

Laboratórios de Tecnologia de Alimentos

Dentre outras análises, este laboratório está apto a determinar açúcares totais e solúveis, acidez (ácido ascórbico, ácido cítrico, ácido málico, dentre outros) e avaliação microbiológica.

Principais equipamentos: estufas, autoclave, destilador, banho maria, contador de colônia, balanças, geladeira, desnatadeira, fogão semi industrial, fogão semi-domestico, mufla, embutideira manual e refratômetros.

Docentes:

Roseane Mendonça de Figueiredo

Discentes:

Estudantes de Pós-Graduação: 0

Estudantes de Graduação:

Heliennay Pereira dos Santos

José Rafael de Souza

Sibele dos Anjos Araújo



