

Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 1

14-out.

| | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|---------------|--|---|-------------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 16864 | AVALIAÇÃO DO IMPACTO NA TAXA DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO DE FILMES POLIMÉRICOS CONTENDO GRAFENO | KARINA LUZIA ANDRADE |
| | 17039 | AVALIAÇÃO DE ALEGAÇÕES NÃO PERMITIDAS NAS EMBALAGENS DE PÃES A BASE DE CEREAIS INTEGRAIS | VITORIA SCHETTINI |
| | 17219 | EFEITO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL A BASE DE AMIDO DO CARÁ ROXO (DIOSCOREA TRIFIDA) NA QUALIDADE DE TOMATES LONGA VIDA | THAMYRES CESAR DE ALBUQUERQUE SOUSA |
| | 17223 | COLORIMETRIC SYSTEM BASED ON POLYDIACETYLENE AND TWEEN 80 VESICLES FOR SPECIFIC DETECTION OF Pseudomonas spp. | ARTHUR VINICIUS DE ABREU OLIVEIRA |
| | 17563 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES POLIMÉRICOS DE SORO DE LEITE E AMIDO DE MILHO COM INCORPORAÇÃO DE EXTRATO DE FOLHAS DE BRÓC | MARIELI ROSSETO |
| | 17588 | Screening de corantes naturais sensíveis a mudança de pH para uso em embalagens inteligentes | RAFAELA SUZANA MARTINS |
| | 17598 | Production, characterization, and application of films composed of guar gum with addition of nanoclay | ELDER DOS SANTOS ARAUJO |
| | 17680 | UVAIA RESIDUE EFFECT ON THE MECHANICAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE PECTIN FILM | LENILTON SANTOS SOARES |
| | 17898 | CARACTERIZAÇÃO DE FILME ELABORADO A PARTIR DA FARINHA EXTRAÍDA DO MESOCARPO DE BABAÇU | WASHINGTON AZEVEDO DA SILVA |
| 18360 | TRIBUTAÇÃO DE BEBIDAS AÇUCARADAS: UMA ESTRATÉGIA EFICAZ PARA PROMOVER A SAÚDE PÚBLICA NO BRASIL? | HELEN MARA DOS SANTOS | |
| 15:30 - 16:00 | 18011 | INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS NA VIDA ÚTIL DE BANANA NANICA (musa spp.) | JOAO PAULO ZAGONEL |
| | 18013 | APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS NATURAIS EM MANGA COQUINHO (Mangifera indica L.) | JOAO PAULO ZAGONEL |
| | 18022 | FILMES DE GELATINA INCORPORADOS DE EXTRATO ANTOCIÂNICO DA UVA BRS CARMEM | LAURA DE VASCONCELOS COSTA |
| | 18070 | AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS ALIMENTARES COM REQUISITOS DE CONTRASTE DE COR: IMPACTOS NA LEGIBILIDADE PARA PESSOAS COM VISÃO | PÂMELLA FRONZA CÂMARA |
| | 18117 | OPTIMIZATION OF THE MAIN PARAMETERS OF SUPERCRITICAL CO ₂ -ASSISTED IMPREGNATION OF BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA EXTRACT IN POLY(L-LACTIC ACID) | GISELE DE CAMPOS FERREIRA |
| | 18146 | Active films based on gelatin and modified curcumin | KENNYA THAYRES DOS SANTOS LIMA |
| | 18163 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES INTELIGENTES A BASE DE AMIDO DE MILHO INCORPORADOS COM ANTOCIANINAS | FABIANO ANDRE NARCISO FERNANDES |
| | 18358 | A COR DA EMBALAGEM PODE INFLUENCIAR NA ACEITAÇÃO E NO PODER DE COMPRA DO CONSUMIDOR DE MASSAS ALIMENTÍCIAS? | LORENA FIGUEIRA AURICHIO BOLONHESE |
| | 18710 | Avaliação da cor e opacidade de filmes desenvolvidos a partir de blendas com resíduo do processamento de bala tipo "sticks" | CAROLINE COSTA PERAZA |
| 16:00 - 16:30 | 18408 | FILMES INTELIGENTES BIODEGRADÁVEIS COM EXTRATO DE FLOR DE Clitoria ternatea L. | MAYCON JONATHAN BRANDT GROSS |
| | 18454 | DIFERENTES FORMATOS DE EMBALAGENS PARA COMERCIALIZAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIE: PESQUISA DE CONSUMIDOR | MELISSA BIAZZI FILA |
| | 18461 | A LOW-COST AND ECOFRIENDLY BIOCELULOSE FILMS USING CHEESE STRETCHING WATER: INNOVATIVE APPROACH FOR SUSTAINABLE PACKAGING | PAULA FERNANDES MONTANHER |
| | 18488 | Filmes poliméricos incorporados com flavonóides para como sensor colorimétrico para identificação de cobre e embalagem de alimento | SAMANTA DE SOUZA REZENDE |
| | 18541 | NUGGETS FROM MECHANICALLY SEPARATED MEAT OF NILE TILAPIA (Oreochromis niloticus) WITH AND WITHOUT EDIBLE COATINGS | GUSTAVO GRACIANO FONSECA |
| | 18566 | AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE SALGADINHOS DE MILHO COMERCIALIZADOS EM SETE LAGOAS-MG | MATHEUS GONÇALVES GOMES |
| | 18610 | EDIBLE COATINGS DEVELOPED FROM THE BIOMASS OF THE MICROALGAE (Chlorella sorokiniana) INCREASE THE SHELF LIFE OF GREEN BELL PEPPER (Capsicum ann | GUSTAVO GRACIANO FONSECA |

