



**Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia**



**Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos –
PPGCTA**

Laboratório Multiusuário de Qualidade de Alimentos (LMQA)

O LMQA é um ambiente analítico estratégico do PPGCTA/UFPB, localizado no Campus Sede e coordenado pela Prof^a Dra. Taliana Bezerra, destinado à caracterização físico-química e funcional de alimentos e ingredientes naturais. Conta com um sistema de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) com injeção automática, espectrofotômetro UV-Vis, shaker orbital para simulação de digestão gastrointestinal in vitro e ultra freezer com temperatura de até -86 °C para conservação de amostras. Essa estrutura possibilita estudos aprofundados de compostos fenólicos, ácidos orgânicos, açúcares e bioatividades antioxidante, hipoglicemiante e hipolipemiante, entre outras. O laboratório oferece suporte a múltiplas linhas de pesquisa, contribuindo para o avanço de soluções sustentáveis e tecnologicamente relevantes no setor alimentício.