

As áreas de pesquisa são norteadas pelas seguintes temáticas:

### **ÁREA 1 – Produtos naturais e sustentáveis de origem amazônica serviços ecossistêmicos e inovação alimentar**

Temas:

- *Desenvolvimento de novos produtos, processos e estudo a partir de matrizes alimentares amazônicas;*
- *Tecnologias de processos e estudo de novas matrizes alimentares;*
- *Formulação de alimentos, caracterização e análise sensorial.*
- *Relação consumidor-alimentos e serviços de alimentação.*

### **ÁREA 2 – Segurança Alimentar e a Ciência de Alimentos**

Temas:

- *Nutrição, alimentos funcionais e compostos bioativos;*
- *Probióticos, alimentos fortificados, redução de sódio, açúcar ou gordura;*
- *Compostos tóxicos em alimentos, Doenças transmitidas por alimentos - DTA's, microrganismos patógenos e deterioradores;*
- *processamento de alimentos, embalagens, estabilidade e vida-de-prateleira.*

### **ÁREA 3 – Pesquisa inovadora na área de alimentos relacionadas a saúde**

Temas:

- *Efeitos fisiológicos de compostos bioativos no funcionamento do corpo – Estudos in vitro/in vivo;*
- *Impacto dos alimentos na prevenção de doenças crônicas ou na redução de seus efeitos.*

### **ÁREA 4 – Educação e pesquisa na área de alimentos para alcançar objetivos de desenvolvimento sustentável**

Temas:

- *Erradicação da pobreza, fome zero e agricultura sustentável;*
- *Saúde e bem-estar, educação de qualidade;*
- *Indústria, inovação e infraestrutura: crescimento sustentável.*

### **ÁREA 5 – Caracterização Química e Físico-química de Alimentos**

Temas:

- *Composição centesimal, análises físico-químicas, análises de alimentos, estudos de bromatologia;*
- *Quantificação de compostos nos alimentos, pesquisas sobre antioxidantes e técnicas analíticas como análises cromatográficas e espectrofotométricas.*
- *Métodos não invasivos para a análise de alimentos.*

### **ÁREA 6 – Ciências Sensoriais e Perfil do Consumidor (CS):**

Temas:

- *Caracterização sensorial de alimentos e os estudos que investigam a relação entre o consumidor e os produtos alimentares, incluindo aspectos dos serviços de alimentação.*

### **ÁREA 7 – Engenharia de Processos e Tecnologias Emergentes (ET):**

Temas:

- *Encapsulamento de compostos bioativos;*
- *Estudo da reologia dos alimentos;*
- *Processos de extração, modelagem, simulação e otimização de processos;*
- *Tecnologias emergentes aplicadas com alternativas a processos industriais.*

Realização:



Patrocínio:



Assessoria:

