

MACHADO, Aline. Aplicações da microencapsulação na indústria de alimentos. Bragança Paulista, SP: FESB, 2009. (IMPRESSO)

## RESUMO

A preocupação da população com a vida saudável implica na procura do consumidor por alimentos mais saudáveis e que traga algum benefício tanto a sua saúde como sua cura ou na recuperação doenças. Devido a essa tendência, as indústrias de alimentos encontram grandes desafios no sentido de produzir produtos mais saudáveis e com vida de prateleira prolongada. Microencapsulação é uma tecnologia que está sendo largamente empregada pela indústria alimentícia a fim de superar esses desafios. A microencapsulação consiste no empacotamento de partículas, através de uma camada que protege seu conteúdo, liberando-o sob taxas e condições específicas. Na indústria de alimentos pode ser empregados no empacotamento de vitaminas, minerais, corantes, enzimas, óleos, microrganismos entre outros. Através desta tecnologia é possível mascarar sabores, odores desagradáveis, melhorar a biodisponibilidade de compostos, melhorar as propriedades de um produto ou fortificar o mesmo. Existem diversos processos e aplicações para a microencapsulação. O objetivo deste trabalho foi mostrar, através da tecnologia da microencapsulação, os seus processos, sua aplicabilidade e seus benefícios.