

# SEMINÁRIO DIA 10/09/2021

Sala de Web Conferência – 10 horas

*"Química e tecnologia: motores para inovação na área de alimentos"*

**Prof. Dr. Rodrigo Stephani - UFJF**

## **Enfoque:**

A química tecnológica atua na área de interface entre a ciência e a inovação, sendo o cerne dos projetos a pesquisa aplicada voltada para o desenvolvimento tecnológico, associada às diferentes interações institucionais e interinstitucionais tanto acadêmicas como industriais em diferentes áreas de conhecimento.

Muitos trabalhos em desenvolvimento experimental nesta área estão relacionados com a área da química de alimentos, com ênfase na físico-química e na caracterização de materiais, utilizando técnicas avançadas de investigação nano e microestrutural.

A tecnologia de alimentos pode ser definida como uma tentativa controlada para preservar, transformar, criar ou destruir uma estrutura que foi transmitida pela natureza ou pelo processamento. Atualmente existem inúmeras ferramentas de caracterização disponíveis para sondar a estrutura dos alimentos visando cientificamente projetar produtos e processos que atendam as expectativas da sociedade.

