

SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ
CONSELHO SUPERIOR DE ENSINO E PESQUISA

RESOLUÇÃO Nº 1.188 - DE 02 DE JANEIRO DE 1985

EMENTA: Aprova o projeto de pesquisa "Obtenção de subprodutos da soja como alternativas de alimentação de alto valor nutritivo e baixo custo".

O REITOR DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARÁ, no uso das atribuições que lhe conferem o Estatuto e o Regimento Geral, e em cumprimento às decisões dos Egrégios Conselhos Superiores de Ensino e Pesquisa e de Administração, em sessões realizadas, respectivamente, nos dias 02.01.85 e 11.06.85, promulga a seguinte

R E S O L U Ç Ã O:

Art. 1º Fica aprovado o projeto de pesquisa intitulado "Obtenção de subprodutos da soja como alternativa de alimentação de alto valor nutritivo e baixo custo", de responsabilidade do Departamento de Nutrição, do Centro de Ciências da Saúde, tendo como objetivo oferecer alternativa, práticas para facilitar a introdução da soja nos hábitos alimentares da população como complemento alimentar de valor nutritivo e baixo custo; tudo de conformidade com o especificado no Anexo, que constitui parte integrante e inseparável desta Resolução, e nos autos do Processo nº 06.515/83-UFPA.

Art. 2º Esta Resolução passa a vigor a partir da data de sua aprovação.

Reitoria da Universidade Federal do Pará, em 11 de junho de 1985.

Prof. Dr. DANIEL QUEIMA COELHO DE SOUZA
Reitor
Presidente
do Conselho Superior de Ensino e Pesquisa

01. Título: Obtenção de subprodutos da soja como alternativas de alimentação de alto valor nutritivo e baixo custo.
02. Centro: Ciências da Saúde
03. Departamento: Nutrição
04. Período de Realização: A pesquisa será desenvolvida durante dois (2) anos.
05. Grupo Executor: Helena dos Santos, Evergisto Galeno Galvão, Rosa Maria Dias, Mário Cardoso de Freitas Guimarães e Maria de Lourdes Soares Oliveira.
06. Justificativa: Na América Central o uso da soja na alimentação humana já se encontra bastante difundido. No estado do Pará, em particular, vários têm sido os trabalhos desenvolvidos junto à comunidade, no sentido de estimular o uso da soja. Entretanto, pela dificuldade do uso do produto "in natura", e a falta de produtos industrializados e comercializados, se faz necessário realizar pesquisas que desenvolvam métodos simples de obtenção de produtos, ou melhor, de subprodutos que contenham proteínas suficientes para substituir a proteína animal.

A produção de farinha de soja e da maionese através de uma tecnologia rudimentar possibilita a obtenção de um alimento de alto valor nutritivo por um custo baixo, acessível à população de baixa renda bem como não exige equipamentos sofisticados e processos onerosos.
07. Objetivos:

Geral: Oferecer alternativas práticas para facilitar a introdução da soja nos hábitos alimentares da população como complemento alimentar de valor nutritivo e baixo custo.

Específicos:

 - Produzir farinha de soja com valor proteico quantitativamente equivalente ao da carne;
 - Produzir farinha de soja com teor de umidade que permita armazenamento prolongado em condições ambientais;
 - Obter maionese de soja como subproduto da fabricação da farinha oriunda da prensagem da soja hidratada.
08. Metodologia: O trabalho será desenvolvido em 2 etapas: a primeira compreenderá atividades laboratoriais e a segunda fase constará de atividades de campo. A primeira etapa será efetuada utilizando as instalações do Laboratório do

Departamento de Operações e Processos Químicos, do Centro Tecnológico.

A matéria-prima a ser utilizada será o grão de soja hidratado, que deverá ser triturado e prensado, para a obtenção de dois subprodutos: o resíduo e o concentrado: obedecendo a uma tecnologia semelhante à empregada para a fabricação de farinha de mandioca.

09. Orçamento:

Material de Consumo Cr\$ 600.000

Remuneração de serviços pessoais Cr\$ 200.000

T O T A L Cr\$ 800.000

Obs: Os recursos serão garantidos pela Pró-Reitoria de Pesquisa e Pós-Graduação, não havendo despesas adicionais para a Universidade Federal do Pará.