| | | |
|----------------------|--|-----------------------------------|
| | 18614 CAN MECHANICAL PROPERTIES OF ALGINATE FILMS BE IMPROVED BY ADDING PURPLE POTATO FLOUR? | VILÁSIA GUIMARÃES MARTINS |
| | 18631 AUTENCIDADE DE RÓTULOS DE IOGURTE QUANTO A PRESENÇA DE AMIDO POR MICROSCOPIA DE ALIMENTOS | JULIANA MACHADO DOS SANTOS |
| 16:30 - 17:00 | 18713 PRODUÇÃO DE NANOCÁPSULAS DE POLICAPROLACTONA CONTENDO CATEQUINA VISANDO A APLICAÇÃO EM EMBALAGENS ATIVAS DE ALIMENTOS | ADRIANE SANTANA BOMFIM |
| | 18717 RECOBRIMENTO POR IMERSÃO DE PIMENTA-DO-REINO COM SOLUÇÃO FILMOGÊNICA A BASE DE AMIDO DE MANDIOCA (Manihot Sculenta Crantz) | Lucas Antonio Duarte Ribeiro |
| | 18756 Determinação das propriedades mecânicas de filmes com resíduo do processamento de bala tipo "sticks" e diferentes polímeros | CAROLINE COSTA PERAZA |
| | 18819 ARIÁ FLOUR AND STARCH IN BIODEGRADABLE FILMS DEVELOPMENT | LUAN RAMOS DA SILVA |
| | 18832 FILMES BIODEGRADÁVEIS A BASE DE RESÍDUO DA PIMENTA-DO-REINO, AMIDO DE MANDIOCA E GLICEROL | WESLEY LIMA COSTA |
| | 18853 BIODEGRADAÇÃO EM SOLO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS A BASE DE AMIDO DE MANDIOCA E POLIOIS | WESLEY LIMA COSTA |
| | 18865 ESTRATÉGIA DE DOIS ESTÁGIOS PARA EXTRAÇÃO DE POLIFENÓIS EM CASCAS DE PITAYA VISANDO SUA APLICAÇÃO EM FILMES COMESTÍVEIS À BASE DE AMIDO | ANA PAULA TRINDADE ROCHA |
| | 18874 EFEITO DA ADIÇÃO DE CARVÃO ATIVADO NAS PROPRIEDADES ÓTICAS E TÉRMICAS DE BIOPLÁSTICOS DE AMIDO DE BANANA DA TERRA VERDE | MARIA JOSE MISSAO CORDEIRO SANTOS |
| | 18892 DESENVOLVIMENTO DE FILMES DE QUITOSANA COM AÇÃO BIOATIVA ATRAVÉS DA ADIÇÃO DE RESÍDUO DE LÚPULO | Lisiane Baldez da Cunha |
| 17:00-17:30 | 19026 OLEOGÉIS DE AMIDO DE MILHO INCORPORADOS COM DIFERENTES EXTRATOS DE PRÓPOLIS | ESTEFANI TAVARES JANSEN |
| | 19045 CARÁ ROXO FILM-FORMING CAPACITY: VISUAL ASPECTS | MARCOS VINICIUS NOLASCO |
| | 19085 EFEITO DA ADIÇÃO DE ÁLCOOL POLIVINÍLICO (PVOH) NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DE BARREIRA DAS BLENDS BIOPOLIMÉRICAS DE GELATINA DE PE | VINICIUS SIDONIO VALE MORAES |
| | 19095 Mechanical and biological properties of sodium alginate and carboxymethylcellulose-based films incorporated with nanoemulsified cinnamon essential oil | Luiz Carlos Corrêa-Filho |
| | 19112 ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILME DE SORO DE KEFIR E ÁLCOOL POLIVINÍLICO | MATEUS DE ALMEIDA MARQUES |
| | 19134 NANOEMULSÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA DOCE E EUGENOL: ANÁLISE DO EFEITO SINÉRGICO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E NA ESTABILIDADE CINÉTICA | GABRIELA DE OLIVEIRA MACHADO |
| | 19167 IMPACTOS DA IMPLEMENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL NO TEOR DE SÓDIO E USO DE REALÇADORES DE SABOR EM SALGADINHOS DE MILHO DE | CRISLEI GONCALVES PEREIRA |
| | 19171 MUDANÇAS NA UTILIZAÇÃO DE EDULCORANTES EM BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS DIETÉTICAS E DE BAIXA CALORIA: UMA ANÁLISE LONGITUDINAL | CRISLEI GONCALVES PEREIRA |
| | 19335 RELAÇÃO ENTRE MATRIZ ALIMENTAR E ROTULAGEM NUTRICIONAL NA ACEITAÇÃO DE ALIMENTOS | ANA CAROLINA FONSECA E SILVA |
| 17:30-18:00 | 19419 EFEITOS DA ADIÇÃO DA PROTEÍNA DE GIRASSOL (Helianthus annuus L.) NA QUALIDADE DE FILMES BIODEGRADÁVEIS | MARIANA MARTINS BORGES |
| | 18979 IMPLEMENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL (RNF) NO BRASIL E O CASO DO MACARRÃO INSTANTÂNEO: EXCESSIVO EM SÓDIO, MAS SEM RNF | ELAINE CARVALHO MINIGHIN |
| | 19927 DESEMPENHO DA BARREIRA AO VAPOR DE ÁGUA EM FILMES FLEXÍVEIS SINTÉTICOS SOB CONDIÇÕES DE DIFERENTES TEMPERATURAS | Maria do Socorro Rocha Bastos |
| | 19985 INFLUÊNCIA DO ÓXIDO DE CARBONO HIDRATADO SONICADO SOB A PROPRIEDADE ÓPTICA DE FILMES FLEXÍVEIS | Maria do Socorro Rocha Bastos |
| | 20217 MONITORAMENTO DO TEOR DE FERRO EM AMOSTRAS DE FARINHAS DO PROGRAMA NACIONAL DE FORTIFICAÇÃO NO LACEN/SC | Pedro Ivo Pinheiro Fuchs |
| | 20239 COATING-FORMING SOLUTION BASED ON GELATIN AND CASSAVA STARCH: RHEOLOGICAL CHARACTERIZATIONS | Kamila de Lima Santos |
| | 19463 ELABORAÇÃO DE BIOPLÁSTICOS UTILIZANDO AMIDO DE BANANA DA TERRA VERDE E ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM CIDREIRA | Cristiane Martins Veloso |
| | 19190 PROPRIEDADES MECÂNICAS DE BIOPLÁSTICOS A BASE DE AMIDO DE BANANA DA TERRA VERDE: EFEITO DA ADIÇÃO DE CARVÃO ATIVADO COMO AGENTE DE REFORÇO | CRISTIANE MARTINS VELOSO |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20369 BIOPLÁSTICO A PARTIR DO AMIDO DE BANANA DA TERRA (MUSA PARADISIACA L.) COM EXTRATO DAS FOLHAS DE PITANGUEIRA (EUGENIA UNIFLORA L.): DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO | CASSIARA CAMELO ELOI DE SOUZA |
| | 20379 Development of alginate-based coatings incorporated with oregano essential oil nanoemulsions for application to fish fillets | Luiz Carlos Corrêa-Filho |
| | 20398 CARACTERIZAÇÃO DA LIGNINA FRACIONADA PARA SUA ADITIVAÇÃO EM MATERIAIS POLIMÉRICOS | GABRIELA DE OLIVEIRA MACHADO |
| | 20405 STARCH/NANOCELLULOSE MULTILAYER FILMS FOR ACTIVE PACKAGING APPLICATIONS: INCORPORATION AND EFFECTS OF CARVACROL | Alex López Córdoba |

