



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO JOÃO DEL-REI  
Campus Sete Lagoas (CSL)  
Rodovia MG 424, km 47  
CEP: 35701-970 – Sete Lagoas – MG

---

OFÍCIO N.º 001/2012/UFSJ/CSL/CTINFRA 01/2010

Sete Lagoas, 02 de abril de 2012.


Ao Senhor  
Jucélio Luiz de Paula Sales  
Diretor – FAUF  
São João Del Rei

Prezado Senhor,

Solicitamos a compra de uma unidade do equipamento, Sistema de Análise de Textura, Marca Stable Micro Systems, Modelo TA. XT/Plus 50.


Segue anexo contendo carta de justificativa técnica para compra do equipamento por inexigibilidade da empresa Extralab.

Atenciosamente,



---

Prof. Marcos Antonio Matiello Fadini  
Coordenador da Proposta



---

Prof. Washington Azevêdo da Silva  
Solicitante – compra - equipamento

## Justificativa técnica para compra de Texturômetro por inexigibilidade

O Sistema de Análise de Textura ou texturômetro é um equipamento de ensaios mecânicos. Em pesquisas na área de Ciência, Engenharia e Tecnologia de Alimentos possui grande aplicação na condução de estudos sobre propriedades mecânicas de alimentos, embalagens e materiais produzidos com biopolímeros, além disso, os dados obtidos podem ser correlacionados com estudos de análise sensorial, realizados com provadores treinados.

A textura é um importante fator de apreciação e consumo dos alimentos. Em relação ao produto alimentício, suas propriedades mecânicas, normalmente chamadas de dureza, maciez ou mesmo, textura, devem ser conhecidas e controladas com objetividade, em função das expectativas proporcionadas pelos alimentos e aceitação dos consumidores. E normalmente, a qualidade do produto alimentício está associada à textura. Também, o desenvolvimento de novos materiais para confecção de embalagens, ou à base de biopolímeros, necessita da caracterização de propriedades mecânicas, tais como a resistência à tração, elasticidade e perfuração, que são propriedades relacionadas à capacidade da embalagem em conter e proteger o alimento acondicionado, dentre outras.

Nesse sentido, a aprovação do projeto Potencialidades Agro-alimentares do Cerrado contempla o desenvolvimento de várias pesquisas por professores da área de Ciência, Engenharia e Tecnologia de Alimentos, que compõem a proposta, principalmente referentes à textura de alimentos e propriedades mecânicas de embalagens. Assim, a aquisição do equipamento texturômetro de elevado desempenho se faz necessária para melhor e máximo alcance de dados, com precisão e exatidão, proporcionando benefícios às publicações dos dados obtidos bem como, atender aos objetivos da proposta contemplada com os recursos.

Dessa forma, para atender aos objetivos propostos e das pesquisas a serem realizadas conforme proposta, as características do equipamento foram estabelecidas e se encontram em documento anexo. Depois de analisarmos várias propostas apresentadas, verificou-se que apenas um aparelho satisfaz todos os requisitos: o equipamento proposto pela empresa Extralab. No que diz respeito ao equipamento, nenhum outro aparelho tem condições de realizar testes "de oscilação senoidal em alimentos e embalagens", bem como biblioteca com métodos, padrões e modelos prontos e definidos de testes por setor de aplicação de produtos, como alimentos e embalagens.

Assim, justificamos e solicitamos a aquisição do referido equipamento oferecido pela Empresa Extralab.

Sete Lagoas, 02 de abril de 2012

  
Prof. Washington Azevêdo da Silva  
Solicitante – compra – equipamento

  
Prof. Marcos Antônio Matiello Fadini  
Coordenador da proposta