

INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO DE JANEIRO

## II SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

Local: IFRJ – Campus Rio de Janeiro / RJ  
(Rua Senador Furtado, nº 121 – Maracanã/RJ)  
Data do evento: 19 de Abril de 2012  
Horário: 8h às 18h

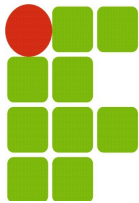


### II SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

O IFRJ, juntamente com a EMBRAPA e a UFRJ, estará promovendo no dia **19 de abril de 2012, campus Rio de Janeiro**, o **“II Seminário em Inovação e Tecnologia na área de Alimentos”**. Esse evento tem como objetivo apresentar para empresas, profissionais e estudantes do setor de alimentos, as principais tendências e inovações pertinentes à área da Ciência e Tecnologia de Alimentos, bem como ressaltar, a relevância dos Mestrados Profissionais na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, no benefício da geração de novos produtos e tecnologias e do aumento da produtividade, com a atenção às questões sociais e ambientais.

O “II Seminário em Inovação e Tecnologia na área de Alimentos” conta com palestras de profissionais renomados na área de alimentos, e com a apresentação de trabalhos científicos, em forma de pôster, desenvolvidos por **alunos da educação profissional do ensino médio, da graduação e da pós-graduação do IFRJ e de outras instituições, bem como, professores, pesquisadores e/ou profissionais da área.**

O período de inscrição para submissão de trabalhos a serem apresentados no evento será do dia 20/01/2012 à 09/03/2012, mediante pagamento de taxa de inscrição no valor de: **R\$ 30,00, para alunos do ensino médio e graduação; R\$ 40,00, para alunos de pós-graduação; R\$ 45,00 para professores, pesquisadores e profissionais da área.** A taxa de inscrição deve ser depositada em nome da **FUNCEFETQUÍMICA – Banco Santander, Agência 1525, Conta Corrente 130004315.** O resumo do trabalho, a ser elaborado conforme os critérios abaixo estabelecidos, assim como, a cópia do comprovante de depósito da inscrição, devem ser enviados para o e-mail: [sita.cmar@ifrj.edu.br](mailto:sita.cmar@ifrj.edu.br), até o dia 09/03/2010.



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO DE JANEIRO

## II SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

Local: IFRJ – Campus Rio de Janeiro / RJ  
(Rua Senador Furtado, nº 121 – Maracanã/RJ)  
Data do evento: 19 de Abril de 2012  
Horário: 8h às 18h



### ORIENTAÇÕES PARA ENVIO DOS RESUMOS

No ato da inscrição deverá ser enviado o resumo do trabalho de acordo com as orientações estabelecidas:

- **Áreas temáticas:**

- BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS
- CONTAMINANTES DA CADEIA ALIMENTAR E GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES
- SEGURANÇA ALIMENTAR
- TECNOLOGIA E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS PARA A INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

- **Conteúdo do Resumo:**

Título do trabalho

Autores: apenas o nome de citação e na ordem em que deverão aparecer no pôster.

Instituição de origem

O texto deve incluir objetivos, resultados experimentais, conclusões e financiadores.

- **Formatação do Resumo:**

Título em letras maiúsculas.

Autores por nome de citação.

Não serão aceitos figuras ou gráficos nos resumos.

**Deve ser apresentado em um retângulo de dimensões:**

15 cm de largura por 21 cm de altura.

A fonte da letra deve ser ARIAL 11.

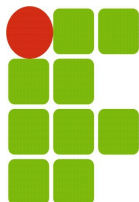
3 palavras chave.

A fonte da letra deve ser ARIAL 11.

No máximo 300 palavras (somente texto científico).

**O pôster deve ser preparado de forma clara e estética e disporá de um espaço útil de 0,8 m de largura x 1,0 m de altura.**

**Local, dia e horário do pôster serão divulgados.**



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO DE JANEIRO

## II SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

Local: IFRJ – Campus Rio de Janeiro / RJ  
(Rua Senador Furtado, nº 121 – Maracanã/RJ)  
Data do evento: 19 de Abril de 2012  
Horário: 8h às 18h



### MODELO DE RESUMO

DETERMINAÇÃO DO TEMPO DE PRATELEIRA DE UMA BEBIDA FUNCIONAL DESENVOLVIDA À BASE DE FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS.

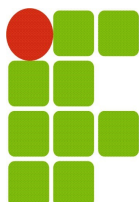
PARMANHANE, R.T. (1); MORGADO, A.C. (1); NOGUEIRA, L.C. (1).