| | | |
|----------------------|--|------------------------------------|
| | 20408 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FILME BIODEGRADÁVEL ATIVO INCORPORADO COM ENZIMAS PROTEOLÍTICAS | Monica Regina Scapim |
| | 20412 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE MÉIS DE ABELHA NATIVA SEM FERRÃO (<i>Melipona flavolineata</i>) COMERCIALIZADOS DO MUNICÍPIO DE BENEVIDE: | Fernanda Wariss Figueiredo BEZERRA |
| | 20435 AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO REVESTIMENTO COM AMIDO DE MANDIOCA E ÓLEOS ESSENCIAIS DE CRAVO E MELALEUCA NOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE | Maria Cecilia Pacco-Huamani |
| | 20440 "Alto em sódio": Um estudo de baseline antes da implementação da rotulagem nutricional frontal no Brasil | Livia Cristine Horacio |
| 12:30 - 13:00 | 20444 STARCH-BASED BIOMATERIAL FOR FOOD PACKAGING: PRODUCTION PARAMETERS AND CONDITIONS | Elder Pacheco da Cruz |
| | 20446 FREQUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL "ALTO EM SÓDIO" NAS CATEGORIAS DE ALIMENTOS PRIORITÁRIAS DO PLANO NACIONAL DE REDUÇÃO DE S | Livia Cristine Horácio |
| | 20450 THICKNESS AND WETTABILITY OF CASSAVA STARCH FILMS WITH RED ONION SKIN EXTRACT RICH IN FLAVONOIDS | Elder Pacheco da CRUZ |
| | 20467 DEVELOPMENT OF FILM WITH PURPLE CORN FLOUR AND AÇAÍ SEEDS: PHYSICAL AND MECHANICAL PROPERTIES | Maria Cecilia Pacco -Huamani |
| | 20514 QR CODES: UMA PERSPECTIVA SOBRE A COMUNICAÇÃO COM O CONSUMIDOR EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS | Washington Azevêdo da Silva |
| | 20528 ESTABILIDADE DE QUEIJO DE COALHO REVESTIDO COM COBERTURA DE PECTINA E EXTRATO ALCOÓLICO DE CÚRCUMA | Juliane Doering Gasparin Carvalho |
| | 20544 A IMPORTÂNCIA DA NOVA ROTULAGEM DOS ALIMENTOS. UM RELATO DE EXPERIÊNCIA | Liamar, Pereira Seguro |
| | 20565 OPTIMIZATION OF THE MAIN PARAMETERS OF SUPERCRITICAL CO ₂ -ASSISTED IMPREGNATION OF BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA EXTRACT IN POLY(L-LACTIC ACID) | Gisele Campos Ferreira |
| 13:00 - 13:30 | 20634 ANÁLISE DE ROTULAGEM DE SUPLEMENTOS PROTÉICOS VEGETAIS | Matheus Augusto Carvalho Pereira |
| | 20669 ELABORAÇÃO DE FILME DE AMIDO COM EXTRATO AQUOSO DE FOLHA DE JAMBOLÃO (<i>Syzygium cumini</i>) PARA DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGEM BIOATIVA | Beatriz dos Santos Galvão |
| | 20744 ROTULAGEM NUTRICIONAL DE PRODUTOS A BASE DE MANDIOCA ELABORADOS NO ESTADO DO PARÁ. | Ana Jéssica da Silva Costa |
| | 20752 ANÁLISE DE CONFORMIDADES E NÃO CONFORMIDADES NA ROTULAGEM DE PRODUTOS LÁCTEOS | Maria Fernanda Neto Campos |
| | 20779 DESENVOLVIMENTO DE FILMES BICAMADA DE AMIDO REFORÇADO COM NANOFIBRAS DE ZEÍNA E ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (<i>THYMUS VULGARIS</i>) PARA EMB | Jéssica Silveira Vitoria |
| | 20806 PARTICIPAÇÃO SOCIAL NO PROCESSO REGULATÓRIO DE EMBALAGENS E EQUIPAMENTOS DE ALIMENTOS | José Guilherme Campos TELES |
| | 20810 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BANDEJAS DE ESPUMAS BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO E RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS | LUAN MARTINS GOMES |
| 16:00 - 16:30 | 18659 INVESTIGAÇÃO EXPLORATÓRIA DAS FERRAMENTAS DE ACESSIBILIDADE DAS EMBALAGENS DE ALIMENTOS PELOS CONSUMIDORES COM DEFICIÊNCIA VISUAL | ANDRÉA ALVES SIMIQUELI |
| | 19440 BIODEGRADABLE SACHETS ADDED OF CARYOCAR BRASILIENSE WASTE TO PRESERVE OLIVE OIL | Vilásia Guimarães Martins |
| | 20819 BANDEJAS BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO EXPANDIDAS REFORÇADAS COM BORRA DE CAFÉ. | Leda Battestin Quast |
| | 20926 ASSOCIAÇÃO ENTRE CONSUMO DE GORDURAS PRESENTES EM ALIMENTOS ULTRAPROCESSADOS E ALTERAÇÕES METABÓLICAS EM ADULTOS SAUDÁVEIS | Aline Dias Gonçalves Ferraz |
| | 20930 POLYMERIC FILMS INCORPORATED WITH NATURAL ANTIMICROBIAL AGENTS: A COMPARATIVE STUDY | Renata Ferreira Santana |
| | 20932 FILMES POLIMÉRICOS À BASE DE AMIDO E SUBPRODUTOS DA INDÚSTRIA VINÍCOLA COM POTENCIAL PARA USO EM EMBALAGEM DE ALIMENTOS | Fabiane Mores |
| | 20933 FILMES INTELIGENTES DESENVOLVIDOS COM CORANTES NATURAIS | Rafaela Suzana Martins |
| | 20941 Influência da embalagem à vácuo na percepção sensorial dos compostos voláteis do café | Monique Costa Barbosa |
| 16-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20975 Development of new antioxidant films from fish collagen (<i>Hoplias malabaricus</i>) added with phenolics from <i>Garcinia humilis</i> residues as an alternative to plastic pac | Érica da Costa Monção |
| | 20468 Análise da lista de ingredientes e de aditivos declarados nos rótulos de pães sem glúten comercializados no Brasil | Emily Pinheiro dos Santos |
| | 20478 Análise da informação nutricional de pães sem glúten comercializados no Brasil | Emily Pinheiro Santos |
| | 18777 CRIOGÉIS ABSORVEDORES DE EXSUDADO A BASE DE AMIDOS DE CEVADA, TRIGO OU MILHO | JÉSSICA SILVEIRA VITORIA |
| | 18790 ATIVIDADE ANTIBACTERIANA POR CONTATO DIRETO E MICROATMOSFERA DE FILMES ATIVOS à BASE DE GELATINA E ÓLEO ESSENCIAL DE PIMENTA | JÉSSICA SILVEIRA VITORIA |

