

# I Simpósio sobre Inovação e Criatividade Científica na Embrapa

**Início** | Como Participar | Cronograma | Enviar Pôster  
Perguntas freqüentes | Programação | Fale Conosco

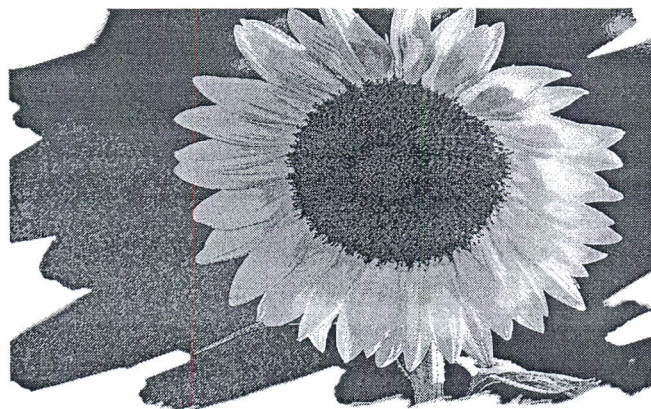
Novidade!!!

==> Resumo das Comunicações Seleccionadas  
==> Pedidos de Inscrição de Ouvintes aceitos (Nova Lista)  
==> Comunicações Seleccionadas (Títulos completos)

==> Painéis sobre o Estado da Arte da Pesquisa  
==> Painéis sobre Além do Estado da Arte da Pesquisa

Orientações aos autores de Comunicações Seleccionadas

- Informações complementares aos participantes do Simpósio (23/09/2008)
- Finalidade, Estruturação, Apresentação, Dimensões e Divulgação dos Pôsteres
- Informações sobre processo de viagem e hospedagem



***Inovação e  
Criatividade  
Científica***

Última modificação  
23/09/2008 17:11

Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa)

**I Simpósio sobre Inovação e Criatividade  
Científica na Embrapa**

Sede da Embrapa, 24 a 26 de setembro de 2008

Brasília, 25 de Julho de 2008

Métodos rápidos e não-destrutivos de RMN para análise da qualidade de produtos agropecuários.

Luiz Alberto Colnago, Lucimara Aparecida Forato, Rubens Bernardes filho

Embrapa Instrumentação Agropecuária, São Carlos, SP

Desde a sua criação, a Embrapa instrumentação agropecuária vem desenvolvendo métodos rápidos e não destrutivos de análise da qualidade de produtos agropecuários por ressonância magnética nuclear (RMN). Atualmente as aplicações estão focadas principalmente na análise da qualidade de sementes oleaginosas para uso no programas de melhoramento genético para biodiesel, qualidade de alimentos *in natura*, como carnes e frutas. Para esses desenvolvimentos, a unidade conta com um tomógrafo, um espectrômetro de alta resolução e cinco aparelhos de RMN em baixa resolução. Os trabalhos são realizados em colaboração com professores e pesquisadores de instituições nacionais como os IQSC e IFSC da USP, IQ/Unicamp, DF/UFPe e IQ/UFF e parcerias internacionais na Argentina e Europa. É uma área em estágio inicial de desenvolvimento tecnológico e os principais projetos estão sendo desenvolvidos na Europa (principalmente no Institute of Food Research, Norwich, Inglaterra). Como são métodos não destrutivos e muito rápidos vislumbra-se seu uso em larga escala, até mesmo em supermercados, para análise de qualidade dos alimentos pelo próprio consumidor.