

OPENLAB FURG

LABORATÓRIO DE MICOTOXINAS E CIÊNCIAS DE ALIMENTOS

LAMCA

Desenvolvemos soluções para segurança e qualidade de alimentos, apoiando empresas e instituições com projetos de PD&I, análises laboratoriais e serviços técnico-científicos voltados ao controle de contaminantes e à caracterização de alimentos

SOLUÇÕES PARA SEGURANÇA, QUALIDADE E CONTROLE DE CONTAMINANTES EM ALIMENTOS

SOLUÇÕES E SERVIÇOS



CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE ALIMENTOS



DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE MÉTODOS ANALÍTICOS



TECNOLOGIAS PARA MITIGAÇÃO DE MICOTOXINAS



ESTUDOS DE BIOACESSIBILIDADE DE CONTAMINANTES



PROJETOS DE PD&I EM SEGURANÇA DE ALIMENTOS

SETORES ATENDIDOS

- Tecnologia de Alimentos
- Agricultura
- Aquicultura
- Pesca
- Biotecnologia
- Bioinsumos
- Segurança Alimentar
- Microbiologia Aplicada

OPORTUNIDADES

- Prestação de serviços
- Serviços padronizados
- Projetos de Inovação Tecnológica
- Colaboração com empresas e instituições
- E muito mais!

PROBLEMAS QUE RESOLVEMOS

- ✓ Identificação e caracterização de **contaminantes** em alimentos
- ✓ **Mitigação de micotoxinas** em alimentos e matérias-primas
- ✓ **Avaliação da contaminação** fúngica em grãos e alimentos
- ✓ **Estudos sobre contaminantes** durante o processamento de alimentos
- ✓ Desenvolvimento de soluções em **segurança de alimentos**
- ✓ Apoio técnico a **projetos de inovação** no setor alimentício
- ✓ Determinação da composição **química, bioquímica e bioativos** de alimentos

INFRAESTRUTURA

Laboratório equipado para análises de alimentos, preparo de amostras e desenvolvimento de projetos, com cromatografia líquida e equipamentos para análises físico-químicas

EMPRESAS E INSTITUIÇÕES ATENDIDAS



nuinset



DIFERENCIAIS

- Desenvolvimento de métodos analíticos para alimentos e contaminantes
- Atuação em tecnologias de mitigação de micotoxinas utilizando enzimas, micro-organismos e compostos naturais
- Realização de estudos metabolômicos e identificação de biomarcadores relacionados à contaminação fúngica
- Integra projetos de PD&I, prestação de serviços, consultorias e capacitação
- Parcerias com empresas, cooperativas, instituições públicas e órgãos governamentais
- Experiência em projetos de inovação e transferência de tecnologia para o setor de alimentos

VAMOS TRABALHAR JUNTOS?

ENTRE EM CONTATO

Pesquisador responsável
Prof. Dr. Jaqueline Garda Buffon
✉ negocios.a2p3@furg.br
☎ (53) 3237-3044

SAIBA MAIS

Aponte a câmera do seu celular para o QR Code e conheça mais sobre o Laboratório Micotoxinas e Ciências de Alimentos

