

# WORKSHOP

Novas Soluções para  
Análises Rápidas de Gordura e Proteína  
com demonstrações práticas de RMN e Dumas



paralab

INSCRIÇÕES AQUI

20 de NOVEMBRO

ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA  
DE COIMBRA

Tradicionalmente, os métodos de determinação de gordura e proteína em produtos alimentares exigiam processos complexos, lentos e manipulação de produtos químicos tóxicos, fazendo com que os custos de operação fossem elevados.

Uma nova geração de equipamentos usando as técnicas de Ressonância Magnética Nuclear (RMN) e Dumas, permitem **análises rápidas e mínima manipulação de amostras**, facilitando o processo de análise.

**RMN** é um método expedito e não destrutivo para análise de óleos, gorduras e água. A sua aplicação é variada, como por exemplo:

- Autenticidade de produtos alimentares,
- Análise do conteúdo de óleo em sementes,
- Medição de gordura em ração animal,
- Análise de gorduras insaturadas em óleos,
- Medição de óleos e gorduras em produtos alimentares,
- Determinação da composição de ácidos gordos de triglicerídeos,
- Análise de teor de gordura sólida,

O método **Dumas** analisa o azoto proteico em qualquer tipo de amostras independentemente do tipo de matriz, num sistema automatizado. As suas aplicações são variadíssimas podendo operar 24/7, 365 dias/ano.

## ORADORES

João Carvalheira • Hugo Gonçalves  
PARALAB

## PROGRAMA

- 14:00** Boas-vindas
- 14:30** Apresentação Teórica e Aplicações da Técnica de **RMN**
- 15:00** Apresentação Teórica e Aplicações do Método **Dumas**
- 15:30** Coffee break
- 16:00** Demonstração prática do **MQC+** e **rapid MAX N exceed**

