



## Acompanhamento de Projetos

### ESTUDO DO HJ EMULSÃO BASE - ESTUFA - REGISTRO 1 - (LÍQUIDO)

Semanas	Concentração	Fermentação	Fungos / Bacterias	Cor	Observações	Classificação
1° 30/11/2016 a 04/11/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	Todos os produtos foram homogeneizados antes de serem levados à estufa. C20% separou em menos de 24 hs, C30%, C40% e C50% mantiveram-se normais, não ocorrendo separação	Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		
2° 04/12/2016 a 11/12/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	C20% - Separou completamente C30% começou a separar, apresenta uma coluna de água de aproximadamente 1 cm C40% começou a separar, apresenta uma coluna de água de aproximadamente 1 cm C50% Não ocorreu separação, porém, o produto formou uma "crosta" por cima, apresentando um aspecto ressecado, abaixo desta "crosta" o produto estava com aspecto normal.	Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
3° 12/12/2016 a 18/12/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo		Não se aplica
4° 19/12/2016 a 24/12/2016	20%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	Separou completamente	0
	30%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O produto separou, apresentando uma coluna de água de aproximadamente 02 cm	4
	40%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	Apresentou pequeno filme de separação.	5
	50%	Não ocorreu	Não ocorreu	De acordo	O produto apresentou crostas duras em alguns pontos e ficou amolecidas em outros.	3

Classificação	
0 a 4	Ruim
5 a 7	Razoável
8 a 9	Bom
10	Ótimo