marcas de refrigerantes de laranja e 5 - pontos de avaliação durante o armazenamento). Os dados obtidos serão submetidos à análise de variância (ANOVA), e posterior análise de regressão.

Pesquisa

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS
Ciências e Tecnologia

Apresentação oral

QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA EM MOLHOS E EXTRATOS DE TOMATE PRONTOS

TIAGO SOTOCORNO - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
MAÍRA RODRIGUES ULIANA - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

O tomate é um alimento muito consumido no Brasil e no mundo, tanto em sua forma fresca, como processado de diversas maneiras. Tanto o tomate in natura, bem como seus derivados, são considerados alimentos saudáveis, uma vez que possuem baixo teor calórico e lipídico, livres de colesterol, e por serem boas fontes de fibras e proteínas. Muito já foi estudado a respeito do tomate, analisando suas substâncias e propriedades, principalmente as chamadas antioxidantes e seus compostos, como os carotenoides. O tomate e seus derivados possuem carotenoides em quantidades significativas, sendo o vegetal que maior concentra o pigmento na natureza, até o momento. Aliados ao grande consumo, tanto fresco como processado, pesquisas em busca de esclarecimentos, procurando elucidar as concentrações desses compostos em produtos comercializados justificam-se. Estudos indicam que o processamento pode aumentar a biodisponibilidade dos carotenoides pela ruptura da parede celular e pela desnaturação das proteínas complexadas com os carotenoides, facilitando a sua liberação da matriz alimentícia. Aliando a praticidade dos produtos prontos e o cozimento desses, o consumo de molhos e extratos de tomate pronto seriam mais benéficos para saúde, em relação à absorção dos carotenoides. O objetivo principal deste estudo será avaliar a qualidade físico-química de molhos e extratos de tomates prontos. Serão escolhidas 2 (duas) marcas comerciais de molho e extrato de tomate, totalizando, portanto, 4 (quatro) tratamentos, onde cada tratamento será representado por 4 (quatro) embalagens, constituindo as repetições. O delineamento será inteiramente casualizado (DIC). Serão determinadas as seguintes avaliações: pH, acidez total, sólidos solúveis e carotenoides totais em molhos e extratos de tomates prontos. Os resultados das análises serão submetidos à análise de variância (ANOVA), as médias serão comparadas pelo Teste Tukey (5 % de probabilidade) e apresentadas na forma de gráficos e tabelas ou de maneira que melhor represente esses resultados.

Produção Sucroalcooleira

Pesquisa

UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE
CIÊNCIAS AGRÁRIAS

Apresentação oral

Produção Sucroalcooleira

POLUIÇÃO DA ÁGUA CAUSADA PELA LAVAGEM DE ROUPAS USADAS NA
APLICAÇÃO DE DEFENSIVOS AGRÍCOLAS EM LAVOURAS DE CANA NO
OESTE PAULISTA

ALESSANDRA DELLI COLLI NEVES - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA -
UNOESTE
DIEGO ARIÇA CECCATO - UNIVERSIDADE DO OESTE PAULISTA - UNOESTE

A preocupação com a poluição da água do planeta nos leva a pensar sobre algumas medidas tomadas pelo homem que podem estar contribuindo para a sua poluição. Se soubermos o que tem causado tal poluição com certeza teremos como amenizar ou sanar esse agente poluidor. A presente pesquisa tem como objetivo analisar se há poluição por restos de agrotóxicos eliminados na água de lavagem de roupas usadas em aplicação do mesmo em lavouras de cana de açúcar do Oeste Paulista, em que grau e se pode causar algum mal tanto no manancial em que o recebe após a lavagem quanto para a cidade que usa essa água para abastecer a população. Fazer um estudo visando identificar os resíduos poluentes existentes por meio do descarte da água da lavagem de roupas usadas na pulverização da lavoura de cana em um corpo hídrico de uma empresa que presta serviço à usina. Amostragem: Serão feitas coletas em três pontos específicos, sendo eles logo após seu descarte, antes da rede de esgoto; após sair da rede de esgoto, já tratada para voltar ao meio ambiente. A coleta será realizada em três dias diferentes para verificar se a concentração dos analitos avaliados possui variação de acordo com o dia de coleta. A água será armazenada em recipiente adequado e posteriormente serão avaliados. O experimento será conduzido no Campus II da Universidade do Oeste Paulista, no laboratório de Química e no Laboratório de Análises de solo, localizada em Presidente Prudente -SP. Análises Físico-Químicas: Os parâmetros físico-químicos e microbiológicos da água serão analisados de acordo com o Standard Methods of Water and Wastewater. Os parâmetros analisados serão: pH, demanda química de oxigênio, demanda bioquímica de oxigênio, nitrogênio e fósforo, turbidez, oxigênio dissolvido, temperatura da água e resíduo total. Análise dos resultados Os resultados dos ensaios físico-químicos serão tratados calculando a média e o desvio padrão entre os dias coletados e comparando os resultados dos diferentes pontos de coleta. Esses resultados serão comparados com os valores propostos pela Agência Nacional da Água para que se conclua se o descarte realizado pela indústria compromete a qualidade da água descartada.