| | | |
|----------------------|--|------------------------------------|
| | 17705 INVESTIGAÇÃO DE FRAUDES EM AZEITES DE OLIVA EXTRAVIRGEM DE DIFERENTES MARCAS ADQUIRIDOS NO COMÉRCIO DO RIO DE JANEIRO | FABIANA DAMASCENO TOLEDO LIMA |
| | 17964 FILMES DE GELATINA INCORPORADOS DE EXTRATO BIOATIVO DE CLITORIA TERNATEA | GLORIA CAROLINE PAZ GONÇALVES |
| | 20142 RESÍDUOS DE ARAÇÁ-VERMELHO (<i>Psidium cattleianum</i> Sabine) EM PÓ: AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM E PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS | Henrique Michalski Gonçalves |
| | 19793 ANÁLISE DE EMBALAGENS DE ALIMENTOS: DETERMINAÇÃO DE MIGRAÇÃO TOTAL EM AMOSTRAS DE FILME DE POLICLORETO DE VINILA (PVC) E FILTRO DE CAFÉ | Flávia Silva Paula Coimbra |
| 12:30 - 13:00 | 17268 TRIAGEM IN VITRO DO EFEITO PREBIÓTICO DA BIOMASSA DE BANANA VERDE NO CRESCIMENTO DE LACTOBACILLUS REUTERI | SILVANIA LOPES DA SILVA |
| | 17560 ELABORAÇÃO DE SORVETE PROBIÓTICO COM ADIÇÃO DE BANANA E INULINA | LIVIA Cirino de Carvalho |
| | 17683 Obtenção e caracterização de uma nanoestrutura de Whey protein isolate para a incorporação de compostos bioativos em alimentos | MARCOS SILVA DE SOUSA |
| | 17904 GLUTEN-FREE COOKIES ELABORATED WITH RICE FLOUR AND AMARANTH FLAKES | LEOMAR HACKBART DA SILVA |
| | 17905 Centesimal Characterization of Constituent Parts of Adenanthera Pavonina Seed for Potential Use in the Food Industry: A Biorrefinery Approach | ELDER DOS SANTOS ARAUJO |
| | 18002 DESENVOLVIMENTO E PROCESSAMENTO DE BARRA DE MANGA E UVAIA | JUSTINE FREQ SAGGIN |
| | 18003 HEALTHINESS AND SUSTAINABILITY IN THE GUMMY CANDY MARKET: A COMPARATIVE LABEL ANALYSIS IN BRAZIL, GERMANY AND JAPAN | KATHRIN KRANZ |
| | 18007 DESEMPENHO DOS SOLVENTES EUTÉTICOS NA EXTRAÇÃO O DE ANTOCIANINAS DA BATATA-DOCE DE POLPA ROXA E APLICAÇÃO EM BALAS DURAS | FLAVIA TAYNA SERRA SILVA |
| | 20765 AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE FILMES ATIVOS DE ALGINATO DE SÓDIO INCORPORADOS COM CATEQUINA LIVRE E NANOENCAPSULADA | ADRIANE SANTANA BOMFIM |
| 13:00 - 13:30 | 18064 ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SHAKES PARA IDOSOS COM ADIÇÃO DE BIOMASSA DE <i>Spirulina maxima</i> E FARINHA DE CAROÇO DE AÇAÍ | CAROLINI BRAVO TRINDADE BORDULIS |
| | 18068 AVALIAÇÃO DE FATIAS DE BANANA IMPREGNADAS COM BACTÉRIAS LÁTICAS E SECAS | REGINA MARIA CHAVES ESCOREL COSTA |
| | 18069 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE GHEE CASEIRA E INDUSTRIALIZADA | CAMILA LOPES |
| | 18072 DESENVOLVIMENTO DE SOBREMESA DO TIPO BRIGADEIRO COM FONTES DE PROTEÍNA VEGANA | MARIELI DE LIMA |
| | 18096 PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE LARANJA KIKAN (<i>Fortunella margarita</i>) OBTIDA POR DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM | NATASHA SPINDOLA MARASCA |
| | 18102 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA DE FRUTA ADICIONADA DO EXTRATO DA POLPA DE CAFÉ | NICOLAS DANIEL DE CAMPOS MENDES |
| | 18110 AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FENÓLICOS TOTAIS EM FARINHA DE MILHO ROXO (<i>Zea mays</i> L.) E FARINHA DE MILHO PRETO (<i>Zea mays</i> L.) | THAIZA RODRIGUES DE SOUSA |
| | 18116 EMPREGO DA FARINHA DE CUPUAÇU (<i>Theobroma grandiflorum</i>) COMO MATERIAL DE PAREDE NA MICROENCAPSULAÇÃO DE <i>Pediococcus pentosaceus</i> | KATHERINE GUTIERREZ ALZATE |
| 16:00 - 16:30 | 18134 LABEL INFORMATION AS PRICE INDICATORS OF BEAN-TO-BAR CHOCOLATES: AN EXPLORATORY STUDY IN THE BRAZILIAN MARKET | TAIS LETICIA DE OLIVEIRA SANTOS |
| | 18145 Development of a new ingredient based on curcumin by antisolvent precipitation method | KENNYA THAYRES DOS SANTOS LIMA |
| | 18149 VARIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO LÍPIDICA DO ÓLEO DE AMÊNDOA DE BUTIÁ | LUCAS DA SILVA BARBOZA |
| | 18152 DESENVOLVIMENTO DE GELEIA DE ERVA-MATE ADICIONADA DE GENGIBRE E SEUS EFEITOS NAS PROPRIEDADES QUÍMICAS E NA ACEITAÇÃO DO CONSUMIDOR | GIOVANNA CAMILE VAZ GONÇALVES |
| | 18198 EFEITO DA INCORPORAÇÃO DE MUCILAGEM DE CHIA EM HAMBÚRGUERES ATUANDO COMO SUBSTITUTO DE GORDURA | ISABELA CAROLINA FERREIRA DA SILVA |
| | 18201 AVALIAÇÃO DA TOXICIDADE IN VIVO DE KOMBUCHA DE CHÁ VERDE COM CULTURA STARTER PADRONIZADA | PAULA ROSSINI AUGUSTI |
| | 18203 ESTABILIDADE DAS ANTOCIANINAS: EXPLORANDO O IMPACTO DO ÁCIDO CAFEICO E DA RUTINA EM MICROCÁPSULAS DE EXTRATO ACIDIFICADO DO FRUTO DA PALMEIRA | ISABELA CAROLINA FERREIRA DA SILVA |
| | 18220 EFEITO DO FEIJÃO-CAUPI BIOFORTIFICADO NO PERFIL LIPÍDICO E INFLAMATÓRIO DE RATOS ALIMENTADOS COM DIETA RICA EM GORDURA E AÇÚCAR | NEUZA MARIA BRUNORO COSTA |
| | 17927 CALCIUM-FORTIFIED FRUIT SNACKS: THE CONSUMER PERSPECTIVE | KAROLINE COSTA DOS SANTOS |
| 17-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 18224 AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL E TEOR DE PROTEÍNA DE BARRAS DE PROTEÍNA | CARINA MORO BENIS |
| | 18234 WORLDWIDE PRODUCTION AND PROGRESS OF SCIENTIFIC KNOWLEDGE ON SPIRULINA (1967-2024) | MICHELE CORREA BERTOLDI |
| | 18236 GROWTH AND TRENDS IN BRAZILIAN SCIENTIFIC PRODUCTION ON SPIRULINA (1987-2024) | MICHELE CORREA BERTOLDI |
| | 18256 AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS, CONSUMO DE FRUTAS, DE BARRA DE FRUTAS E FORMULAÇÃO DE NOVA BARRA DE FRUTAS | CLAUDIA FERNANDA FERNANDES |
| | 18260 POTENCIAL DE EXTRATOS FENÓLICOS DE SUBPRODUTOS AGROINDUSTRIAIS NA INIBIÇÃO DE α -GLUCOSIDASE | NATHALIA ALMEIDA COSTA |

