

FAST

TRANSFERÊNCIA DE TECNOLOGIA PARA O SETOR AGROALIMENTAR

PARCÍPIOS



PARCÍPIOS



AEMITEQ

Associação para a Inovação Tecnológica e Qualidade

- × Fundada a 29-10-1990 (PEDIP I e PEDIP II)
 - × UC
 - × INETI
 - × PHILIPS
 - × ACIC
 - × NOVOTECNA
- × Inauguração do Centro de Controlo Químico da Qualidade a 18-05-1994

AEMITEQ

Associação para a Inovação Tecnológica e Qualidade

- × Laboratório acreditado desde 2001
- × Comissão Setorial de Laboratórios de Alimentos, Agroalimentar e Águas da RELACRE



AEMITEQ

Associação para a Inovação Tecnológica e Qualidade

- × Instituição de Utilidade Pública (26-02-1998)
- × Entidade do Sistema Científico e Tecnológico Português (2001)
- × Plano Tecnológico Integral (2005)
 - × Centro de Transferência de Tecnologia

<https://infoeuropa.euroid.pt/files/database/000035001-000036000/000035449.pdf>

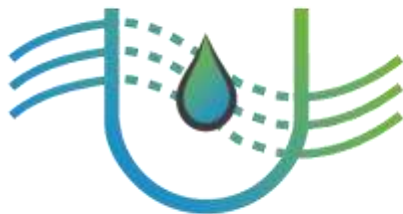
AEMITEQ

Associação para a Inovação Tecnológica e Qualidade

× CENTRO DE INTERFACE TECNOLÓGICO (CIT)

Despacho n° 10252/2017, de 24 de novembro





FAST

Fast Fat Analysis

FAST

AVISO N° 03/SIAC/2016

Sistema de Apoio a Ações Coletivas - Transferência do
Conhecimento Científico e Tecnológico

Programa Operacional Competitividade e
Internacionalização (POCI)

FAsT

Validação Analítica
Laticínios, Carnes,
Produtos do Mar e
outros

Workshops de
disseminação

Seminário de
difusão dos
resultados

FAST

Rotulagem - Menções Obrigatórias

- × Denominação do Género Alimentício
- × Lista de Ingredientes
- × Ingredientes auxiliares (que provoquem alergias)
- × Quantidade/Categoria de determinados ingredientes
- × Quantidade líquida do género alimentício
- × Data de durabilidade mínima/Data limite para consumo

FAST

Rotulagem - Menções Obrigatórias

- × Condições especiais de conservação/utilização
- × Nome ou firma e o endereço do operador
- × País de origem
- × Modo de emprego
- × Título Alcoométrico
- × **Declaração nutricional**

FAST

Métodos Disponíveis:

- ✓ Gravimetria
- ✓ Espectrofotometria (NIR)

FAST

✓ Gravimetria

Tempo mínimo de produção de resultado/amostra: 6 horas

Manipulação de ácido (fase de hidrólise)

Manipulação de solvente (fase de extração)

Pesagem do resíduo

FAST

- ✓ Espectrofotometria (NIR)

Tempo mínimo de produção de resultado/amostra: 5 minutos

Calibrações para cada matriz

Aquisição

Elaboração

FAST

- ✓ MAE (Microwave Assisted Extraction)

Método Gravimétrico

Tempo mínimo de produção de resultado: 90 minutos

12 amostras

Hidrólise e Extração numa só fase

Pesagem do resíduo

FAST - DESAFIO

UM SÓ MÉTODO

TODAS AS MATRIZES

FAST

Proposta para efeitos de normalização

Nota Técnica ?

Norma ?

FAsT

Comparison of a New Total Fat Quantification Method in Cheese using Microwave Assisted Extraction (MAE) and Soxhlet

(Br. J. Analytical Chem., 2017, 4 (17), pp 10-15

FAST

Sample Ref.	MAE ^a	Soxhlet ^a
1	30.21 ± 0.80	29.40 ± 0.36
2	24.92 ± 1.38	26.21 ± 2.61
3	24.95 ± 1.02	25.47 ± 0.37
4	25.89 ± 2.05	27.22 ± 2.48
5	28.52 ± 1.03	28.00 ± 1.53
6	27.96 ± 1.35	28.80 ± 1.69
7	28.62 ± 1.74	31.25 ± 0.15
8	29.23 ± 1.29	29.72 ± 1.17

Tabela I. Resultados de Gordura Total - MAE vs Soxhlet method, (n = 10).

^aGordura Total em g/100 g ± desv. pad

FAST

Sample Ref.	$X_{aN}-X_{bN}$ ^a	Degrees of freedom	SD ($X_{aN}-X_{bN}$) ^a	$T_{exp.}$	$T_{crit.}$
1	-0.81	7	0.010910023	1.869	2.365
2	1.29				
3	0.52				
4	1.33				
5	-0.52				
6	0.84				
7	2.63				
8	0.49				

Tabela II. Teste de Validação: Soxhlet vs MAE .

^aGordura Total em g/100 g

FAST

Resultados – Matriz Queijos

LOQ = 0,048 g/100g

LOD = 0,0169 g/100g

U = 2,65%



FAST
Fast Fat Analysis

[Clique para ver o video](#)

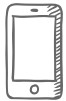
Contactos



fast@aemiteq.pt



geral@aemiteq.pt



239 494 745



239 084 622



Complexo Tecnológico de Coimbra
Rua Coronel Júlio Veiga Simão
3025-053 Loreto, Coimbra



40° 13' 46.352" N /
8° 26' 25.292" W