

**SINTESE DE PLANO DE TRABALHO
CONSULTA POPULAR 2010/2011**

PÓLO DE MODERNIZAÇÃO TECNOLÓGICA DO VALE DO RIO PARDO

Apresentação:

Área de Abrangência: *Alimentos, Meio Ambiente e Materiais*

Gestor : *Adriana Hintz Eick*

COREDE: *Vale do Rio Pardo*

Unidade Gestora: *UNISC - Universidade de Santa Cruz do Sul*

Mantenedora: *APESC - Associação Pró-ensino em Santa Cruz do Sul*

Signatário do Convênio:

Instituição

APESC/UNISC

Responsável

Presidente/Reitor: Vilmar Thomé

GOVERNO DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL
SECRETARIA DA CIÊNCIA, INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO
APOIO AOS PÓLOS DE
INOVAÇÃO TECNOLÓGICA

SÍNTESE DO PROJETO

Elaboração de Produtos Cárneos Emulsificados com Substituição de Gordura por Fibras Vegetais

CONVENIO SCT /2011
PROCESSO N° 423-2500/11- 0

PROJETO: *Elaboração de Produtos Cárneos Emulsificados com Substituição de Gordura por Fibras Vegetais*

Assinatura: Pagamento:
Vencimento: Atualização:

Unidade Executora: UNISC
Coordenadora do projeto: Prof^a Liliane Marquardt e Nádía Baccar
Email: pmt@polo.unisc.br e liliane@unisc.br nadia@unisc.br

Fone: (51) 3717-7545 / Fax: (51) 3717-7515

I. OBJETO:

- Testar a utilização de fibras vegetais substituindo a gordura animal no processamento de produtos cárneos emulsionados.

II. OBJETIVO GERAL:

- Elaborar produtos cárneos emulsionados substituindo a gordura animal da formulação por fibras vegetais.

III. OBJETIVOS ESPECÍFICOS:

- Agregar valor nutricional aos produtos cárneos emulsificados (mortadela e patê) através da agregação de fibras vegetais (fibra de cevada, fibra de centeio, fibra de arroz, fibra de casca de ervilha, pectina de laranja, pectina de maracujá);
- Reduzir o custo de fabricação dos produtos cárneos emulsificados utilizando matéria prima com menor custo como as fibras vegetais;
- Analisar os diferentes produtos elaborados quanto à qualidade físico-química e microbiológica;
- Avaliar a aceitação dos produtos através de um teste sensorial afetivo;
- Realizar análise descritiva qualitativa (ADQ) dos produtos elaborados.

IV. METAS:

1. Desenvolver, pelo menos, dois produtos cárneos substituindo parcialmente a gordura animal por fibras vegetais, determinando a composição nutricional, a qualidade microbiológica e realizar a análise descritiva e qualitativa dos produtos elaborados.
Comprovação da meta: Para a comprovação da meta realizada deverá ser enviado relatório dos produtos desenvolvidos apresentando todos os resultados e conclusões de acordo com o descrito no texto acima.
2. Comparar os dados analisados dos produtos desenvolvidos na meta 1 com os produtos que usam a formulação tradicional de fabricação de produtos cárneos.
Comprovação da meta: Para a comprovação da meta realizada deverá ser enviado relatório conclusivo da comparação realizada.
3. Realizar um curso sobre “Processamento de embutidos emulsionados com adição de fibra vegetal” com carga horária de 8h para a comunidade interessada. O número de vagas oferecido deve ser no mínimo 15 vagas.
Comprovação da meta: Para a prestação de contas técnica, deverá ser enviado um relatório contendo o programa do curso, exemplar do manual didático desenvolvido, lista dos participantes e outros documentos comprobatórios, como divulgação e matéria publicada. A lista de presença e os outros documentos comprobatórios deverão ficar a disposição para possível verificação por um período mínimo de 5 anos.

VI. PLANO DE APLICAÇÃO DE RECURSOS

a) APOIO DA SCIT

Equipamentos e Outros Materiais Permanentes

Qtde	Especificação	Valor R\$ 1,00
1	Texturômetro: analisador de textura com capacidade de carga de 4500g, acompanha mesa e base fixa padrão, conjunto de sondas para uso geral, conjunto de 04 lâminas de cisalhamento, software e peso de calibração de 1kg	20.950,00
1	Analisador de atividade de água com leitura direta, escala de detecção de 0,03 a 1,00 aw e controle de temperatura	9.000,00
1	Digestor de amostras: bloco microdigestor de Kjeldalh para oito tubos	6.000,00
1	Notebooks, memória 4GB, HD 320, gravador DVD RW, tela 14" widescreen, câmera 1.3 megapixel, leitor de cartão de memória, bluetooth, HDMI, Rede wireless, licença windows	2.500,00
1	Balança analítica com sensibilidade e reprodutividade de 0,001g com protetor de vento em acrílico com portas laterais e superior	2.000,00
1	pH metro de bancada	2.350,00
1	Conditivímetro de bancada	1.000,00
1	Embutideira manual vertical em aço inoxidável, capacidade de cilindro de 9 litros	3.000,00
1	Formadora de hamburger manual, com extrator automático, em aço inoxidável, volume do cilindro de 5 litros	200,00
1	Cortador de frios elétrico, com ajuste de espessura e velocidade de corte	3.000,00
Subtotal		50.000,00

Total SCIT	R\$ 50.000,00
-------------------	----------------------

b) CONTRAPARTIDA DA UNIVERSIDADE

Pessoal

NOME	Função/Formação
------	-----------------

TÉCNICO/CIENTÍFICO

Liliane Marquardt	Coord/Mestre Eng. De Produção
Nádia de Monte Baccar	Coord/Mestre Desenv Regional
Ana Lucia Becker Rohlfs	Pesq/Dr. Química
Mari Silvia Rodrigues de Oliveira	Pesq/Mestre em C&T de Alimentos
Débora Chapon Galli	Pesq/Mestre em C&T de Agroindustrial
TOTAL	221.234,42

Material de Consumo

Qtde	Especificação	Valor 1,00
1	Vidrarias para laboratórios	2.500,00
1	Reagentes químicos	2.500,00
1	Carnes suínas, bovinas, fibras de arroz, centeio, aveia, ervilha e outras, tripas artificiais, etc.	5.000,00
Total		10.000,00

TOTAL GERAL DO PROJETO (a + b)

R\$ 281.234,42