

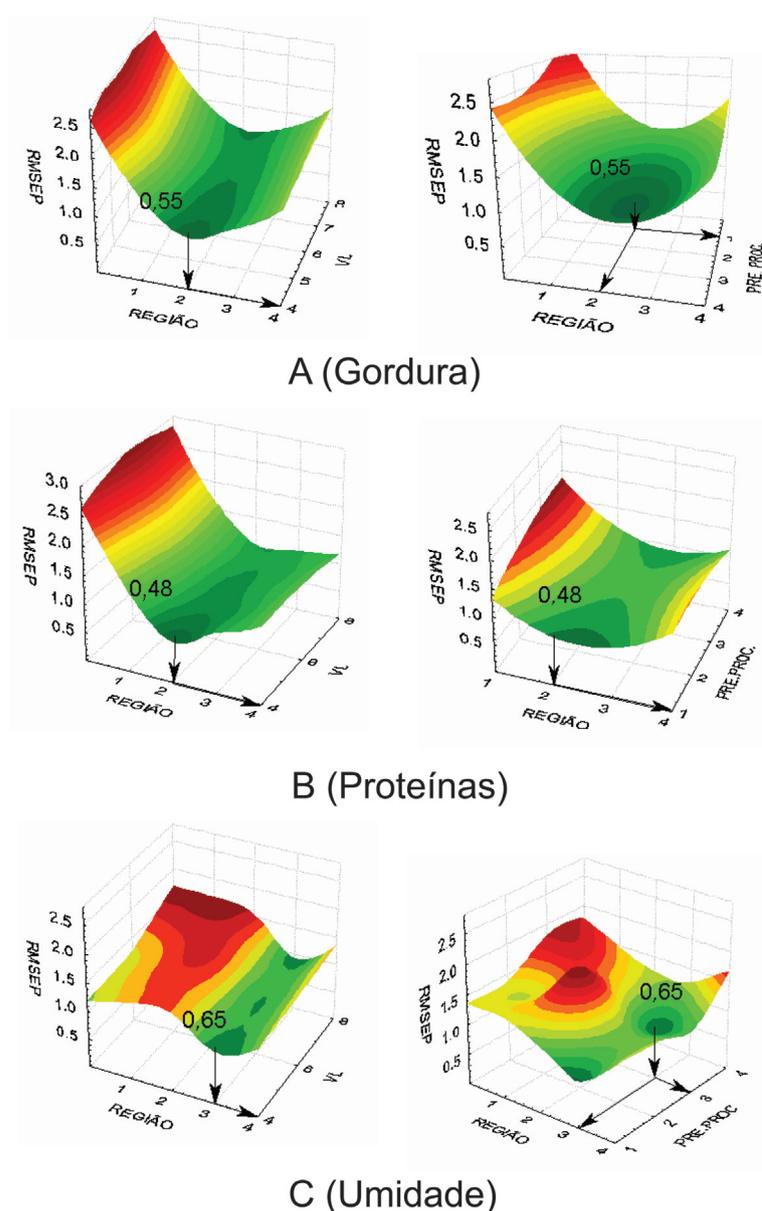
## CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO PRATO POR ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO E REGRESSÃO DE MÍNIMOS QUADRADOS PARCIAIS

