

II Conexão ESALQ Food

Corantes Naturais e as oportunidades no desenvolvimento de novos produtos



Rodrigo Souza Buissa

Cientista de Alimentos pela ESALQ/USP, Especialista em Pesquisa e Desenvolvimento com foco na qualidade e produtividade de aditivos e ingredientes. Além disso, possui experiência nas Indústrias de Alimentos DAXIA Doce Aroma, Baked Potato e Aricanduva massas.

Temas Abordados

- Definição de corantes naturais
- Importância no desenvolvimento de produtos
- Aplicação de corantes e a relação com o consumidor
- Corantes naturais x corantes artificiais
- Tipos de corantes naturais
- Além disso, parte prática com uso de corantes



Data: 5 de Maio
Horário: 14:00 as 17:30
Inscrições: www.esalqfood.com
Valor: R\$ 30,00 estudante
R\$ 50,00 empresa
Local: Auditório do LAN - ESALQ/USP
Av. Padua Dias, 11 - Piracicaba/SP



Organização

Apoio

