



Hinc patriam sustinet

Instituto Superior de Agronomia
Universidade Técnica de Lisboa

Porque Textura é Fundamental

Curso de determinação de textura em Alimentos e Cosméticos

Formação Avançada, Teórico-Prática, para Profissionais

(promovido pela SPR - Sociedade Portuguesa de Reologia)

29 de Junho de 2007

**Laboratório de Física dos Alimentos
Pavilhão de Agro-Indústrias do ISA/UTL
Tapada da Ajuda**



Patrocínio:



DIAS DE SOUSA
INSTRUMENTAÇÃO REOLÓGICA E REOLÓGICA S.A.

Textura é Fundamental

A textura é um atributo fundamental em Alimentos e Cosméticos. É uma propriedade física cuja percepção envolve os sentidos, principalmente a visão e o tacto mas, por vezes, também o sistema auditivo (e.g. alimentos crocantes).

É muitas vezes a característica determinante na aceitabilidade dos produtos pelo consumidor.

Como por exemplo no caso da carne (tenra), do queijo de ovelha (amanteigado), das maçãs, batatas fritas, bolachas, extrudidos, cereais de pequeno almoço, etc. (crocante; "crispy"). Desodorizantes e antitranspirantes com adesividade moderada (não pegajosos); pastas dentífricas com adequada firmeza para não sedimentar nas cerdas das escovas; adesividade do baton (bom traço); tempo de actuação das máscaras faciais (adesividade versus firmeza).

A sua avaliação, em primeira aproximação é, naturalmente, sensorial. No entanto, devido à complexidade inerente a esta forma de avaliação, ao seu custo elevado e prolongado tempo de resposta, uma alternativa consistente é a avaliação instrumental.

Presentemente a avaliação instrumental é feita com rapidez e segurança nos resultados, desde que sejam observadas determinadas regras e princípios básicos de utilização dos parâmetros mais representativos da textura de um determinado produto.

Como a textura é o resultado perceptível da estrutura interna do material, que por sua vez é determinada pelas relações intermoleculares dos seus constituintes, a medição de parâmetros de textura está apoiada em testes mecânicos. Inicialmente a sua medição fazia-se nas chamadas Máquinas Universais de Teste, muito pesadas e pouco sensíveis para este tipo de materiais com estruturas muito finas e frágeis.

Na última década houve uma grande evolução no desenvolvimento de máquinas ligeiras e na adaptação de testes para caracterizar, o mais próximo possível da avaliação sensorial, estas texturas especiais. Os resultados podem ser obtidos até ao nível de segurança estatístico pretendido, com rapidez e reprodutibilidade.

É portanto uma ferramenta fundamental em Controlo de Qualidade e em Desenvolvimento de Produto.

Ficha de Inscrição

Porque Textura é Fundamental

Curso de determinação de textura em Alimentos e Cosméticos

Inscrição n.º: _____

(a preencher pela DAG/Formação)

Nome: _____

Tel: _____ Tlm: _____ E-mail: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

Empresa / Instituição: _____

Junto se envia cheque n.º: _____ sobre o Banco: _____

no valor de **200 Euros (para não sócios da SPR) e de 150 Euros (para sócios da SPR)**

Recibo em nome de: _____ NIF: _____

Morada: _____

Código Postal: _____

*** O cheque deve ser passado em nome de SPR - Sociedade Portuguesa de Reologia**

As inscrições serão consideradas por ordem de chegada e após o envio do pagamento.

Data: / / Assinatura: _____

O custo (inclui catés e almoço ligeiro). Sujeito a número máximo de participantes.

Natureza

Curso aplicado, dirigido a utilizadores da Indústria Alimentar e Cosmética, vocacionado para áreas de Controlo de Qualidade e Investigação e Desenvolvimento.

Duração

8 horas / 1 dia das 9:00h às 18:30h

Objectivo

Divulgar os métodos de determinação de Textura em Alimentos e Cosméticos. Métodos avançados e de rotina.

Local

Laboratório de Física dos Alimentos
Pavilhão de Agro-Indústrias do Instituto Superior de Agronomia, na Tapada da Ajuda, em Lisboa.



Programa Geral: 29 de Junho Laboratório de Física dos Alimentos do ISA/UTL

9:00h - 9:30h Inscrições e distribuição de documentação

9:30h - 10:30h Fundamentos teóricos em textura

Definição e determinações sensoriais e instrumentais em ALIMENTOS

Principais parâmetros no Controlo de Qualidade e Desenvolvimento de Produto

Isabel Sousa e Anabela Raymundo

10:30h - 11:00h Café e pausa para discussão livre

11:00h - 12:30h "Advances in Texture Evaluation"

Jade Bank

12:30h - 13:30h ALMOÇO ligeiro no local e pausa para discussão livre

13:30h - 15:00h Fundamentos teóricos em textura (cont)

Definição e determinações sensoriais e instrumentais em COSMÉTICOS

Principais parâmetros no Controlo de Qualidade e Desenvolvimento de Produto

Fernanda Bahia

Análise estatística dos resultados

Paulo Costa

15:00h - 18:30h Sessões Práticas (3 ou 4 Texturómetros em paralelo)

Sessões paralelas de determinação de textura em alimentos e cosméticos

Sólidos; Emulsões e geles; filmes e materiais particulados (pós)

(podem trazer produtos para avaliar)

Orientadores das sessões práticas:

Ana Paula Batista do IPIaget

Nuno Bartolomeu Alvarenga da ESABeja

Helena Amaral e Paulo Costa da FFUP



Enviar para:
Eng^a Sofia Rodrigues
Instituto Superior de Agronomia
Divisão de Apoio à Gestão / Formação
Tapada da Ajuda
1349-017 Lisboa
Fax: 213 653 195 / Tel: 213 653 558
E-mail: dag.formacao@isa.utl.pt