

Projetos executados em parceria com empresas, prefeituras e instituições públicas entre 2021 e 2024:

Empresa	Projeto em parceria	Discente do PPGCTA	Professor coordenador
Daniel Corrêa Nascimento – Cheirin Bão	Treinamento em boas práticas de fabricação para os servidores da lanchonete ao longo do quadriênio	Taciane Peron	Eliane Maurício Furtado Martins
Minasfruit agroindústria LTDA (suco LeVerger)	Desenvolvimento de solução voltada à incorporação de bactérias probióticas em suco e néctar de frutas. Adição de esporos de <i>Bacillus coagulans</i> e <i>Bacillus clausii</i> probióticos em sucos de manga orgânico e goiaba	Taciane Peron	Eliane Maurício Furtado Martins
Bela Ischia Alimentos Ltda	Características e aceitabilidade de barras de frutas produzidas com farinha do resíduo do processamento de acerola	Rosimarlani de Oliveira Gonçalves	Gabriel Henrique Horta de Oliveira
Instituto Mineiro de Agropecuária (IMA)	Diagnóstico da qualidade microbiológica de amostras fiscais de queijos Minas artesanais	Maria José Novaes Firmo	Maurilio Lopes Martins
José Vitoriano Alves da Silva – EPP – NZ Fruit	Caracterização e proposição de tratamento da água residuária da lavagem de cajus durante o processamento de polpa em agroindústrias da região do Seridó - RN	Isandra de França Medeiros	Vanessa Riani Olmi Silva
Cooperativa de Desenvolvimento Rural Sustentável dos Produtores de Frutas do Estado do Rio Grande do Norte	Caracterização e proposição de tratamento da água residuária da lavagem de cajus durante o processamento de polpa em agroindústrias da região do Seridó - RN	Isandra de França Medeiros	Vanessa Riani Olmi Silva
Porcolim Comércio e Indústria de Carnes Ltda ME	Avaliação do uso de lactato de sódio em linguiça suína cozida embalada à vácuo	Felipe Gomes Fernandes	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior
Rio Branco Alimentos S/A (Pif Paf alimentos)	Aplicação de nanopartículas de Prata no controle de <i>Listeria spp</i> em frango desfiado	Tássia Estevão Oliveira Furtado	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior
Laticínios Carmanini Ltda	Dióxido de cloro como alternativa de uso na sanitização de laticínios	Flaviane Capobiango Bicalho Barbosa	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Hospital São Vicente de Paulo de Rio Pomba	Treinamento em boas práticas de fabricação para os	Daiana Júnia de Paula Antunes	Eliane Maurício

	colaboradores do restaurante do hospital		Furtado Martins
Proregi Indústria Comércio e Importação Ltda	Elaboração, caracterização sensorial e de textura instrumental de pães de queijo adicionados de Bacillus probióticos e comparação com marcas comerciais e Adição de bacilos probióticos em massas congeladas de pão de queijo: caracterização físico-química, viabilidade e de resistência ao trato gastrointestinal in vitro no produto obtido	Sara Pereira Leandro e Mariana Silva de Souza	Maurilio Lopes Martins e Eliane Maurício Furtado Martins
Mister Chapa Hamburgueria Ltda	Treinamento em boas práticas de fabricação para os servidores da hamburgueria	Sara Pereira Leandro	Maurilio Lopes Martins
Viva Laboratórios de Análises	Dióxido de Cloro como alternativa de uso na sanitização de laticínios	Flaviane Capobiango Bicalho Barbosa	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Vasnutri Consultoria e Serviços Ltda	Percepção dos consumidores e manipuladores sobre a segurança dos alimentos e monitoramento da eficácia da higienização em serviços de alimentação e comércios varejistas de alimentos	Vagner Cesar da Silva	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Prefeitura Municipal de Ubá	Condições de comercialização e determinação da qualidade microbiológica e físico-química de linguiças frescas em comércios varejistas de uma cidade da Zona da Mata Mineira	Laís Ramos de Oliveira	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior
Prefeitura Municipal de Ubá, Secretaria de Desenvolvimento Social	Efeito da adição de culturas potencialmente bioprotetoras na qualidade microbiológica do leite cru do município de Ubá, MG	Gisely Peron Gasparoni	Maurilio Lopes Martins
Brasil Gourmet Indústria e Comércio de Alimentos	Comparação da Eficiência do processamento térmico convencional e sous vide em produto cárneo bovino	Aline Roberta de Souza Soares	Wellingtona Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto
Restaurante Gostinho de Minas	Treinamento em boas práticas de fabricação para os colaboradores do restaurante ao longo de três anos	Camila Horta Gaudereto Rodrigues	Maurilio Lopes Martins