| | | |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| | 18270 BEBIDA COM POTENCIAL FUNCIONAL FORMULADA COM PERMEADO DE SORO DE LEITE HIDROLISADO ADICIONADA DE AÇAFRÃO EM PÓ | EDIMAR APARECIDA FILOMENO FONTES |
| | 18271 EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ENZIMAS DE ANTOCIANINAS DE AMORA-PRETA DAS CULTIVARES TUPY E BRS CAINGUÁ | RENIRES DOS SANTOS TEIXEIRA |
| | 18279 POTENCIAL PREBIÓTICO DE COGUMELO <i>Pleurotus djamor</i> (RUMPH. EX FR.) BOEDIJN EM FERMENTAÇÃO COLÔNICA IN VITRO | PATRICIA LIMA ARAUJO |
| 12:30 - 13:00 | 18281 PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERIZATION OF NON-DAIRY PROBIOTIC DRINK ENRICHED WITH MICROENCAPSULATED RED PROPOLIS | DIRCEU DE SOUSA MELO |
| | 18284 POTENCIAL BEBIDA PROBIÓTICA A PARTIR DO PERMEADO DO SORO DE LEITE UTILIZADO COMO MEIO ALTERNATIVO DE CRESCIMENTO DE <i>LACTOCOCCUS LACTIS</i> | NIRCIA ISABELLA ANDRADE PEREIRA |
| | 18321 INVESTIGAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE POLIFENÓIS DE GRÃOS DE CAFÉ VERDE (<i>Coffea canephora</i>) | DAVID SILVA DA COSTA |
| | 18326 CRAFT BEER "PALE ALE" FLAVORED WITH MANGABA PULP (<i>HANCORNIA SPECIOSA</i>). | Enzo Tadaiesky Valente Moia |
| | 18330 DEVELOPMENT OF PROBIOTIC JELLY FROM GRAPE (<i>Vitis vinifera</i> L.) AND SWEET POTATO (<i>Ipomoea batatas</i> L.) | THATYANE RODRIGUES DE ALBUQUERQUE |
| | 18337 EFEITO DA ADIÇÃO DE EXTRATOS FENÓLICOS DE LARANJA NA COR E TEXTURA DE BALAS DE GOMA | BÁRBARA MORANDI LEPAUS |
| | 18339 EFICIÊNCIA DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE POLIFENÓIS TOTAIS EM BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) | GUILHERME FURHMANN BARBIERO |
| | 18340 Estudo da viabilidade de lactobacilos em mosto e cerveja: Prospecção para o desenvolvimento de uma nova cerveja com adição de lactobacilos | ADRIANA TORRES SILVA E ALVES |
| 13:00 - 13:30 | 18342 IN VIVO VERIFICATION OF THE BIOLOGICAL POTENTIAL INDICATED BY IN SILICO STUDY OF A FUNCTIONAL ORANGE BEVERAGE | SABRINA SOMACAL |
| | 18348 IOGURTE ADICIONADO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE EXTRATO VEGETAL, OBTIDOS DE RESÍDUOS DE PRODUÇÃO AGROINDUSTRIAL | SILVIA CRISTINA ROLIM DE MOURA |
| | 18374 ANÁLISE DE MERCADO DE BALAS DE GOMA E SUAS RESPECTIVAS ROTULAGENS NUTRICIONAIS | MARIANA DE MELLO FRANCO VIEIRA |
| | 18375 PRESENÇA DE ADITIVOS EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL | POLLYANNA IBRAHIM SILVA |
| | 18377 EFEITO DO PROCESSAMENTO NOS TEORES DE CAROTENOIDES TOTAIS DE BATATA-DOCE BIOFORTIFICADA CIP BRS NUTI | JOSEANA SEVERO |
| | 18389 IN VITRO EVIDENCE OF THE IMMUNOMODULATORY POTENTIAL OF BRACATINGA HONEYDEW HONEY IN LPS-STIMULATED J774 MACROPHAGES | BIBIANA DA SILVA |
| | 18400 Estudo de estabilidade para balas de goma nas versões regular e sem açúcar | MARISE BONIFÁCIO QUEIROZ |
| | 18402 AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE PECTINA NA MORFOLOGIA E NOS ASPECTOS COLORIMÉTRICOS DE FRUTA ESTRUTURADA POR GELIFICAÇÃO IÔNICA | RAFAELA RAMOS MESSIAS |



O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 2

14-out.

| | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|-------|--|------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 18403 | AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE ALGINATO DE SÓDIO NAS CARATERÍSTICAS FÍSICAS DE FRUTA ESTRUTURADA POR ESFERIFICAÇÃO INVERSA | IZABELA KOH GUERRA |
| | 18413 | AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE LACTATO DE CÁLCIO NA MORFOLOGIA E NOS ASPECTOS COLORIMÉTRICOS DE FRUTA ESTRUTURADA POR GELIFICAÇÃO | RAFAELA RAMOS MESSIAS |
| | 18430 | Avaliação das características sensoriais e de textura de barras energéticas elaboradas com baru (<i>Dipteryx alata</i>) | CARLOS EDUARDO SOUZA E SILVA |
| | 18447 | ELABORAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIE COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DA CASCA DE CACAU | JULIA BATISTA TEIXEIRA |
| | 18472 | AVALIAÇÃO DO EFEITO DE AÇÚCARES E DE SEUS SUBSTITUTOS NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE BALAS DURAS COM MEL DE AROEIRA (<i>MYRACRODRUON</i>) | DRAUZIELE DE OLIVEIRA SANTOS |