Elenise Sauer-Leal e Fernanda Martins Okada

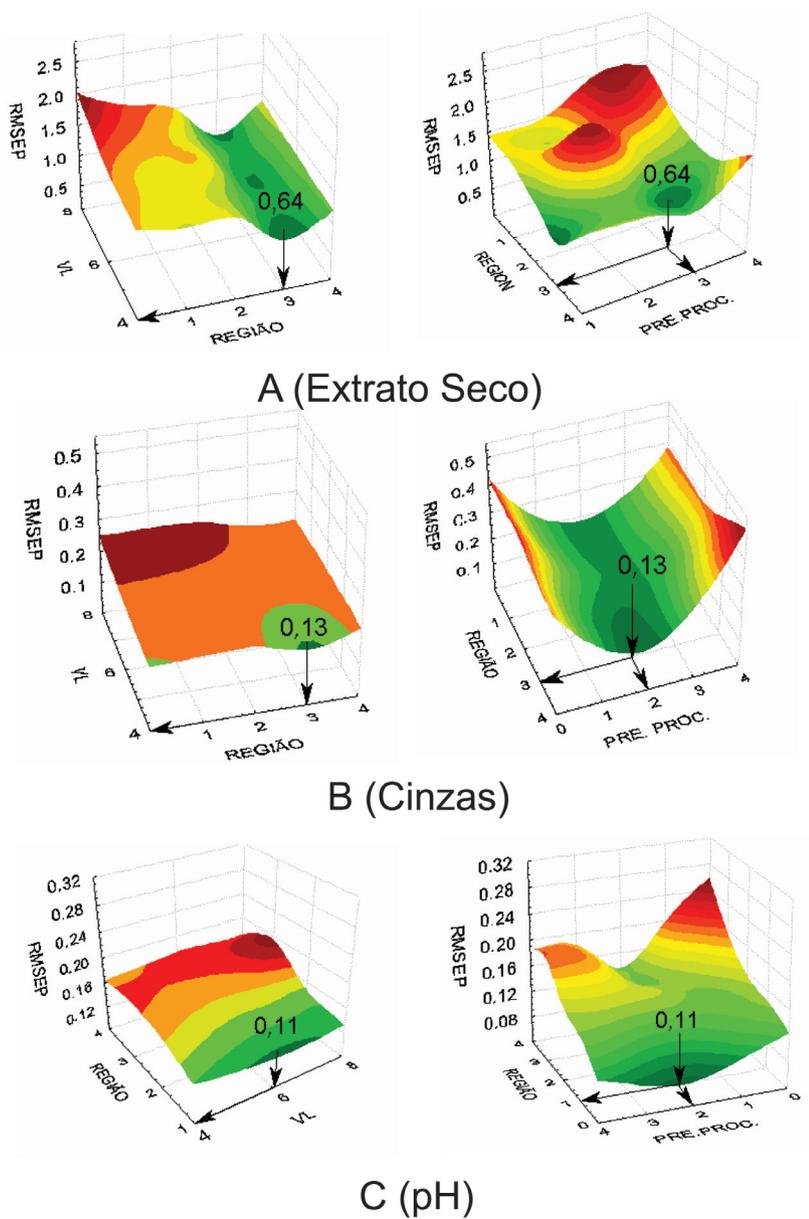
Departamento de Alimentos, Universidade Tecnológica Federal do Paraná, Campus Ponta Grossa, Av. Monteiro Lobato, s/n - km 04, 84016-210 Ponta Grossa – PR, Brasil

Patricio Peralta-Zamora\*

Departamento de Química, Universidade Federal do Paraná, CP 19081, 81531-990 Curitiba – PR, Brasil



**Figura 1S.** Efeito do número de variáveis latentes, da região espectral processada e dos tipos de pré-processamento de sinais na capacidade preditiva dos modelos multivariados orientados à determinação do teor de gordura (A), proteínas (B) e umidade (C). Região 1: 1520 a 3760  $\text{cm}^{-1}$ ; região 2: 4000 a 6800  $\text{cm}^{-1}$ ; região 3: 4000 a 7500  $\text{cm}^{-1}$ ; região 4: 1520 a 3760 e 4000 a 7500  $\text{cm}^{-1}$ . Pré-processamento 1: centrado na média 2: alisado e derivado; pré-processamento 3: MSC; pré-processamento 4: MSC e alisamento



**Figura 2S.** Efeito do número de variáveis latentes, da região espectral processada e dos tipos de pré-processamento de sinais na capacidade preditiva dos modelos multivariados orientados à determinação do teor de extrato seco (A), cinzas (B) e pH (C). Região 1: 1520 a 3760  $\text{cm}^{-1}$ ; região 2: 4000 a 6800  $\text{cm}^{-1}$ ; região 3: 4000 a 7500  $\text{cm}^{-1}$ ; região 4: 1520 a 3760 e 4000 a 7500  $\text{cm}^{-1}$ . Pré-processamento 1: centrado na média 2: alisado e derivado; pré-processamento 3: MSC; pré-processamento 4: MSC e alisamento