



**Universidade Federal da Paraíba
Centro de Tecnologia**



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

Laboratório de Processamento de Leite e Derivados (LPLD)

Coordenado pela Profª Dra. Taliana Bezerra e localizado no Campus Sede (João Pessoa), o LPLD dispõe de infraestrutura voltada ao desenvolvimento de alimentos e ingredientes funcionais mais estáveis, com ênfase em valorização de subprodutos. O LPLD não se restringe apenas a lácteos, também acolhe pesquisas com uma ampla diversidade de matrizes alimentares, incluindo extratos vegetais, subprodutos agroindustriais e soluções tecnológicas voltadas à estabilidade de compostos bioativos. Entre os principais equipamentos, destacam-se o spray dryer, estufa de secagem com circulação de ar, câmara de incubação tipo BOD, autoclaves e demais instrumentos de apoio ao preparo e tratamento de amostras. O LPLD oferece suporte a projetos de tese, dissertação, iniciação científica e conclusão de curso, contribuindo para a formação de pesquisadores e para o avanço de soluções sustentáveis e tecnicamente aplicáveis à indústria de alimentos.