| | | |
|----------------------|--|----------------------------------|
| | 18486 ANÁLISE CENTESIMAL E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA PERILLA FRUTESCENS VAR. CRISPA | ELIENAE DA SILVA GOMES |
| | 18505 EFFECT OF BLUEBERRY EXTRACTS OBTAINED USING NADES OR CONVENTIONAL ORGANIC SOLVENTS IN PARAMETERS AFFECTED BY AN INTESTINAL DYSBIOSIS MOC | FRANCIELE ALINE SMANIOTTO |
| | 18554 RHEOLOGICAL AND MICROSTRUCTURAL EVALUATION OF FUNCTIONAL CHOCOLATE DAIRY DESSERT WITH HYDROLYZED COLLAGEN | MARIA EDUARDA MARQUES SOUTELINO |
| 15:30 - 16:00 | 18584 CARACTERÍSTICAS DO FERMENTADO DE KEFIR DE ÁGUA EM DIFERENTES SUBSTRATOS | GIOVANNA CAMILE VAZ GONÇALVES |
| | 18608 NANOFILTRAÇÃO COMO ESTRATÉGIA PARA POTENCIALIZAR AS PROPRIEDADES BIOLÓGICAS DE XILO-OLIGOSSACARÍDEOS | |
| | 18613 AVALIAÇÃO DE PROCESSO FERMENTATIVO EM LEITE BOVINO E OVINO UTILIZADO NA PRODUÇÃO ENZIMÁTICA DE PREBIÓTICO | LETICIA KNAKIEWICZ |
| | 18636 AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE LACTATO DE CÁLCIO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE POLPA DE JABUTICABA ESTRUTURADA POR ESFERIFICAÇÃO | IZABELA KOH GUERRA |
| | 18677 FRESH ORA-PRO-NÓBIS LEAVES AS SUBSTITUTES FOR EGGS IN VEGAN COCOA CAKES: FORMULATIONS AND COST ANALYSIS | MIRIAN CRISTINA FEITEN |
| | 18687 FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BISCOITOS MOLDADOS ENRIQUECIDOS COM POLPA DE JUÇARA (<i>Euterpe edulis</i> Martius) | CAROLINE JOY STEEL |
| | 18719 Formulação em Pó para Sorbet Instantâneo: Abordagens Nutricionais e Sustentáveis | CAROLINE DOS SANTOS LIMA |
| | 18723 Enriched confections as potential option for peanut skin bioactive compounds delivery in regular diets | GABRIELA DE MATUOKA E CHIOCCETTI |
| 16:00 - 16:30 | 18727 Microencapsulação de óleo de microalgas concentrado de DHA e EPA por atomização para aplicação em alimentos e nutraceuticos. | PAULO HENRIQUE DA SILVA SANTOS |
| | 18736 AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM DIFERENTES GENÓTIPOS DE BATATA (<i>Solanum tuberosum</i> L.) PROVENIENTES DE CULTIVO ORGÂNICO | BIANCA RODEGHIERO VAHL |
| | 18753 O EXTRATO DE PITANGA ROXA (<i>EUGENIA UNIFLORA</i>) APRESENTA CITOTOXICIDADE EM LINHAGEM DE CÂNCER DE CÓLON | JULIANA LUNKES AMARAL |
| | 18757 ROTULAGEM DE ALIMENTOS NA ESCOLA COMO FERRAMENTA PARA UMA ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL | ANDREIA CIROLINI |
| | 18765 EFEITO ANTICANCERÍGENO DE EXTRATO DE PITANGA VERMELHA (<i>EUGENIA UNIFLORA</i>) EM LINHAGEM DE CÉLULA CANCERÍGENA | JULIANA LUNKES AMARAL |
| | 18773 POTENTIALLY PROBIOTIC DRINKS BASED ON WATER-SOLUBLE SUNFLOWER EXTRACT WITH <i>Lactiplantibacillus plantarum</i> : EVALUATION OF VIABILITY AND PHYSICOC | MARIA JOSE DO AMARAL E PAIVA |
| | 18775 DESENVOLVIMENTO DE SALGADINHO EXTRUDADO A PARTIR DO MILHO DE PIPOCA GERMINADO | ISADORA MARIA MELO TORRES |
| | 18776 BEBIDA VEGETAL COM SEMENTE DE MELÃO AMARELO (<i>Cucumis melo</i>) | CAMILA ZANON BERTIN |
| 16:30 - 17:00 | 18795 DESENVOLVIMENTO DE SNACK EXTRUDADO DE ARROZ COM FEIJÃO GERMINADO | ISADORA MARIA MELO TORRES |
| | 18829 AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE BALAS DURAS ELABORADAS COM MEL DE AROEIRA (<i>MYRACRODRUON URUNDEUVA ALLEMÃO</i> - ANACARDIAE) | MATHEUS HENRIQUE MARIZ DE AVELAR |
| | 18830 PARÂMETROS TECNOLÓGICOS DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN COM ADIÇÃO DE FARINHA DE ARROZ VERMELHO | ANA HELENA BELIZARIO DA SILVA |
| | 18875 OBTENÇÃO DE MICROCÁPSULAS DE ÓLEO DE ABACATE POR SPRAY-DRYING UTILIZANDO AMIDO DE ARROZ COMO AGENTE ENCAPSULANTE | ANA PAULA TRINDADE ROCHA |
| | 18877 AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BALAS DURAS ELABORADAS COM MEL DE AROEIRA (<i>MYRACRODRUON URUNDEUVA ALLEMÃO</i> - ANACARDIACEAE) EM VERSÕES ALTA E | DRAUZIELE DE OLIVEIRA SANTOS |
| | 18881 ENCAPSULAMENTO DE ÁCIDO FÓLICO COMO ALTERNATIVA PARA APRIMORAR SUA ESTABILIDADE | ALVARO RENATO GUERRA DIAS |
| | 18908 ELABORAÇÃO DE BEBIDA PLANT-BASED COMO ADJUVANTE NA DIETOTERAPIA PARA A DISFAGIA | DENISE PERLEBERG GEHLING |
| | 18911 PÃES ISENTOS DE GLÚTEN A BASE DE SORGO COM DUNALIELA SALINA E SUBPRODUTOS DE MANDIOCA E SOJA | FERNANDA MOREIRA LEMES |
| 17:00-17:30 | 18917 ADIÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE EM FROZEN IOGURTE POTENCIALMENTE PROBIÓTICO | ELIENAE DA SILVA GOMES |

| | | |
|----------------------|---|---|
| | 18933 ESTUDOS DE HIDROLISADOS PROTEICOS POR LC- MS/MS PARA AVALIAÇÃO DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS | KETELYN SANTANA ALVES |
| | 18996 ANÁLISE DOS EFEITOS DO SUCO DE LARANJA NO PROTEOMA DO TECIDO ADIPOSEO MESENTÉRICO DE CAMUNDONGOS OBESOS | VANESKA AIMEE PARANHOS DE ARAÚJO |
| | 19350 RIPENING STUDY OF FERMENTED SAUSAGE INOCULATED WITH THE SPECIES <i>Pediococcus pentosaceus</i> PP, <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> GV17 AND <i>Lactococcus lactis</i> | ISABELLA MACIEL COSTA |
| | 19460 SORVETE PREBIÓTICO SEM ADITIVOS: Efeito da substituição do emulsificante por inulina | Jonas de Toledo Guimarães |
| | 19514 PRODUÇÃO DE CONSERVA MISTA DE TALOS DE COUVE-FOLHA (<i>Brassica oleracea</i>) E BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i>) FERMENTADAS PELAS CULTURAS PROBIÓTICAS | Heloisa Maria Almeida Nascimento |
| | 19668 VEICULAÇÃO DE ÓLEO DE SEMENTE DE URUCUM EM SISTEMAS ENCAPSULANTES BASEADOS EM FILMES COMESTÍVEIS ENRIQUECIDOS COM FIBRAS PREBIÓTICAS | Adela Cristina Martinez Urango |
| | 19859 TOTAL ANTHOCYANINS, ANTHOCYANIDINS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LYOPHILIZED JUÇÁ AND TABLETS | Lucia Maria Jaeger Carvalho |
| 17:30-18:00 | 19863 IRON AND ZINC OF AKARA MADE WITH BIOFORTIFIED COWPEA | Lucia Maria Jaeger carvalho |
| | 19904 CHOCOLATES AMARGOS COM E SEM SACAROSE: PROPRIEDADES ESTRUTURAIS DE AMOSTRAS DO MERCADO BRASILEIRO | Cristina Kaori Suzuki |
| | 19942 "AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE TÉRMICA E MICROBIOLÓGICA DE NUTRACÊUTICO CONTENDO MIX DE <i>Limosilactobacillus fermentum</i> E LIOFILIZADO DA CASCA DA J. | Heloisa Maria Almeida do Nascimento |
| | 20157 CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE IOGURTE PROBIÓTICO E FORTIFICADOS COM ESPIRULINA E PRÓPOLIS | Norma Suely Evangelista-Barreto |
| | 20166 KOMBUCHA FLAVORED WITH TOMMY MANGO PEEL FLOUR: MICROBIOTA CHARACTERIZATION, TOTAL PHENOLIC CONTENT AND ANTIOXIDANT CAPACITY | Carlos Eduardo Faria Cardoso |
| | 20177 GROWTH KINETICS OF <i>Lactobacillus paracasei</i> ON PROBIOTIC PLANT-BASED BEVERAGES | Nicole DALA POSSA |
| | 20179 ESTADO DA ARTE SOBRE PRODUTOS DERIVADOS DA CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i>): UMA PROSPECÇÃO CIENTÍFICA | Lúcia Mara dos Reis Lemos |
| | 20182 ACEITAÇÃO SENSORIAL DE UM NÉCTAR MISTO DE JACA E ACEROLA | JADE OLIVEIRA RAMOS SOUZA |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 17623 DOES MILK PREVENT OR PROMOTE INFLAMMATION? INSIGHTS FROM IN VITRO ASSAYS | JULIANA ALVES MACEDO |
| | 18329 CARACTERIZAÇÃO, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E ATIVIDADE ANTITUMORAL DA POLPA DA MANGA (<i>mangifera Indica</i> L) DESIDRATADA EM CÉLULAS | LIA IGEL SODRÉ |
| | 20204 Development of a mixed fruit drink with appropriate fluidity for the elderly population with dysphagia | Rayane LUCIO |
| | 20225 PLANT-BASED BEVERAGES FERMENTED BY DIFFERENT PROBIOTIC MICROORGANISMS | Tahis Regina Baú |
| | 20228 ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA PROBIÓTICA DESENVOLVIDA ATRAVÉS DA FERMENTAÇÃO DE ÁGUA DE COCO POR <i>Bifidobacterium</i> sp | Brenda Novais Santos |
| | 20231 IOGURTE DO FUTURO: DESENVOLVIMENTO DE UM ALIMENTO FERMENTADO PROBIÓTICO PLANT-BASED | Brenda Novais Santos |
| | 20232 CHARACTERIZATION OF POTENTIALLY SYNBIOTIC OAT BEVERAGE AND MODULATION OF THE GUT MICROBIOTA | Giovanna Alexandre Fabiano |
| 12:30 - 13:00 | 18432 POTENTIAL SYNBIOTIC OF FERMENTED ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.) AND GUAVA (<i>Psidium guayaba</i> L.) BY-PRODUCTS ON THE FECAL MICROC | THATYANE MARIANO RODRIGUES DE ALBUQUERQUE |
| | 20233 PHYSICAL PROPERTIES OF LOW-FAT ICE CREAM WITH BACTERIAL CELLULOSE AND INULIN | Ana Carolina Sampaio Doria CHAVES |
| | 20244 AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE COR DE PÓ DO RESÍDUO DE CAMU-CAMU E APLICAÇÃO EM IOGURTE | Suelen Siqueira dos Santos |
| | 20248 DESENVOLVIMENTO DE CHUTNEY DE MARACUJÁ E DE ABACAXI ENRIQUECIDOS COM ORA-PRO-NÓBIS | Suelen Siqueira dos Santos |
| | 20249 SORVETE POTENCIALMENTE PROBIÓTICO DE COCO E TAPIOCA | Ana Carolina Sampaio Doria CHAVES |
| | 20252 PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE KOMBUCHAS DE CHÁ-VERDE COM CAFÉ ESPECIAL | Radharani De Melo Serafim Ferreira |
| | 20257 TENDÊNCIAS DE CONSUMO E PREFERÊNCIAS DE PRODUTOS SEM GLÚTEN COM ENFOQUE EM BISCOITOS: UMA ANÁLISE DE REGRESSÃO LOGÍSTICA | TAYANA SILVA DA SILVA |
| | 20952 AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS NO MÉTODO DE FRITURA NO DESENVOLVIMENTO DA REAÇÃO DE MAILLARD EM DIFERENTES PRC | Anna Lizzarda Silva Ribeiro |