Escola Especial Menino Jesus de Praga – APAE de Rio Pomba, MG	Inclusão de conceitos de alimentação saudável e saúde na escola	Juscinele Francisca Vieira Calsavara	Maurilio Lopes Martins
Vaneli Gestão da Segurança de Alimentos	Treinamentos em Boas Práticas de Fabricação e APPCC para indústrias de alimentos. Além desse, o projeto Elaboração e caracterização de iogurte grego sabor açaí com morango adicionado de farinha de bagaço de malte foi executado	Neumara Ribeiro Vaneli	Vanessa Riani Olmi Silva
Frigorífico São João Del Rei Ltda	Efeitos de sexo e raça na qualidade da insensibilização de bovinos, abatidos em plantas frigoríficas comerciais, e sua relação com a qualidade da carne	Priscila Renata da Costa	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior
Supermercado Moreira de Barroso Ltda	Percepção dos consumidores de carne e aplicação de um Regulamento Técnico de Boas Prática específicas para o comércio varejista de carnes e avaliação da higienização pela técnica de ATP bioluminescência	Rafael Henrique de Almeida Ferreira	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Michel Eder Ladeira – Carnes e Frios Michel	Percepção dos consumidores de carne e aplicação de um Regulamento Técnico de Boas Prática específicas para o comércio varejista de carnes e avaliação da higienização pela técnica de ATP bioluminescência	Rafael Henrique de Almeida Ferreira	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Global Food Advanced Food Technology	Desenvolvimento de solução voltada à incorporação de bactérias probióticas em queijo Prato e Minas Padrão	Camila Horta Gaudereto Rodrigues e Juscinele Francisca Vieira Calsavara	Maurilio Lopes Martins
Prefeitura Municipal de Rio Pomba, MG	Avaliação e proposta de adequação de comércios varejistas de carnes do município de Rio Pomba-MG a Resolução SES/MG N°. 7.123/2020	Diego Faria Martins	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Rio Branco Alimentos S/A (Pif Paf alimentos)	Efeito antimicrobiano de nanopartículas de prata em estirpes de Salmonella spp. da	Wanderson Alexandre Valente	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior

	cadeia produtiva de frango de corte		
Rio Branco Alimentos S/A (Pif Paf alimentos)	Desenvolvimento e caracterização de pão de queijo funcional pela incorporação de inulina e isolado proteico de ervilha	Marcos Paulo Neto de Castro	Vanessa Riani Olmi Silva
IF Sudeste MG, campus Barbacena	Aplicação de ferramentas e sistemas de gestão da qualidade em uma unidade de alimentação e nutrição institucional	Daniel Ângelo Soares	Wellingtona Cristina Almeida do Nascimento Benevenuto
Embrapa Gado de Leite	Parceria de comodato de equipamentos termociclador modelo C1000 Touch acoplado ao módulo de reação ótica CFX96 para fins de pesquisa		André Narvaes da Rocha Campos

