

CURSO MICROENCAPSULAÇÃO APLICADA EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Campinas, 16 e 17 de outubro de 2024

Instituto de Tecnologia de Alimentos - Itai

Coordenação: *Izabela Dutra Alvim e Ana Lúcia Fadini*
Cereal Chocotec - Itai

PROGRAMA

16 de outubro

08:00 – 08:30	Recepção e entrega de material
08:30 – 08:45	Abertura
08:45 – 09:20	Introdução a microencapsulação <i>Izabela Dutra Alvim</i>
09:20 – 10:00	Funções e estruturas <i>Ana Lúcia Fadini</i>
10:00 – 10:15	<i>Coffee Break</i>
10:15 – 10:45	Concepção do projeto de desenvolvimento das micropartículas <i>Izabela Dutra Alvim</i>
10:45 – 11:50	Processo físico de microencapsulação – <i>Spray drying</i> <i>Ana Lúcia Fadini</i>
11:50 – 12:40	Processo físico-químico de encapsulação – Gelificação iônica <i>Izabela Dutra Alvim</i>
12:40 – 14:00	Almoço
14:00 – 14:20	Carboidratos como material de parede - como selecionar <i>Regiane Sá Locatelli – Ingredion</i>
14:20 – 17:30	Aula Prática: Produção de partículas por <i>Spray drying</i> e Gelificação iônica <i>Ana Lúcia Fadini e Izabela Dutra Alvim</i>
17:15 – 17:30	<i>Coffee Break</i>

17 de outubro

- 08:30 – 09:30 Processo físico de microencapsulação - *Spray chilling*
Ana Lúcia Fadini
- 09:30 – 10:30 Processo físico-químico de microencapsulação – Coacervação complexa
Izabela Dutra Alvim
- 10:30 – 10:45 *Coffee Break*
- 10:45 – 11:30 Conceitos gerais em caracterização de partículas
Izabela Dutra Alvim
- 11:30 – 12:30 Mecanismos de liberação e métodos combinados em microencapsulação
Izabela Dutra Alvim
- 12:30 – 13:30 Almoço
- 13:30 – 17:00 Aula Prática:
Produção de partículas por *Spray chilling* e Coacervação complexa
Caracterização e aplicação das partículas
Izabela Dutra Alvim / Ana Lúcia Fadini
- 16:30 – 17:00 *Coffee Break* e encerramento