

TERMO DE REFERÊNCIA

OBJETIVO: Realização de pesquisa e avaliação da tecnologia de preparo do leite em pó de castanha do Pará.

METODOLOGIA: O processo a ser adotado para se beneficiar o leite da castanha do Pará e transforma-lo em pó, será a liofilização, que consiste em desidratar o leite a baixa temperatura e a alto vácuo, conservando as propriedades alimentícias do produto.

RESULTADOS A SER APRESENTADOS: Descrição avaliativa do processo acima mencionado, incluindo descrição do processo de liofilização, a quantidade de matéria prima para a produção de 1 kg ' de leite em pó, o equipamento necessário, as condições de infraestrutura (instalações elétricas, hidráulicas, etc.), avaliação de custos do empreendimento e consumo de matéria-prima para um quilo grama de leite em pó; finalmente avaliação sobre o leite em pó, suas propriedades alimentícias. Quantificar a massa para preparo de 1 litro de leite. Tipos de embalagem para a preservação do produto, tempo de validade.

CUSTOS: Os honorários para elaboração desta pesquisa está fixado em Cr\$ 64.400,00 (sessenta e quatro mil e quatrocentos cruzeiros reais).

TEMPO: Este trabalho será entregue ao CNPT no dia 10/09/93.


Carlos Augusto Xavier de Nascimento
Engº Químico

Belém, 03/08/93