

# Minicursos



Confira os minicursos oferecidos nessa edição da SACTA! 😊









## ENCAPSULAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS

Os compostos bioativos presentes em frutas, verduras e legumes contribuem para uma alimentação rica em nutrientes essenciais às nossas vidas. Entretanto, sua baixa estabilidade em determinadas condições, dificulta seu uso em outros produtos. As inúmeras técnicas de encapsulação contribuem na indústria de alimentos, tornando esses compostos cada vez mais acessíveis ao consumidor.



## PRINCÍPIOS PARA A ELABORAÇÃO DE SORVETES

Sorvetes são, em geral, uma mistura de leite, frutas (ou cacau) e açúcar. Podem existir inúmeras definições como sorvete de massa, sorvete no palito, sorbet, gelato, etc, mas você sabe qual diferença entre eles? Além disso, dependendo de sua composição, os sorvetes podem ser considerados como uma boa fonte de nutrientes, entre eles o **Cálcio**.

