UNIVERSIDADE DE BRASÍLIA

FACULDADE DE AGRONOMIA E MEDICINA VETERINÁRIA

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIAS ANIMAIS

Laboratório de Análises de Alimentos da Faculdade de Agronomia/Medicina Veterinária – (FAV)

Laboratório de análises gerais de alimentos;

Análise de composição química nutricional de alimentos; analise físico-química de alimentos; Desenvolvimento de novos produtos alimentícios de origem animal e vegetal.

Utilizado para ensino, pesquisa e extensão.

Coordenador do laboratório: Prof. Dr. Marcio Antônio Mendonça

Equipe técnica: Prof. Dr. Marcio Antônio Mendonça, Profa. Dra. Patrícia Diniz Andrade, Técnica/Laboratório: Andréia Alves Rosa, Técnica/Laboratório: Jaqueline Lamounier Ribeiro.

Disciplinas da graduação e da pós graduação atendidas pelo laboratório:

Graduação: Tecnologia e controle de qualidade de produtos agropecuários – (TCQPA).

Pós-graduação:

- PPGCA - Análise da caracterização físico-química de alimentos em geral – Prof. Marcio Mendonça.

- CPPGCA0019 - Microbiologia de alimentos de origem animal – Prof. Marcio Mendonça.

- CPPGA0347 - Tópicos especiais em agronomia 1- Análises de alimentos de origem vegetal – Prof. Marcio Mendonça.

Tipos de serviços prestados e análises laboratoriais: Aulas práticas de tecnologia de alimentos e controle de qualidade de alimentos; Projetos de pesquisas de graduação, iniciação científica, mestrado e doutorado. Análises gerais de alimentos; Análise de composição química nutricional de alimentos; analise físico-química de alimentos; Desenvolvimento de novos produtos alimentícios;

Perfil lipídico em alimentos: Cromatógrafo Gasoso FID Shimatzu



Perfil de aminoácidos em alimentos: Cromatógrafo líquido – HPLC- Shimatzu.



Perfil de minerais em alimentos: Espectrômetro de emissão atômica por plasma de argônio acoplado indutivamente (ICP OES)



Grupos de pesquisa que utilizam o laboratório: Grupo de Pesquisa CNPQ - Pós colheita de produto de origem vegetal; Grupo de Pesquisa CNPQ - Qualidade nutricional e alimentar.

Linhas de pesquisa de destaque e projetos em realização no laboratório: Perfil lipídico e de aminoácidos em alimentos, Controle de qualidade de leites e carnes, Desenvolvimento de extratos hidrossolúveis vegetais, Armazenamento de cereais, frutas e hortaliças, composição química nutricional de alimentos em geral.

Endereço, localização e contato do laboratório: ICC Sul - Faculdade de Agronomia e Medicina Veterinária – Campus Darcy Ribeiro – Asa Norte – Brasília - DF - mendonca@unb.br Tel: 61-99974-4355.

Listagem de equipamentos que constituem o laboratório: 01 Extrator de lipídios Ankon, 02 Banhos-Maria, 02 Destiladores de Nitrogênio, 01 estufa a vácuo, 01 centrífuga para eppendorf refrigerada, 02 estufas com circulação de ar, 01 micro-ondas, 01 digestor de fibras, 01 refratômetro de bancada, 01 refratômetro eletrônico, 01 refratômetro portátil, 01 destilador de água de Osmose Reversa, 01 bloco digestor de matéria orgânica, 01 fotômetro de chama, 01 Espectrofotômetro de Absorção Atômica, 01 Colorímetro Colorquest, 01 Cromatógrafo Gasoso FID Shimatzu, 01 cromatógrafo líquido – HPLC- Shimatzu, 01 Espectrômetro de emissão atômica por plasma de argônio acoplado indutivamente (ICP OES), 01 phmetro digital, 02 agitadores magnéticos com aquecimento.

Teses de destaques: Potencial antioxidante e antimicrobiano de óleos essenciais em carne de pernil suíno; Efeito da adição da farinha de grão de bico (Cicer arietinum L.) no leite, fermentado por potênciais probióticos; Avaliação do potencial antimicrobiano das duas cepas dos probióticos (SBR 64.7 e S180.7) no queijo minas frescal (miniatura); Influência do uso de envoltórios na qualidade da carne bovina submetida ao processo de maturação a seco; Efeito do binômio tempo/temperatura sobre a fração lipídica de óleos vegetais submetidos ao processo de fritura; Fórmulas infantis para lactentes: Perfil lipídico e características físicas dos glóbulos de gordura; Ozonização em meio aquoso de Castanha–do-Brasil (Bertholletia excelsa H.B.K): Cinética de decomposição, Potencial na inativação de Aspergillus flavus e Alterações qualitativas; Inativação de *Listeria monocytogenes* E *Salmonella Typhimurium* com água ozonizada refrigerada em função do tempo de armazenamento, ph e tempo de contato.