13:00 - 13:30

18577 EFFECT OF BLUEBERRY EXTRACTS ON BODY WEIGHT AND FOOD CONSUMPTION OF RATS SUBJECTED TO AN INTESTINAL MODEL OF DYSBIOSIS FRANCIELE ALINE SMANIOTTO

18425 EVALUATION OF THE CYTOTOXICITY OF UNAUÉ HIE OXG HYBRID CRUDE PALM OIL NANOPARTICLES WITH JACKFRUIT BY-PRODUCTS FLOUR AS ENCAF LUIS ALFONSO BELTRAN COTTA

20263 EFFECT OF HEAT TREATMENT ON THE BIOACCESSIBILITY OF PROTEINS IN BEEF BAITS FOR THE ELDERLY Ana Beatriz Oliveira CAPISTRANO

20285 ELABORAÇÃO DE BEBIDA INTRA TREINO COM ALIMENTOS FONTES DE ANTIOXIDANTES PARA PRATICANTES DE EXERCÍCIO FÍSICO Carolina Beres

20292 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA À BASE DE PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE FERMENTADA COM LACTICASEIBACILLUS RHAMNOSUS GG Sthefany Lacerda

20295 Avaliação do perfil de ácidos graxos de leites em pó de diferentes espécies mamíferas MIGUEL MARQUES SILVA DE MATTOS

20297 Avaliação dos parâmetros de qualidade de spreads produzidos com castanhas de pequi (Caryocar brasiliense camb) e baru (Dipteryx alata) em versã ANA CAROLINA FONSECA E SILVA

20319 HIDROMEL PRODUZIDO A PARTIR DO MEL DE ABELHA SEM FERRÃO URUÇU-CINZENTA (Melipona fasciculata): ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E BIOATI' Emanuelle Silva Prudente

16:00 - 16:30

20121 IMPACTS OF BACABA FRUIT FERMENTED WITH PROBIOTICS ON GUT MICROBIOTA Tatiana Colombo Pimentel

20909 BILAYER FILMS BASED ON PHBV AND PROTEINS CONTAINING RUTIN AND CARVACROL IN PICKERING EMULSION Beatriz Guevara-Guerrero

20333 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA VEGETAL DE AVEIA COM ADIÇÃO DE MEL DE ABELHA SEM FERRÃO Dannyele Fernanda Souza Oliveira

20335 JABUTICABEIRA LEAF PHENOLIC EXTRACT AS A POTENTIAL INHIBITOR OF CELL VIABILITY AND ADHESION IN CANCEROUS CELLS Luciana AZEVEDO

20345 EXPLORING THE POTENTIAL OF EXTRACTS PRODUCED FROM AMAZONIAN GRAPES Luciana Azevedo

20349 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDAS DE CASTANHA DE CAJU E SOJA FERMENTADAS POR L. rhamnosus LRB E SUA VIABILIDADE APÓS DIGESTÃO SIMULAI Jean de Oliveira Lopes

20357 ANÁLISE DE ACEITAÇÃO NACIONAL E PERFIL CONSUMIDOR DO PÃO DE QUEIJO REGIONAL PARAENSE EM SABORES DE CASTANHA-DO-PARÁ, PUPUN Sandro Rodrigues de Almada

17972 PRÁTICAS ECONÔMICAS E FINANCEIRAS INOVADORAS PARA PROMOVER A SUSTENTABILIDADE COM BASE NA VERIFICAÇÃO DO IMPACTO DO RENDI PRISCILA DE SOUSA

16-out.

