FURG
UNIVERSIDADE FEDERAL DO RIO GRANDE

A2P3
FURG

OCEANTEC
PARQUE TECNOLÓGICO

OPENLAB FURG

LTA

Laboratório de Tecnologia de Alimentos

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

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

EMPRESAS E INSTITUIÇÕES ATENDIDAS

AlgaSul Biotecnologia de Microalgas
nuinset
KraftHeinz
ambev

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