

V Seminário da Inovação Tecnológica no Nordeste



Caderno do Participante

*Um toque
de inovação.*

21 a 23 de setembro/2009
14h às 20h
Federação das Indústrias
do Estado do Ceará - FIEC

INOVA
2009

Carta de Apresentação

Senhores Participantes,

Bem-vindos ao INOVA 2009

Esta quinta edição do Seminário da Inovação Tecnológica no Nordeste - Inova 2009 integra a Mobilização Empresarial pela Inovação – MEI, movimento concebido pela Confederação Nacional da Indústria – CNI. O MEI resultou do reconhecimento que a defasagem tecnológica do Brasil depende em grande parte dos empresários que precisam inserir a inovação em sua agenda de prioridades.

No recente 3º Congresso da Inovação da Indústria, a CNI lançou o manifesto “Inovação: A Construção do Futuro”, onde os industriais brasileiros se comprometem em vencer o desafio da inovação. Objetivamente o manifesto estabeleceu uma meta: duplicar o número de empresas inovadoras nos próximos quatro anos. Os números atuais são pequenos diante do potencial da economia do país: 6 mil empresas brasileiras fazem pesquisa e cerca de 30 mil declaram inovar em produtos e processos.

O INOVA 2009 está diretamente alinhado com esse posicionamento estratégico da CNI. Em suas várias vertentes – seminário, exposição de trabalhos técnicos, rodadas de negócios e Troféu Inova – busca estimular o empresariado a conhecer o potencial das entidades que se propõem a apoiar a inovação nas empresas, os casos de sucesso, bem como, a criatividade e a competência de nossos “inovadores”.

A programação do Seminário está composta por cinco painéis onde serão debatidos temas relevantes da inovação, como: A Mobilização Empresarial pela Inovação – MEI, Casos de Sucesso de Empresas Inovadoras, Estratégias para Projetos de Inovação, Programas de Financiamento à Inovação e Programas e Instrumentos de Apoio à Inovação para Empresas.

Para as Conferências Magnas das solenidades de abertura e encerramento teremos os executivos de duas empresas reconhecidamente inovadoras, a Siemens no contexto mundial e a Natura, no nacional. São respectivamente o Presidente da Siemens do Brasil, Adilson Primo e o Diretor de P&D da Natura, Daniel Gonzaga.

Esperamos que todos os participantes saiam mais motivados a contribuir para a ampliação do número de empresas inovadoras. Assim o INOVA 2009 terá alcançado seu objetivo.

INSTITUTO DE DESENVOLVIMENTO INDUSTRIAL DO CEARÁ - INDI

Trabalhos Selecionados

10	DESENVOLVIMENTO DE BIOSSENSOR PARA DETECÇÃO DE RICINA EM TORTA DE MAMONA	ROSELAYNE FERRO FURTADO	EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL
		CARLUCIO ROBERTO ALVES MARIA IZABEL FLORINDO GUEDES	UNIVERSIDADE ESTADUAL DO CEARÁ - UECE
		ANA CRISTINA DE OLIVEIRA MONTEIRO MOREIRA	UNIVERSIDADE DE FORTALEZA – UNIFOR
		ROSA AMÁLIA FIREMAN DUTRA TATIANNY DE ASSIS FREITAS	UNIVERSIDADE DE PERNAMBUCO – UPE
		LUIZ HENRIQUE CAPPARELLI MATTOSO JULIANO ELVIS DE OLIVEIRA	EMBRAPA INSTRUMENTAÇÃO AGROPECUÁRIA
11	EFEITO DA INCORPORAÇÃO DO PÓ DE CARNAÚBA SOBRE AS PROPRIEDADES DETERMINANTES DA DURABILIDADE DO CONCRETO	FRANCISCO CARVALHO DE ARRUDA COELHO	UNIVERSIDADE VALE DO ACARAÚ - UVA
		KÉLVYA MARIA DIAS SÁ	UNIVERSIDADE VALE DO ACARAÚ - UVA
12	ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE PURÊ DE MANGA	HENRIETTE M. C. AZEREDO	EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL
		LUIZ HENRIQUE C. MATTOSO	EMBRAPA INSTRUMENTAÇÃO AGROPECUÁRIA
		MORSYLEIDE DE FREITAS ROSA	EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL
13	EQUIPAMENTO PARA INSPEÇÃO AUTOMATIZADA DE CORDÕES DE SOLDÁ	ELINEUDO PINHO DE MOURA ALEX ARAÚJO DE VASCONCELLOS ALLAN HENRY SILVA DA ROCHA	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC
14	FOTOREATOR HÍBRIDO DESTINADO A DESINFECÇÃO DE ÁGUAS PARA CONSUMO HUMANO	ELIEZER FARES ABDALA NETO MARISETE DANTAS DE AQUINO	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ – UFC
15	INCORPORAÇÃO DE FIBRAS DE PNEUS INSERVÍVEIS NO CONCRETO PARA OBTENÇÃO DE UM MATERIAL ALTERNATIVO NA CONSTRUÇÃO CIVIL	FRANCISCO CARVALHO DE A. COELHO	UNIVERSIDADE ESTADUAL VALE DO ACARAÚ
		KELVYA MARIA DE V. MOREIRA	UNIVERSIDADE ESTADUAL VALE DO ACARAÚ
16	MIB – MÓDULO INTELIGENTE DE BOMBEAMENTO	RICARDO CASTRO ALVES FERNANDO CASTRO ALVES	SK BOMBAS
17	MULTIPROCESSADOR ELÉTRICO PARA O PREPARO DO ALIMENTO INFANTIL NA MAMADEIRA DO BEBÊ DISPENSANDO O USO DO LIQUIDIFICADOR	CARLOS ANTONIO PONTES BARRETO	TAPELINE IND. DE EQUIP. ELÉTRICOS LTDA
18	PC DIAGNOSIS – SOFTWARE PARA TESTES DE EQUIPAMENTOS COMPUTACIONAIS	HELANO CASTRO PAULO CORTEZ JARDEL SILVEIRA ALEXANDRE COELHO JILSEPH LOPES MARCELO ARAUJO CAIO RAMOS NICOLAS	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - UFC
19	PLANTA PILOTO DE PURIFICAÇÃO DE BIOGÁS DE ATERRO SANITÁRIO	WILLIAM MAGALHÃES BARCELLOS RICARDO COELHO RAFAEL BENEVIDES PARENTE LEONARDO M. LACERDA DE MENESES	UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ - UFC

12. ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE PURÊ DE MANGA

PROBLEMA:

Em vista do alto índice de perdas pós-colheita de frutas tropicais (no caso específico, de manga), torna-se importante o desenvolvimento de novas tecnologias para aproveitamento da produção excedente dessas frutas, de forma a obter produtos de boa estabilidade, que possam ser oferecidos ao consumidor na entressafra. Paralelamente, há o impacto ambiental negativo decorrente da enorme quantidade de lixo gerada pelo descarte de polímeros sintéticos usados em embalagem de alimentos.

SOLUÇÃO PROPOSTA:

Vários biopolímeros podem ser usados para produção de filmes comestíveis, que podem substituir total ou parcialmente os polímeros sintéticos, reduzindo o volume de lixo gerado pelo seu descarte. Purês de frutas têm sido usados para formação de filmes comestíveis, o que constitui uma forma alternativa de processamento do excedente de produção de frutas durante a safra. No entanto, o uso de filmes comestíveis é limitado pelo fraco desempenho dos biopolímeros em comparação com os polímeros sintéticos, o que pode ser melhorado pela adição de agentes de reforço nanoestruturados. Entre os nanomateriais, destacam-se as nanofibras de celulose (NFC), de baixo custo e boas propriedades mecânicas. O presente trabalho se propõe a desenvolver e caracterizar filmes comestíveis à base de purê de manga, e avaliar o efeito da adição de NFC sobre seu desempenho (em termos de propriedades mecânicas e de barreira a vapor de água).

DIFERENCIAIS / BENEFÍCIOS:

- Alternativa para processamento da produção excedente de mangas
- Uso não-convencional de polpas de frutas
- Obtenção de embalagem comestível com sabor e cor de manga (apelo mercadológico)
- Redução da quantidade de embalagem sintética (convencional) requerida para proteção adequada de alimentos

POTENCIAL DE MERCADO / PRINCIPAIS CONCORRENTES:

- Filmes/revestimentos comestíveis para frutas in natura ou processadas (ex: desidratadas)
 - Filmes/revestimentos comestíveis para outros produtos (ex: queijos), incorporando sabor exótico
 - Uso por restaurantes, como ingrediente exótico em pratos diversos e sobremesas
- Concorrentes: não se aplica.

SOBRE A TECNOLOGIA:

Nanofibras de celulose (NFC) foram adicionadas em diferentes concentrações (até 36%, em base seca) como agente de reforço a filmes comestíveis de purê de manga. As NFC melhoraram as propriedades mecânicas e a barreira dos filmes a vapor de água. O estudo demonstrou a viabilidade técnica da produção (em escala de laboratório) de filmes comestíveis de purê de manga, com ou sem a adição de NFC.

ESTADO DE DESENVOLVIMENTO

Idéia Laboratório Protótipo Scale-up Mercado

SETOR DE APLICAÇÃO

Indústria Agroindústria Serviços

CONTATO:

EMBRAPA AGROINDÚSTRIA TROPICAL

Nome: Henriette Monteiro Cordeiro de Azeredo

E-mail: ette@cnpat.embrapa.br

Fone: (85) 3391-7236

