

ZEA5887 - Pesquisa para o desenvolvimento de processos da indústria de alimentos

Aula 2 – 15/05/23

Ultrassom de alta intensidade: *Design* de processos e inovações na produção de alimentos e ingredientes

Questões propostas:

1. A tecnologia de ultrassom apresenta diferentes aplicações em função da frequência utilizada. Diferencie suas aplicações correlacionando com as faixas de frequência que as caracterizam.
2. A cavitação acústica é o principal fenômeno físico observado pela aplicação do ultrassom de alta intensidade em um meio líquido. Descreva suas principais etapas e discuta os seus potenciais impactos sobre a microestrutura de alimentos.
3. Explique o conceito de sonoporação e dê exemplos de sua aplicação em diferentes processos de interesse da indústria de alimentos.
4. Discuta sobre os principais desafios para o uso da tecnologia de ultrassom de alta intensidade pela indústria de alimentos.