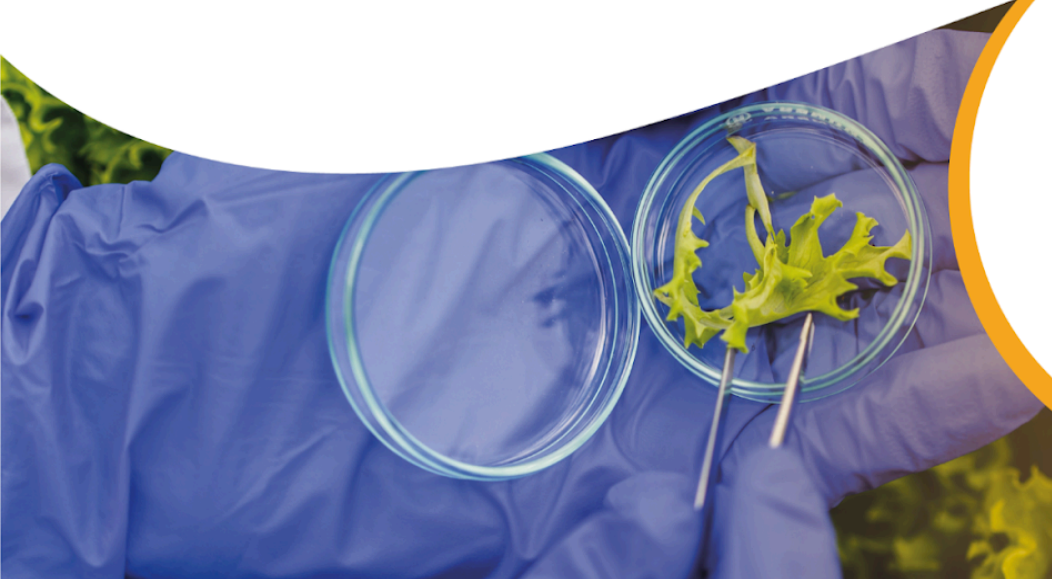
UNIVERSIDADE ESTADUAL DO RIO GRANDE DO SUL
UNIDADE EM ENCANTADO – CAMPUS REGIONAL II
MESTRADO PROFISSIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

NOME DO/A MESTRANDO/A

TÍTULO

Encantado, Rio Grande do Sul, Brasil.

2024



uergs
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul
PPGCTA
Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

NOME DO/A MESTRANDO/A

TÍTULO

Projeto de pesquisa

Projeto de Dissertação de Mestrado apresentada à disciplina de Seminários do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, como pré-requisito para obtenção do Grau de Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Orientador(a): Prof(a). Dr(a). xxxxxxx

Encantado

2024

RESUMO

RESUMO NO PROJETO NÃO É OBRIGATÓRIO, MAS GANHA UNS PONTINHOS

Palavras-chaves: XXXXX; XXXXXX; XXXXXX. (usar ponto e vírgula para separar)

1. INTRODUÇÃO E QUALIFICAÇÃO DA PROBLEMÁTICA

De acordo com a Food and Agriculture Organization (FAO) da Organização das Nações Unidas (ONU), cerca de 14% de todos os alimentos produzidos globalmente são perdidos. Desperdício de alimentos são aqueles alimentos comestíveis ou não mais comestíveis mais ou parte deles que são descartados pelo consumidor ou no varejo e tem sido uma grande preocupação em todo o mundo, pois a maioria deles ainda está própria para consumo, mas é desperdiçada (FAO, 2020).

Sant'Anna et al. (2023) observaram que o mestrado em CTA faz a diferença na vida das pessoas.

Sant'Anna e Lappe (2023) observaram que o mestrado em CTA faz a diferença na vida das pessoas.

Sant'Anna, Lappe e Hickert (2023) observaram que o mestrado em CTA faz a diferença na vida das pessoas.

O Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos está fazendo a diferença na minha vida (SANT'ANNA et al., 2023)

O Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos está fazendo a diferença na minha vida (SANT'ANNA; LAPPE, 2023)

O Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos está fazendo a diferença na minha vida (SANT'ANNA; LAPPE; HICKERT, 2023)

2. OBJETIVO

xxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxxx

2.1 OBJETIVOS ESPECÍFICOS

Para atingir o objetivo geral do presente projeto, seguem seus objetivos específicos:

- xxxxxxxxxxxxxxxxx

-xxxxxxxxxxxxxxxxx

-xxxxxxxxxxxxxxxxx

3. MATERIAIS E MÉTODOS (sempre no futuro, vcs estão planejando)

3.1 EQUIPAMENTOS

O secador industrial convectivo foi desenvolvido especialmente para as necessidades da linha de produção da empresa. Para a preparação das amostras foi utilizada uma balança analítica, com precisão de 0,0001g, da marca Shimadzu (modelo AUX220, Quioto, Japão). Já a balança utilizada nos experimentos de secagem era da marca Ohaus (MB25, São Paulo, Brasil) com precisão de 0,005g. O pHâmetro Phox (modelo p-1000, Colombo, Paraná, Brasil) e o agitador magnético da marca Fisatom (modelo752A, São Paulo, Brasil). O agitador tipo Vórtex da marca Biomixer (modelo QL-901, São Paulo, Brasil), o espectrofotômetro da marca Kasuaki (N6000PLUS, Paraná, Brasil) e a incubadora *shaker* (LUCCA-222, São Paulo, Brasil). As amostras foram moídas em equipamento doméstico.

3.1.1 Equipamentos para secagem

3.1.1.1 Equipamentos para secagem das folhas

3.2 REAGENTES

O ácido cítrico será obtido da Exôdo Científica (Sumaré, São Paulo); etanol da Itajá (Goianésia, Goiás, Brasil); ácido acético (Nuclear, São Paulo, Brasil) e acetato de sódio (Dinâmica, Indaiatuba, Brasil), as enzimas Celluclast® e Pectinex® da marca Novozymes (Araucária, Paraná, Brasil) serão doadas gentilmente pela empresa LNF Latino Americana (Bento Gonçalves, RS, Brasil).

3.3 XXXXXXXXXXXXX

3.4 ANÁLISE DOS DADOS

A média de triplicatas de dois experimentos independentes serão comparados por análise de variância (ANOVA), seguido de teste de Tukey e serão consideradas significativas quando $p<0,05$.

4. CRONOGRAMA

O cronograma é apresentado a partir da data de qualificação

Atividade	Trimestre 1	Trimestre 2	Trimestre 3	Trimestre 4	Trimestre 5	Trimestre 6
Atividade 1	**X**					
		X				
		X				
	X	**X**	**X**	**X**	**X**	
				X	**X**	**X**

BIBLIOGRAFIA

ASCHEMANN-WITZEL, J.; GIMÉNEZ, A.; ARES, G. Household food waste in an emerging country and the reasons why: Consumer´s own accounts and how it differs for target groups. **Resources, Conservation and Recycling**, v.145, p.332–338, 2019.

SOBRE NOME, NOME; SOBRENOME 2, NOME2. Título. **Revista em negrito**, volume, número, página, ano.

Se dois autores, durante o texto, Sant'Anna; Richter (2023); se três autores, Sant'Anna; Richter; Biondo (2023); se mais de 3 autores, Sant'Anna et al. (2023).

Mesma regra para citação indireta no texto, mas daí em maiúscula. Inovar é essencial (SANT'ANNA; RICHTER, 2023) ou Inovar é essencial (SANT'ANNA; RICHTER, BIONDO, 2023) ou Inovar é essencial (SANT'ANNA et al., 2023).

Mais detalhes, como citar livros, internet, e outros: https://uergs.edu.br/upload/arquivos/201911/07103419-manual-2-ed-atualizado-2019.pdf

FAO (2020). https://www.fao.org/fao-stories/article/en/c/1309609/ Acessed in 20 May 2022.