(1) Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio de Janeiro (IFRJ), Unidade Maracanã, Laboratório de Alimentos, RJ. E-mail: [lucefet@gmail.com](mailto:lucefet@gmail.com)

Frutooligossacarídeos (FOS) são ingredientes prebióticos, ou seja, carboidratos de cadeia longa que não sofrem digestão pelo trato gastrintestinal (TGI) e que servem como substrato seletivo de grupos específicos de microrganismos benéficos à saúde já presentes na flora intestinal, como as *Bifidobacteria* e *Lactobacilli*. A bebida funcional foi desenvolvida no projeto anterior e o objetivo atual foi dar prosseguimento às análises físico-químicas e microbiológicas com intuito de avaliar o seu tempo de prateleira, com a utilização de dois métodos de conservação. O primeiro método testado foi com o uso de aditivos: sorbato de potássio 0,03g/100mL e benzoato de sódio 0,05g/100mL e o segundo, com a aplicação da pasteurização à 90°C/1minuto com uso dos aditivos. Procederam-se análises físico-químicas segundo as normas do Instituto Adolfo Lutz (pH, acidez titulável, °Brix, vitamina C, açúcares redutores e não redutores), análises microbiológicas segundo a IN nº62/2003 (contagem de bolores e leveduras e coliformes a 45°C) e análise sensorial de acordo com as normas da ABNT (teste triangular e teste de aceitabilidade). Os dois métodos de conservação não apresentaram diferença significativa ( $p < 0,01$ ) pelo teste triangular; logo, procedeu-se com o teste de aceitabilidade somente com um tipo de conservação, durante o período de 0, 15, 30, 45 e 60 dias, tendo aceitabilidade superior a 70% em cada tempo avaliado. Pelos dois métodos aplicados, a bebida apresentou baixas contagens de coliformes, bolores e leveduras, indicando boa qualidade microbiológica. Das análises físico-químicas realizadas em 0, 10, 20, 30, 40, 50 e 60 dias, a vitamina C apresentou um decréscimo de 20% com o decorrer desse tempo. A degradação da vitamina C na bebida pode ter ocorrido devido ao tipo de embalagem utilizada, garrafa de polietileno tereftalato. Os fatores que determinaram a vida útil da bebida foram principalmente: a análise sensorial (ocorrendo principalmente perda de gás) e a vitamina C. O tempo de 60 dias de prateleira para a bebida encontra-se adequada, visto os métodos e tipo de embalagem utilizado.

Palavras chave: bebida funcional, prebióticos, vida de prateleira.

### CRITÉRIOS DE ANÁLISE E SELEÇÃO DOS RESUMOS



INSTITUTO FEDERAL DE  
EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA  
RIO DE JANEIRO

## II SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS

Local: IFRJ – Campus Rio de Janeiro / RJ  
(Rua Senador Furtado, nº 121 – Maracanã/RJ)  
Data do evento: 19 de Abril de 2012  
Horário: 8h às 18h



O Comitê Científico será constituído por 6 (seis) professores doutores. Será presidido pela Profa. Dra. Simone Lorena Quiterio, da IFRJ, que norteará o trabalho de seleção dos resumos enviados (pôsteres), a partir de um conjunto de critérios acadêmicos:

- I. **Relevância temática do trabalho**, inclusive evidenciando pertinência a um dos eixos temáticos proposto pelo Workshop;
- II. **Consistência teórica**, enfatizando as principais questões e os referenciais mais significativos que atravessarão o trabalho completo;
- III. **Coerência interna entre questões e abordagens teóricas**, revelando um domínio teórico-argumentativo que projete a necessária consistência do trabalho;
- IV. **Poder de síntese**, para expressar, em poucas linhas, o que há de mais substancial no trabalho.

### **Membros do Comitê Científico:**

- Prof. Daniel Perrone (UFRJ)
- Profa. Mariana Costa Monteiro (UFRJ)
- Profa. Simone Lorena Quiterio (IFRJ)
- Profa. Eliezer Menezes Pereira (IFRJ)
- Profa. Lucinéia Gomes da Silva (IFRJ)
- Dr. Edmar das Mercedes Penha (Embrapa Agroindústria de Alimentos)

**Obs. Outras informações poderão ser obtidas pelo e-mail: [sita.cmar@ifrj.edu.br](mailto:sita.cmar@ifrj.edu.br)**