



Diamantina, 06 de Dezembro de 2016

Ofício nº34/2016/Coordenação de Engenharia de Alimentos

A Sua Senhoria, o Senhor
André Luiz Covre
Presidente da Comissão de Elaboração PDI 2017-2021

Assunto: Demanda de equipamentos do curso de Engenharia de Alimentos para compor o PDI 2017-2021

Prezado Senhor,

Em resposta ao Memorando nº03/2016 da Comissão PDI 2017-2021, apresento a demanda de equipamentos do curso de Engenharia de Alimentos para compor o PDI 2017-2021.

1. Acessórios para reômetro: Sistema MS-C chocolates; Sistema MS-R 1 ao 5 Sistema AC115; Sistema R-L/ISSO 2555; Sistema MS-BV 1- 1000; Sistema Cp-1; Sistema DIN 19;
2. Agitador magnético com aquecimento e termômetro controlador;
3. Agitador magnético com aquecimento;
4. Agitador mecânico com controle de velocidade microprocessado e display digital;
5. Agitador orbital tipo shaker de chão;
6. Agitador oscilador para frascos;
7. Analisador de atividade de água (Aqualab);
8. Analisador de comportamento reológico e termomecânico de massas sujeitas a mistura e a variação de temperatura denominado Mixolab;
9. Analisador de distribuição de tamanho de partículas por difração a laser;
10. Analisador de distribuição de tamanho de partículas por espalhamento de luz dinâmico;
11. Analisador de Gás;
12. Analisador de gases portátil (etileno, O2 e CO2);
13. Analisador de glúten index (índice de glúten) para farinhas de trigo;
14. Analisador de leite ultrassônico portátil;
15. Analisador de propriedades alveográficas de farinha de trigo;
16. Analisador de tamanho de partícula (Zetasizer);
17. Analisador de umidade;



18. Analisador de volume - scanner de bancada a laser que mensura o volume, a densidade e o peso de produtos;
19. Analisador dinâmico-mecânico (DMA);
20. Analisador termogravimétrico (TGA);
21. Balança analítica com capacidade mínima de 300g e precisão de 0,1mg;
22. Balança analítica;
23. Balança determinadora de umidade;
24. Balança semi-analítica;
25. Balanças semi-analítica e analítica;
26. Banho ultrassom;
27. Banhos Maria Digital Microprocessado 10 litros;
28. Biorreatores (Bioreator Bioflo 415 / Bioreator Bioflo 510);
29. Bomba de vácuo e ar comprimido;
30. Calorímetro diferencial de varredura (DSC);
31. Câmara climática (com controle de temperatura e umidade);
32. Câmara Climática;
33. Câmara de fermentação para pão com controle de temperatura (2 a 45°C) e umidade relativa (0 a 100%);
34. Câmera fotográfica profissional;
35. Câmera térmica;
36. Capela de fluxo laminar horizontal;
37. Capela de fluxo laminar vertical;
38. Capela de fluxo laminar;
39. Centrífuga refrigerada de bancada com velocidade de até 15.000rpm;
40. Centrífuga refrigerada;
41. Chiller para biorreatores;
42. Contador de colônias automático;
43. Cromatógrafo GC/FID/MS;
44. Cromatógrafo HPLC-DAD;
45. Cromatógrafo LC/MS/MS Triplo Quadrupolo;
46. Cronometro digital;
47. Defumador 180 litros
48. Desossadora mecânica com capacidade de 25 kg/hora;
49. Determinador automático para fibra alimentar total, solúvel e insolúvel pelo método enzimático;
50. Determinador de propriedades extensográficas para farinha de trigo;
51. Determinador de propriedades farinográficas de farinha de trigo;
52. Determinador de viscosidade de pasta para farinhas e amidos;
53. Difrátômetro de raio-X;
54. Equipamento de luz pulsada;
55. Espectrofluorímetro;
56. Espectrofotômetro de infravermelho por transformada de Fourier;
57. Espectrofotômetro no infravermelho com transformada de Fourier (FTIR);
58. Espectrofotômetro UV-Visível;



59. Espectrofotômetro UV-Visível;
60. Espectrofotômetro;
61. Estufa à vácuo microprocessada digital;
62. Estufa de circulação forçada de ar;
63. Estufa de convecção forçada Justificativa: Equipamento básico para compor o laboratório;
64. Estufa de secagem;
65. Extrusora de plásticos;
66. Extrusora rosca simples LD 28, incluindo câmara de resfriamento e pelletizadora;
67. Homogeneizador de alta pressão;
68. Homogeneizador de alta pressão;
69. Incubadora com agitação orbital;
70. Inoculador automático em espiral para placas petri;
71. Inoculador automático, em espiral, para Placas de Petri;
72. Lavador de vidrarias;
73. Lavadora ultrassônica;
74. Liofilizador;
75. Manipulador automático para placas petri;
76. Máquina de lavar e secar vidrarias;
77. Máquina embaladora a vácuo com atmosfera modificada de sacos;
78. Medidor de qualidade de fruta por infravermelho-próximo;
79. Medidor de volume de pães e bolos com mínima medição de 25cm^3 ;
80. Medidor indireto de atividade da enzima alfa-amilase;
81. Microcomputadores;
82. Micro-Cromatógrafo a Gás;
83. Mini estúdio fotográfico;
84. Mini-Extrusora para filmes planos;
85. Mini-injetora de bancada para ensaios com pouca matéria-prima;
86. Moinho de facas;
87. PCR Real Time;
88. Processador ultrasônico (sonicador);
89. Produtora descontínua para fabricação de sorvete;
90. Rancimat (determinador de estabilidade oxidativa);
91. Reômetro;
92. Secador com ventilação forçada de ar;
93. Secador de bandeja;
94. Sistema de extração acelerada;
95. Sistema Direct-Q 3 (UV) para Produção de Água Tipo I e Tipo III;
96. Sistema para medição de taxa de permeabilidade ao oxigênio (OXTRAN);
97. Sistemas para o texturômetro: sistema de captação audiovisual, sistema de expansão de massas, acessório HDP/BS, acessório HDP/VB (Teste de Penetração), acessório A/MPP (Múltipla Penetração), acessório HDP/MK05 (Crocância da Massa Crua), acessório HDP/KS5 (Produtos Multiparticulados),



probe P/1SP (Teste de Penetração), acessório HDP/FSR (Teste de Penetração), acessório HDP/SR (Teste de Espalhabilidade), acessório A/ES (Suporte para Ovos), acessório A/CE (Teste de Extensibilidade), acessório A/KIE (Teste de Extensibilidade), acessório A/BSR (Consistência do Pão), acessório A/WDS1000(Adesividade de Massas), acessório A/RAED (Captura Acústica), acessório A/LKB-F (Textura da Massa), acessório HDP/PFS (Teste de Adesividade), acessório A/MPP (Efeito de Média), acessório A/MC, acessório A/3PB(Resistência à Quebra), Câmara Peltier e Sistema de análise de fluxo de pó;

98. Spray Dryer 1.0 com câmara de aço inoxidável e bico duplo fluido;
99. Spray Dryer de bancada;
100. Stomacher (homogeneizador de amostras solidas);
101. Termociclador;
102. Ultra congelador de alimentos com capacidade mínima de 20kg;
103. Ultra Freezer + CO₂;
104. Ultrafreezer Regulável de -50 a -86°C, vertical;
105. Ultrafreezer regulável digital vertical (-86°C);

Atenciosamente,

Profa. Dra. Monalisa Pereira Dutra Andrade
Coordenadora do Curso de Engenharia de Alimentos

Portaria nº 2664 de 21/10/2016