

PROF. LUIS ANTONIO MINIM



Professor Titular - UFV

Doutorado: Engenharia Química - UNICAMP

Graduação: Engenharia de Alimentos - UFV

Orientador Permanente - PPGCTA

Linha de Pesquisa: Processos na Indústria de Alimentos

Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 1C

Área de Interesse

- Produção e ativação de suportes cromatográficos
- Imobilização de enzimas - biorreatores enzimáticos
- Purificação de proteínas por técnicas adsortivas
- Purificação de proteínas por extração com sistemas aquosos bifásicos
- Captura e purificação de biomoléculas oriundas de coprodutos industriais

Área de Atuação

- Engenharia de Alimentos (5.07.03.00-5)
- Aproveitamento de Subprodutos (5.07.02.05-0)
- Operações de Separação e Mistura (3.06.02.03-3)
- Balanços Globais de Matéria e Energia (3.06.03.01-3)

Temática

- Desenvolvimento de Processos de Captura e Purificação de Biomoléculas
- Estudos das Propriedades Físico-Químicas e Tecnológicas de Biopolímeros para Aplicação em Alimentos

Projetos em Andamento

- Desenvolvimento de Criogel Supermacroporoso para Purificação de Proteínas da Clara de Ovo e soro de leite em Coluna Monolítica
- Desenvolvimento de um biorreator enzimático constituído de criogel supermacroporoso para a síntese de lipídios estruturados
- Propriedades de espuma da mistura de β -lactoglobulina e polissacarídeos, na presença de polióis
- Extração líquido- líquido de proteínas do soro de queijo utilizando sistemas de duas fases aquosas