

Área de Concentração: Engenharia de Alimentos

Linha de Pesquisa: Desenvolvimento de Processos na Indústria de Alimentos

Projeto: Aproveitamento de polpa e de casca de coco verde (*Cocos nucifera*, L.)

Pesquisadores:

Profa. Dra. Antonia Miwa Iguti

Profa. Dra. Eliana Paula Ribeiro

Profa. Dra. Elisena Aparecida Guastaferrero Seravalli

Prof. Dr. Marcello Nitz da Costa

Profa. Dra. Patrícia Antonio de Menezes Freitas

Introdução

Desenvolvimento de formas de aproveitamento da casca e da polpa de coco verde – Determinar a melhor proporção de polpa na formulação de sorvetes, bolos e pães; Caracterizar quimicamente a polpa de coco verde; composição; Estudar as propriedades funcionais da polpa de coco verde; capacidade emulsificante e estabilidade da emulsão; capacidade espumante e estabilidade da espuma, capacidade de formação de gel; Estudar a secagem da polpa de coco verde em secador de bandeja e em leito pulso fluidizado; Estudar a casca de coco verde como adsorvente Índigo Blue.