



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO Nº 2.108 - DE 02 DE AGOSTO DE 1993

EMENTA: Aprova o Projeto de Pesquisa **Elaboração de Iogurte com polpa de frutas Amazônicas.**

O REITOR da UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, e em cumprimento às decisões do Egrégio Conselho Superior de Ensino e Pesquisa, em sessão realizada no dia 02/08/93, e da colenda Câmara de Assuntos Econômico-Financeiros (Parecer nº 148/93), de acordo com a delegação de competência do Conselho Superior de Administração, em sessão plenária de 16/10/85, promulga a seguinte

R E S O L U Ç Ã O:

Art. 1º Fica aprovado o Projeto de Pesquisa intitulado **Elaboração de Iogurte com polpa de frutas Amazônicas**, de responsabilidade do Departamento de Engenharia química, do Centro Tecnológico; tudo de conformidade com o constante no Anexo, que faz parte integrante e inseparável desta Resolução e com os autos do Processo número nº 02.250/93.

Art. 2º Esta Resolução passa a vigor a partir da data de sua aprovação.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 02 de Dezembro de 1993.


Prof. Dr. **MARCOS XIMENES PONTE**

Reitor

Presidente

do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa



SERVICO PÚBLICO FEDERAL.
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARA

CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA

ANEXO DA RESOLUÇÃO Nº 2.108/93-CONSEP

01. **Título:** Elaboração de Iogurte com polpa de frutas Amazônicas.
02. **Centro:** Tecnológico.
03. **Departamento:** Engenharia Química.
04. **Cronograma:** Será desenvolvido num período de 12 meses - Março/93 a Fevereiro/94.
05. **Equipe:** - Elisa Cristina Andrade Neves (Coordenadora)
- José Glauco Grandi
- Cláudio Cavalcanti Ribeiro
- Cristina Rocha Damasceno
- Mário Carneiro
- Um Bolsista - aluno do Curso de Engenharia Química.
06. **Resumo:** O leite é um alimento de grande valor nutritivo. Contém os fornecedores de calorias, muitas substâncias de crescimento enzimas, vitaminas, traços de elementos necessários para a similação dos alimentos.
- Composição média: Água (87%), Gorduras (3,6%), Próteínas (3,8%), Glicídeos (4,6%), Sais Minerais (0,7%), Vitaminas (traços) e Enzimas (traços).
- O Iogurte é um produto resultante da ação das bactérias **Lactobacillus bulgaricus** e **Streptococcus thermophilus** sobre o leite integral padronizado ou desnatado, transformando a lactose em ácido láctico, que causa a diminuição do pH e como consequência a coagulação do leite. É um dos derivados do leite com maior aumento de consumo nos últimos anos devido principalmente a adição de polpas de frutas, o que o torna mais atrativo e saboroso.
- As frutas regionais amazônicas tem sabores agradáveis, existindo uma grande variedade, com diferentes épocas de safra, possibilitando assim uma produção contínua de iogurte com frutas praticamente todo o ano. As frutas poderão ser armazenadas sob a forma de polpa ou xaropes para serem utilizadas em épocas de entressafra.
- Assim se pretende obter um produto nutritivo e saboroso, o iogurte, utilizando matéria primas regionais, leite e fruta.
07. **Financiamento:** O projeto foi orçado pelos proponentes em, aproximadamente, Cr\$ 7.500.000,00 (sete milhões e quinhentos mil cruzeiros) em valores de janeiro/93, para material de consumo, além dos salários pagos aos professores neste período, de acordo com a carga horrária alocada por cada um ao projeto.