

ANEXO II
FUNÇÕES TECNOLÓGICAS DOS COADJUVANTES DE TECNOLOGIA

Funções tecnológicas	Definições
Agente de clarificação ou filtração	Substância que tem a propriedade de clarificar e auxiliar a filtração de alimentos, facilitando a absorção de impurezas e sua remoção no momento da filtração.
Agente de coagulação	Substância que promove a coagulação, facilitando a separação das substâncias durante o processo, ou a modificação da textura do alimento, com exceção dos coalhos.
Agente de controle de microrganismos	Substância que tem a propriedade de controlar ou inibir o desenvolvimento de micro-organismos em determinada fase do processo de fabricação do alimento.
Agente de floculação	Substância que promove a floculação com o objetivo de facilitar a separação de outras substâncias do meio.
Agente de inibição enzimática antes da etapa de branqueamento	Substância que inibe reações enzimáticas de oxidação.
Agente de lavagem ou descascamento	Substância que tem a propriedade de atuar sobre a superfície de produtos de origem vegetal ou animal, facilitando a limpeza ou descascamento.
Agente de resfriamento ou congelamento por contato	Substância que promove o resfriamento ou congelamento por contato.
Agente degomante	Substância que favorece a remoção ou separação de gomas ou mucilagens.
Agente e suporte de imobilização de enzimas	Substância que atua como agente ou suporte para a imobilização de enzimas.
Agente supressor de pó	Substância que aglutina as partículas de pó emitidas por cereais não processados durante o transporte e armazenagem dos grãos.
Catalizador	Substância que inicia ou acelera a velocidade das reações químicas e enzimáticas.
Detergente	Substância que modifica a tensão superficial em alimentos.
Enzima	Proteína de origem animal, vegetal ou microbiana que atua catalisando reações bioquímicas, resultando em alterações desejáveis nas características de um alimento.
Fermento biológico	Levedura e outros microrganismos utilizados em processos de tecnologia alimentar que envolvem fermentação.
Gás propelente, gás para embalagens	Gás inerte que serve de veículo para propelir alimentos ou substituir o ar nas embalagens.
Lubrificante, agente de moldagem ou desmoldagem	Substância que lubrifica evitando a aderência e auxilia na moldagem.
Nutriente para leveduras	Substância que nutre os fermentos biológicos para que mantenham seu desempenho durante o processo de fermentação.
Resina de troca iônica, membranas e peneiras moleculares	Substância que possibilita a separação, fracionamento ou troca de componentes de alimentos.
Solvente de extração e processamento	Substância que tem a capacidade de dissolver parte dos componentes de um alimento, facilitando sua extração e separação.