Projetos executados em parceria com o setor produtivo entre 2017 e 2020

Empresa	Projeto em parceria	Professor coordenador
Proregi Tecnologia em Ingredientes	1. Estresse subletal em células de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG pela aplicação de alta pressão isostática e sobrevivência do probiótico em suco misto de juçara e manga	Maurilio Lopes Martins
	2. Desenvolvimento e caracterização de bebidas a base de isolado proteico de soro e maracujá adicionadas de <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG	Maurilio Lopes Martins
	3. Estudo da viabilidade da utilização de iogurte na fermentação de pão francês tradicional e pré-assado congelado	Maurilio Lopes Martins
	4. Formulações de iogurtes probióticos, tradicional e delactosado, adicionados de ora-pro-nóbis e abacaxi	Maurilio Lopes Martins
	5. Desenvolvimento de suco misto probiótico a partir dos frutos da palmeira juçara e manga ubá utilizando pasteurização e alta pressão isostática	Maurilio Lopes Martins
Verano Sorvetes LTDA-ME:	Desenvolvimento de gelado comestível com substituição parcial de gordura por biomassa de banana verde e adição de <i>Lactobacillus acidophilus</i>	Wellingtona Cristina de Almeida Nascimento Benevenuto
Nobre Cervejaria LTDA-ME	Elaboração e caracterização de farinha de bagaço de malte e utilização na produção de alimentos	Vanessa Riani Olmi Silva
Sarmento e Bittencourt Odontologia	Desenvolvimento de solução voltada à influência de probióticos na saúde bucal	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Minasfruit agroindústria LTDA (suco LeVerger)	Desenvolvimento de solução voltada à incorporação de bactérias probióticas em suco e néctar de frutas	Eliane Maurício Furtado Martins e Maurilio Lopes Martins
Rivelli Alimentos S/A	Linguiça cozida defumada elaborada com carne de frango separada mecanicamente pelos sistemas Auger Type e Drum Type	Augusto Aloísio Benevenuto Júnior

Dalfrut	Desenvolvimento de solução voltada à elaboração de suco e néctar de goiaba	Eliane Maurício Furtado Martins
Lúmen Comércio e Indústria Alimentícia LTDA	Desenvolvimento de queijos Minas frescal e mussarela com teor reduzido de sódio	Maurício Henriques Louzada Silva
Blumen Bier	Desenvolvimento de solução voltada à elaboração de cervejas adicionadas com novas fontes vegetais (água de coco e caldo de cana)	Maurício Henriques Louzada Silva
Globalfood - Advanced Food Technology	Influência de cultura mista nas propriedades físico-químicas e sensoriais de queijo Minas padrão com variações no teor de gordura	José Manoel Martins
	Desenvolvimento de solução voltada à incorporação de bactérias probióticas em queijo coalho, prato e Minas padrão e em iogurte	Maurilio Lopes Martins
Supervisa Consultoria de Alimentos	Desenvolvimento de Pettit Suisse probiótico	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Casa de carnes Brasão	Desenvolvimento de solução voltada à implantação das boas práticas de fabricação	Aurélia Dornelas de Oliveira Martins
Kaufmann Alimentos LTDA	Influência da conservação a frio de fruto de <i>Euterpe edulis</i> Martius sob compostos bioativos e desenvolvimento de processos para obtenção de polpa e produtos alimentícios derivados	André Narvaes da Rocha Campos
SGA consultoria	Desenvolvimento de solução voltada à incorporação de bactérias probióticas em suco misto de juçara e manga	Maurilio Lopes Martins
Rio Branco Alimentos S/A (Pif Paf alimentos)	Desenvolvimento de hambúrguer bovino e vegano com sódio reduzido, substituindo toucinho por farinha de linhaça e adicionando mix de condimentos	Frederico Souzalima Caldoncelli Franc
Alves Lima e Arrighi LTDA	Desenvolvimento de produtos cárneos reestruturados com adição de chia (<i>Salvia hispanica</i> L.) como substituta parcial de gordura	Vanessa Riani Olmi Silva
Prefeitura Municipal de Tocantins	Elaboração de cartilhas e manuais para a melhoria do serviço de vigilância sanitária e dos estabelecimentos alimentícios	Maurício Henriques Louzada Silva
Cooperativa dos Produtores Rurais do Serro	1. Características físico-químicas e microbiológicas do queijo Minas artesanal do Serro fabricados com pingo e com rala	José Manoel Martins
	2. Influência do tipo de fermento nas características de queijo Minas artesanal do Serro maturado em condições controladas	José Manoel Martins
Embrapa Gado de Leite	Parceria de comodato de equipamentos termociclador modelo C1000 Touch acoplado ao módulo de reação ótica CFX96 para fins de saúde pública em razão da infecção do COVID-19.	André Narvaes da Rocha Campos