

PROJETO INTEGRADO DE ANÁLISES TOXICOLÓGICAS E DE ALIMENTOS

Peach Seasoning

CALDO EM CUBO

NOME FANTASIA

O nome fantasia é "Peach Seasoning", que evoca a essência de um tempero de pêssego.

DENOMINAÇÃO DE VENDA

A denominação de venda é "caldo de pêssego", no qual é utilizado da polpa e da casca do pêssego

INGREDIENTES

Amido de milho, caldo de pêssego, alho em pó, cebola em pó, salsa em pó, óleo de girassol, açúcar, cúrcuma, conservantes benzoato de sódio e ácido cítrico

PÚBLICO-ALVO



PATOLOGIA

- Inibir vários tipos de câncer, como cólon, esôfago, pulmão, fígado, mama e pele,
- Ajudar a reduzir o risco de diabetes tipo 2,
- Busca-se melhorar a saúde geral do organismo, fornecendo vitaminas essenciais.

TABELA NUTRICIONAL

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL			
Porções por embalagem: 10 Porção: 10 g (1 colher de sopa)			
	100 g	10 g	%VD*
Valor energético (kcal)	256	26	1
Carboidratos (g)	54	5,4	2
Açúcares totais (g)	1	0,1	
Açúcares adicionados (g)	0	0	0
Proteínas (g)	2,5	0,3	1
Gorduras totais (g)	3,2	0,3	0
Gorduras saturadas (g)	0,4	0	0
Gorduras trans (g)	0	0	0
Fibras alimentares (g)	2,6	0,3	1
Sódio (mg)	0,02	0	0

*Percentual de valores diários fornecidos pela porção.

SEM GLÚTEN

SEM LACTOSE

CONTÉM GIRASSOL

CONTÉM PÊSSEGO

EMBALAGEM E ROTULAGEM

→ Pote em Acrílico transparente, em formato quadrado, como embalagem secundária

→ Embalagem primária, desenvolvida em papel laminado para envolvimento individual dos cubos

→ Rotulagem de acordo com RDC 727/2022, 715/2022, 429/2020 e IN 75/2020.

MÉTODO DE CONSERVAÇÃO E VIDA DE PRETELEIRA



→ Durabilidade com a embalagem fechada é de 15 dias. já com a embalagem aberta é de 1 dia.

ETAPAS TESTES

Ao todo do projeto foi desenvolvido quatro testes em aplicações de métodos diferenciadas, como mostra as figuras 1, 2, 3, 4, 5, 6, 7 e 8.

Figura 1: amostra do primeiro protótipo antes da estufa



Figura 2: amostra do primeiro protótipo após 12 horas na estufa.



Figura 3: amostra do segundo protótipo antes do dessecador.



Figura 4: amostra do segundo protótipo após 3 semanas no dessecador.



Figura 5: amostra do terceiro protótipo antes da estufa.



Figura 6: amostra do terceiro protótipo após 5 horas na estufa.



Figura 7: amostra do Quarta protótipo antes da secagem ambiente.



Figura 8: amostra do Quarta protótipo já seco.



REFERÊNCIA

Ministério da Saúde - MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA Instrução Normativa - IN Nº 75, de 08 de outubro de 2020. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/3882585/IN-75_2020_pdf?d747e1d-e187-4136-9fa3-36a8d4c0e88f. Acesso em: 27 de maio de 2023.

Ministério da Saúde - MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA Resolução da Diretoria Colegiada - RDC Nº 711, de 06 de julho de 2012. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/481578/RDC_711_2012_pdf?c739c4c9-6d94-424d-b17b-5f6e15474cf. Acesso em 01 de abril de 2024.

Ministério da Saúde - MS Agência Nacional de Vigilância Sanitária - ANVISA. Instrução Normativa - IN Nº 28, de 26 de julho de 2018. Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/5848888/IN_28_2018_COMP.pdf?db7c7460-ae66-4f78-8576-df4019a1f4a1. Acesso em 01 de abril de 2024.

Ministério da Saúde - MS, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, RDC Nº 717, de 1 de julho de 2021 Disponível em: https://antigo.anvisa.gov.br/documents/10181/218376/RDC_717_2021_pdf. Acesso em 3 jun. 2024.

Ministério da Saúde - MS, Agência Nacional de Vigilância Sanitária - Anvisa, ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS EMBALADOS, 3 edição, Brasília, 31 de Junho de 2013 Disponível em: https://www.gov.br/anvisa/pt-br/centraisdeconteudo/publicacoes/alimentos/perguntas-e-respostas-arquivos/rotulagem-nutricional_2a-edicao.pdf. Acesso em: 3 jun. 2024.

INTEGRANTES:

EDUARDA CARVALHO R.A.: 21001069

EDUARDA PAULINO R.A.: 21000632

MARIA EDUARDA R.A.: 21001186

MARIANE R.A.: 21001135

MILENNA R.A. 21001075

PROF^a DR^a ANA PAULA ROSA DA SILVA CAMARGO

unifeob. Farmácia