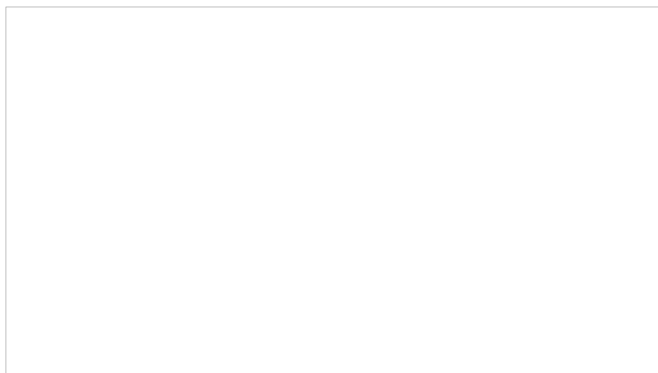


Epamig ILCT recebe treinamento para uso de novo equipamento

Sex 30 junho



Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT

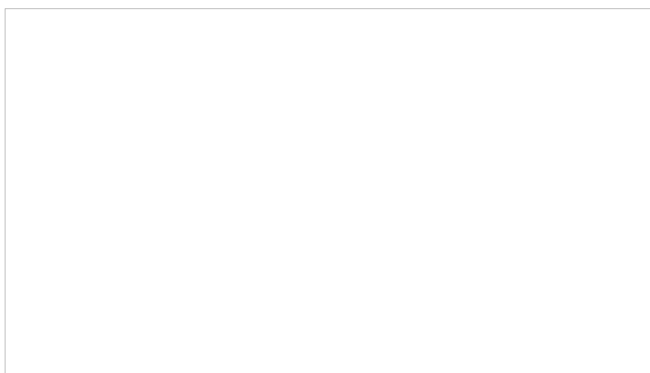
Professoras e pesquisadoras do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (ILCT), vinculado à [Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais \(Epamig\)](#), receberam uma capacitação técnica sobre o reômetro MCR 102e,

aparelho adquirido recentemente pelo instituto, que é utilizado para análises de fluidos e definição de importantes atributos de alimentos, como escoamento, viscosidade, firmeza, espalhabilidade, maciez, dentre outros.

O equipamento foi comprado com recursos da [Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Minas Gerais \(Fapemig\)](#) destinados ao projeto “Monitoramento da qualidade de queijos artesanais de Minas Gerais e capacitação de técnicos e produtores visando agregação de valor e competitividade”.

Segundo a professora-pesquisadora da Epamig ILCT, Isis Renhe, trata-se de um equipamento raramente encontrado em laboratórios de análise físico-químicas no Brasil, o que coloca o instituto em posição de destaque no cenário nacional. “Ele possui uma aplicação bem ampla e vai abrir uma série de possibilidades de análises, agregando bastante às nossas pesquisas”, celebra a professora-pesquisadora, que exemplifica. “Poderemos estudar detalhadamente a viscosidade de um iogurte, de um doce de leite ou de uma coalhada. Saberemos, com precisão, em que momento o leite deixou de estar fluido e passou a apresentar aquele gel de aspecto mais viscoso. Além disso, o equipamento pode ainda ser utilizado em futuros estudos sobre emulsões de sistemas particulados e também aqueles sobre substituição de ingredientes, como o açúcar, para compreendermos como isso altera a estrutura e a dureza do gel em produtos lácteos”.

O reômetro adquirido pela Epamig ILCT é acompanhado por um banho maria capaz de controlar temperaturas de -20°C a 220°C. “Com isso, conseguiremos testar temperaturas diferentes e observar como isso afeta o



produto, e até mesmo fazer projeções com relação ao rendimento do alimento,

Marcelo Ribeiro / Epamig ILCT

porque a firmeza do gel impacta no rendimento de um queijo, por exemplo”, conta a professora-pesquisadora. Além disso, o equipamento possui uma série de acessórios que podem ser adequados de acordo com cada pesquisa, podendo receber amostras mínimas de um fluido, como gotas, até as mais volumosas, como de 50 ml.

Jorge Maia, técnico da empresa Anton Paar, fabricante do reômetro MCR 102e, visitou a Epamig ILCT nessa quinta-feira (29/6) e conduziu um treinamento detalhado sobre os detalhes do equipamento. “O reômetro tem como base uma metodologia que não é muito rotineira em um laboratório e, por ser um equipamento de aplicação versátil e complexa, os treinamentos práticos e teóricos são essenciais para podermos desenvolver atividades adequadamente. Nossa ideia, inclusive, é criar um padrão operacional de uso para todos os profissionais que forem utilizá-lo”, conclui Isis Renhe.