

OPENLAB FURG

LABORATÓRIO DE TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

LTA

Desenvolvemos projetos em tecnologia de alimentos voltados à pesquisa de proteínas alternativas, embalagens sustentáveis, alimentos inovadores e aproveitamento de resíduos industriais. Também realizamos análises de alimentos e prestamos serviços técnicos para instituições de ensino e empresas

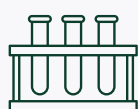


ALIMENTOS, EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS E SERVIÇOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

SOLUÇÕES E SERVIÇOS



DESENVOLVIMENTO DE PROJETOS EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS



ANÁLISES DE COMPOSIÇÃO DE ALIMENTOS



ENSAIOS EM TEXTURÔMETRO



ANÁLISES EM COLORÍMETRO



ENSAIOS POR DSC

SETORES ATENDIDOS

- Clima
- Meio Ambiente
- Sustentabilidade
- Sistemas Alimentares
- Agro
- Bioeconomia
- Economia Circular
- Centros de Pesquisa

OPORTUNIDADES

- Prestação de serviços
- Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I)
- Desenvolvimento de Produtos e processos
- E muito mais!

PROBLEMAS QUE RESOLVEMOS

- ✓ Extração e modificação de **proteínas alternativas**
- ✓ Desenvolvimento de **embalagens sustentáveis**
- ✓ Produção de **alimentos inovadores**
- ✓ Aproveitamento de **resíduos industriais**
- ✓ Realização de **análises em alimentos**
- ✓ Desenvolvimento de soluções para **segurança e qualidade dos alimentos**

INFRAESTRUTURA

Conta com infraestrutura para análises laboratoriais, microbiologia, processamento de alimentos, desenvolvimento de embalagens sustentáveis e realização de ensaios tecnológicos

EMPRESAS E INSTITUIÇÕES ATENDIDAS



KraftHeinz



ambev

DIFERENCIAIS

- Caracterização química de alimentos
- Desenvolvimento de embalagens biodegradáveis/sustentáveis para produtos específicos
- Extração de compostos bioativos, que podem ser utilizados no desenvolvimento de embalagens biodegradáveis/sustentáveis para produtos específicos
- Desenvolvimento de produtos inovadores utilizando proteínas alternativas
- Desenvolvimento conjunto de projetos de Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação (PD&I) com empresas, cooperativas, instituições públicas e órgãos governamentais
- Prestação de serviços técnico-científicos, consultorias, treinamentos e capacitação voltados ao setor de alimentos

VAMOS TRABALHAR JUNTOS?

ENTRE EM CONTATO

Pesquisador responsável
Prof. Dr. Vilásia Guimarães Martins

✉ 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 de Tecnologia de Alimentos

