

PORTFÓLIO ANÁLISES DE ALIMENTOS

TECHMIPASI.COM.BR



(16) 99794-9191



techmipasi@gmail.com



Av. Jorge Fenandes de Mattos, 311, Box 11, VIII Distrito Industrial - Araraquara/SP

Análises Microbiológicas

As análises microbiológicas de alimentos seguem legislações específicas para garantir a segurança alimentar em relação a microrganismos. Elas fornecem informações sobre as condições de higiene nas etapas de produção, processamento, armazenamento e distribuição, permitindo identificar e quantificar contaminações, além de determinar os microrganismos presentes. Esses resultados são fundamentais para a implementação de medidas de controle e eliminação de riscos.



Avaliação de Manipuladores

Estudos indicam que os manipuladores de alimentos são uma variável crítica na cadeia produtiva, impactando diretamente a qualidade sanitária do produto final. Cerca de 60% das enfermidades alimentares causadas por microrganismos patogênicos estão relacionadas a esses profissionais. Agentes microbiológicos encontrados nos manipuladores incluem aqueles presentes na boca, nariz, garganta, mãos e trato intestinal. A contaminação ocorre principalmente durante a manipulação e preparo dos alimentos. As análises microbiológicas têm como objetivo garantir a segurança alimentar, protegendo a saúde dos consumidores e assegurando a integridade do processo produtivo.



Teste de Prateleira

O teste de prateleira, ou "Shelf Life", determina o período em que um alimento se mantém seguro e preserva suas características sensoriais, físicas, químicas e funcionais. A avaliação inclui análises sensoriais (aroma, textura, sabor e aparência), além de propriedades físico-químicas e microbiológicas. Se houver sinais de deterioração ou presença de agentes patogênicos, o produto não estará mais apto para comercialização, marcando o fim de sua Shelf Life. Testes laboratoriais são realizados ao longo do tempo para identificar o limite de aceitabilidade e definir o prazo de validade. Essas análises garantem a segurança alimentar e a saúde pública.



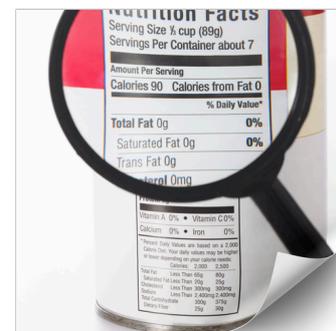
Análises Físico-Químicas

As análises físico-químicas têm como objetivo determinar a composição química de um alimento, bem como suas características físicas e sensoriais. Essas análises avaliam, por exemplo, os níveis de acidez, pH, turbidez, dureza, entre outros parâmetros. Por meio dessas avaliações, é possível verificar a qualidade do produto alimentício, assegurando assim a segurança e a satisfação dos consumidores.



Rotulagem

Desde 2001, a ANVISA regulamenta a obrigatoriedade de informações nutricionais nos rótulos de alimentos e bebidas embaladas no Brasil. Esses rótulos devem incluir a Tabela de Informação Nutricional, que apresenta dados sobre carboidratos, gorduras, proteínas, fibras e sódio por porção. A conformidade é garantida por meio de estudos detalhados da legislação, assegurando que os consumidores tenham acesso a informações precisas e relevantes sobre os alimentos.



Ficha Técnica

A ficha técnica de alimentos é uma ferramenta essencial para padronizar o processo produtivo, melhorar a eficiência das operações e levantar custos. Ela organiza o preparo, calcula o valor nutricional e serve como base para o planejamento do produto final. Além disso, garante as qualidades microbiológicas, físico-químicas e sensoriais do produto acabado.

