



Instituto Politécnico
de Castelo Branco

Instituto Politécnico de Castelo Branco

Duarte, Jéssica Cristina Ribeiro

Relatório de estágio curricular : Laboratórios de Físico-Química e Microbiologia

<https://minerva.ipcb.pt/handle/123456789/4056>

Metadados

Data de Publicação	2017
Resumo	Os objetivos deste estágio foram a oportunidade de pôr em prática os conhecimentos adquiridos durante a formação académica, em atividades concretas e em contexto de trabalho, em dois laboratórios, de Físico-Química e Microbiologia; a execução de atividades relacionadas com a área de análises aos alimentos; contactar pela primeira vez com a rotina de um laboratório; ajudar a desenvolver hábitos de trabalho e um sentido de responsabilidade profissional e a integração numa equipa de tra...
Palavras Chave	Laboratório, Análise de alimentos
Tipo	report
Revisão de Pares	Não
Coleções	CTeSP - Análises Químicas e Biológicas

Esta página foi gerada automaticamente em 2024-05-03T20:44:48Z com informação proveniente do Repositório



Instituto Politécnico
de Castelo Branco
Escola Superior
Agrária



CATAA
CENTRO DE APOIO TECNOLÓGICO
AGRO ALIMENTAR

Relatório de Estágio Curricular

Laboratórios de Físico-Química e Microbiologia

Jéssica Cristina Ribeiro Duarte

Orientadores

Professor Doutor Luís Pedro Mota Pinto de Andrade

Doutora Luísa Alexandra Serrano Paulo

Relatório de Estágio apresentado à Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Castelo Branco para cumprimento dos requisitos necessários à obtenção do grau de Técnico Superior Profissional em Análises Químicas e Biológicas, realizado sob a orientação científica do Professor Doutor Luís Pinto de Andrade, do Instituto Politécnico de Castelo Branco.

Julho de 2017

Índice

1. Objetivos	1
2. Descrição da instituição	2
3. Laboratório de Físico-Química.....	4
3.1 Preparação das amostras.....	4
3.2 Técnicas aplicadas a géneros alimentícios sólidos e líquidos	4
3.2.1 Determinação do teor de humidade.....	4
3.2.2 Determinação do teor de sal.....	4
3.2.3 Determinação do teor de proteína.....	5
3.2.4 Determinação do pH.....	5
3.2.5 Determinação da Atividade da Água (a_w).....	5
3.2.6 Determinação do teor de cinzas.....	5
3.2.7 Determinação do teor de gordura.....	6
3.3 Técnicas aplicadas ao mel.....	6
3.3.1 Determinação do teor de água.....	6
3.3.2 Determinação do pH e acidez livre	7
3.3.3 Determinação da condutividade.....	7
3.3.4 Determinação da Atividade da Água (a_w).....	7
3.4. Técnicas aplicadas a vinho	7
3.4.1 Determinação da massa volúmica e/ou densidade.....	7
4. Laboratório de Microbiologia.....	11
4.1 Atividades realizadas.....	11
4.1.1 Preparação de meios de cultura	11
4.1.2 Preparação de placas.....	11
4.1.3 Controlo ambiental periódico e rotina	12
4.1.4 Verificação da limpeza das superfícies.....	12
4.1.5 Controlo microbiológico e químico	13
4.1.6 Monitorização com <i>data loggers</i>	14
4.1.7 Registo de incubação, controlos, amostras, temperaturas e armazenamento	14
4.1.8 Verificação das temperaturas	14
4.2 Procedimentos Laboratoriais.....	14

5. Laboratório de Análise Sensorial.....	17
6. Unidades de Desenvolvimento Tecnológico.....	19
6.1 Unidade Piloto de Hortofrutícolas	19
7. Feiras e Eventos.....	22
7.1 I Feira de Inovação Agroalimentar i9agri	22
7.2 Sabores de Perdição	22
7.3 Sabores do Tejo	22
8. Conclusões	23
9. Bibliografia	24