

Análises físico-químicas e microbiológicas em massas alimentícias: contribuição extensionista para uma indústria regional

Eduardo Saccomori¹, Yelimar Gabriela Nunez Hernandez¹, Valeria Borszcz¹, Priscilla Pereira dos Santos^{1*}

*Orientadora

¹Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul (IFRS) –
Campus Erechim. Erechim, RS

A extensão em Instituições de Ensino desempenha papel fundamental no fortalecimento das relações entre academia e comunidade, possibilitando a aplicação prática do conhecimento científico em demandas reais da sociedade. Nesse contexto, as indústrias de alimentos requerem controle de qualidade e atualizações constantes, muitas vezes demandando implementações que extrapolam sua capacidade técnica interna. Essa realidade justifica a atuação da instituição de ensino como parceira estratégica, assumindo funções de consultoria tecnológica e estabelecendo um elo entre conhecimento acadêmico e necessidades produtivas. Dessa forma, o presente trabalho teve como objetivo principal fornecer suporte técnico a uma empresa regional de massas alimentícias, por meio de análises laboratoriais físico-químicas e microbiológicas, visando identificar problemas de qualidade nos produtos e propor soluções aplicáveis ao processo produtivo. Assim, o projeto agiu como um laboratório prático de atuação profissional, realizando análises de umidade e coloração em massas laminadas (agnoline), a fim de verificar a migração de corantes decorrente da perda de umidade. Além disso, foram conduzidas análises de pH e acidez em massas extrusadas (macarrão), bem como análises microbiológicas para detecção de fungos e bactérias, possibilitando a identificação de potenciais pontos de contaminação ao longo do processo produtivo. Logo, o trabalho seguiu uma metodologia extensionista baseada na prestação de apoio técnico-científico, atuando de maneira complementar ao setor de qualidade da empresa e fortalecendo a integração Instituição de Ensino-indústria. As análises realizadas possibilitaram à indústria identificar pontos de melhoria em seus processos, mapeando os principais pontos críticos relacionados às problemáticas apresentadas. Ademais, o trabalho ofereceu condições para a verificação laboratorial de parâmetros que até então não eram acompanhados internamente, reduzindo a dependência de laboratórios terceirizados e fornecendo subsídios técnicos para a tomada de decisões. Com isso, a empresa passou a contar com um ponto norteador para a definição das ações necessárias, tanto para a correção imediata das problemáticas identificadas quanto para o planejamento de melhorias futuras, garantindo o crescimento aliado à qualidade de seus produtos. Portanto, a iniciativa extensionista contribuiu tanto para o aprimoramento da qualidade dos produtos quanto para o fortalecimento do crescimento da empresa no setor. Ao mesmo tempo, demonstrou a relevância da integração como estratégia de desenvolvimento regional e como oportunidade de formação profissional ampliada para os bolsistas e demais envolvidos na ação.

Palavras-chave: Controle de qualidade; Massas alimentícias; Extensão universitária.

Modalidade: Extensão