**Central Analítica  
Instituto de Química – UFRN**

**Requisição para ensaio em FTIR**

|  |
| --- |
| Dados cadastrais |
| Requisitante: Gabrielle Mahara Data: 14 / 08 / 2018  Departamento/ Laboratório: Departamento de Nutrição \_ |
| e-mail para envio de resultados: [sara.sayonara@outlook.com](mailto:sara.sayonara@outlook.com) \_  Nome do Prof. Orientador: Cristiane Fernandes de Assis\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ |

**Descrição Geral das amostras**

|  |  |
| --- | --- |
| Nome da substância | Código |
| Alginato | ALG |
| Gelatina suína | GS |
| Tween 20 | T20 |
| Encapsulado gelatina suína | OEG |
| Encapsulado gelatina suína + alginato | OEGA |
| Extrato rico em antocianinas | ANTB01 |
| Proteína de soro de leite | WPI01 |
| Encapsulado de antocianinas | ANTE01 |
|  |  |
|  |  |
| \*As amostras devem ser identificadas ou ter um código que as discrimine.  \*\*O código dará nome ao arquivo do resultado.  \*\*\* O número de amostras é limitado a 10. | |

|  |
| --- |
| Características da amostra |
| Sólida; Líquida; Higroscópica; Corrosiva; Tóxica; Volátil; Ácida; Neutra;  Básica; Inflamável; Oxidante; Nociva; Irritante; Explosiva. |

|  |
| --- |
| Solubilidade |
| Solúvel em: \_\_\_Agua \_\_\_\_\_\_\_\_  Insolúvel em: \_Acetona, hexano, etanol\_\_ |

**Resultados**

|  |
| --- |
| Espectro: |
| Absorbância; Transmitância. |

|  |
| --- |
| Observações: |
|  |
|  |
|  |



Assinatura do professor orientador.  
\*Requisições sem a assinatura do professor orientador não serão aceitas.