12:00 - 12:30

20125 Microencapsulating organic propolis: assessing effects on phenolic compounds stability and bioactivity in gastrointestinal digestion and Caco-2 epithelial cells Ana Sofia Martelli Chaib Saliba

20363 EFEITOS DA EXPOSIÇÃO A CONDIÇÕES SIMULADAS DO TRATO GASTROINTESTINAL SOBRE NUTRACÊUTICO COMPOSTO POR CASCA DE JABUTICABA E (Jaielson Yandro Pereira da SILVA

20364 MARACUJÁ DO MATO (PASSIFLORA CININNATA MAST): FLAVORIZANTE FUNCIONAL EM PRODUTO ALIMENTÍCIO À BASE DE ÁGAR-ÁGAR Luiz Eloi da Silva

20365 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA ANTIOXIDANTE À BASE DE EXTRATO DA CASCA DE NOZ-PECÃ E FERMENTADO DE KOMBUCHA Luciane Maria Colla

20392 ACHOCOLATADO EM PÓ SEM AÇÚCAR: ESTUDO DE FORMULAÇÕES COM SUBSTITUTOS E AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS Antonio Domenico MONTEIRO

20415 OXIDACIÓN LIPÍDICA Y PROTEICA DE HAMBURGUESAS CON NANOPARTÍCULAS DE ACEITE DE PALMA BRUTO HÍBRIDO UNAUÉ HIE OXG Luis Alfonso Beltrán-Cotta

20428 INVESTIGAÇÃO DO POTENCIAL BIOLÓGICO DE PECTINAS MODIFICADAS EM MODELO EXPERIMENTAL (IN VIVO) INDUZIDO A LESÕES PRÉ-NEOPLÁSICAS Ana Caroline Melo Modesto

20432 Effect of modified papaya pectin in three-dimensional human colon cancer cells Karen Rebouças Nascimento

12:30 - 13:00

20463 MODIFICATION OF RICE AND BEAN STARCH BY PRE-GELATINIZATION AND ULTRASOUND: IMPACT ON IN VITRO DIGESTIBILITY Sabrina Feksa Frasson

20482 AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO CLADÓDIO DA PALMA MIÚDA (Nopalea cochenillifera (L.) Salm-Dyck) IN NAT Jaielson Yandro Pereira da Silva

20494 AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E BIOATIVA DE KOMBUCHA SABORIZADA COM TANGERINA E GENGIBRE Laysa Lara Pessoa De OLIVEIRA

20498 BLOOD METABOLOMIC ANALYSIS OF MICE TRATED WITH PASSION FRUIT SOLUBLE DIETARY FIBERS LUCIMARA M. C. CORDEIRO

20507 BEBIDAS FERMENTADAS A PARTIR DO PERMEADO EM PÓ UTILIZADO NO CULTIVO DE LACTOCOCCUS LACTIS E LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS COM ADIÇÃO DE HIBI! Nircia Isabella Andrade Pereira

20517 GÉIS DE REPOSIÇÃO ENERGÉTICA SUPLEMENTADOS COM FRUTAS VERMELHAS E PRÓPOLIS Sônia Maria de Figueiredo

20527 BIOACCESSIBILIDADE DE FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN ADICIONADOS DE FARINHA DE CASTANHA- Ana Luísa Schiessl Fabri

20163 PROBIOTICS AND PREBIOTICS IN RAW MATERIAL OF PLANT ORIGIN FROM THE CAATINGA BIOME MICROENCAPSULATED BY SPRAY DRYER Maria Inês Sucupira Maciel

| | | | |
|---------------|-------|---|---|
| 13:00 - 13:30 | 20563 | EVALUATION OF BACTERIAL BIOFILM FORMATION ISOLATED FROM INDUSTRIALIZED AND BULK FUNCTIONAL FLOURS | Ana Paula de Paiva Ferro |
| | 20607 | DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DA CASCA DE LIMÃO TAITI (<i>Citrus latifolia</i>) COMEF | EUZIMARIA AMANSO DA SILVA |
| | 20645 | PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA LARVA, FARINHA E CONCENTRADO PROTEICO DE <i>Tenebrio molitor</i> | Silvani Verruck |
| | 20719 | EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO DE BANANA DA TERRA VERDE (<i>Musa paradisiaca</i> L.) | SARA MORENO PEREIRA LACERDA |
| | 20729 | Produção e caracterização centesimal de farinhas compostas à base de milho germinado com incorporação de amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L.) e cenoura (<i>Daucus</i> | Iolanda Nhacha Daniel Tachiua |
| | 20743 | ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DO EXTRATO DE ERVA-MATE (<i>Ilex paraguariensis</i>) EM SALSICHAS | Silvia Moura |
| | 20748 | AVALIAÇÃO DE NITRATO EM FOLHAS DE MATRIZES VEGETAIS CONSUMIDAS NO BRASIL | Linda Gabriely Oliveira de Araújo |
| | 20762 | ENRIQUECIMENTO BIOATIVO DO SUCO DE ABACAXI POR ADIÇÃO DE CASCA | Sofia Majolo Román |
| 16:00 - 16:30 | 20791 | DESENVOLVIMENTO E REVESTIMENTO DE MASSA DE PIZZA ENRIQUECIDA COM CAMARÃO, LEVEDURA E CEREAIS: OBTENÇÃO DE MASSA FUNCIONAL E AUMENTO | Norma Suely Evangelista-Barreto |
| | 20812 | Estudo do efeito das concentrações de monoglicérido e cera de carnaúba nas propriedades físicas de oleogéis elaborados a partir de óleos de e licuri (<i>Syagruscori</i> | Carlos Eduardo Souza e Silva |
| | 20820 | CONTEÚDO TOTAL DE POLIFENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS MISTOS DE LARANJA E HORTALIÇAS ADICIONADOS DE <i>Lactocaseibacillus rhamnosus</i> | Daniel Sgrancio Uliana |
| | 20821 | ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCOS MISTOS DE LARANJA E HORTALIÇAS | Daniel Sgrancio Uliana |
| | 20850 | ESTABILIDADE DE PROBIÓTICOS EM BEBIDA DE AVEIA DURANTE ARMAZENAMENTO E DIGESTÃO GASTROINTESTINAL SIMULADA | Bárbara Geciana Tomaz Santos |
| | 20862 | ANÁLOGO A QUEIJO À BASE DE PROTEÍNA ALTERNATIVA DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU COM POTENCIAL SIMBIÓTICO: ESTABILIDADE DURANTE ESTOCAGEM | Nélio Jair WURLITZER |
| | 20865 | Formulation of Xerelete (<i>Caranx latus</i>) Kamaboko added with different concentrations of whole green banana (<i>Musa sp.</i>) flour | Thaís Regina de Castro Pereira |
| | 20873 | AVALIAÇÃO NUTRICIONAL E SENSORIAL DE EMPANADOS VEGETAIS ELABORADOS COM INSUMOS PROTEICOS DE AMÊNDOA DE CASTANHA DE CAJU | José Diogo da Rocha Viana |
| | 20351 | AÇÁÍ SEED FLOUR: A PROMISING BY-PRODUCT WITH HIGH ANTIOXIDANT ACTIVITY FOR THE FOOD INDUSTRY | Karolynne Sousa Gomes |
| 17-out. | 20902 | Desenvolvimento de uma bebida lactofermentada e probiótica com o cubiu (<i>Solanum sessiliflorum</i> Dunal) | Jéssica Maruyama Feitoza |
| 12:00 - 12:30 | 20912 | CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL, FUNCIONAL E BIOACESSIBILIDADE IN VITRO DE LINHAGENS ELITE DE FEIJÃO-CAUPI [<i>VIGNA UNGUICULATA</i> (L.) WALP.]. | Cristina Zita Morais Costa Dias-Barbosa |
| | 20920 | ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL SALGADA ENRIQUECIDA COM PROTEÍNA | Citeli Giongo |
| | 20934 | Formulation of Xerelete (<i>Caranx latus</i>) Kamaboko added with different concentrations of Ora-Pro-Nobis (<i>Pereskia aculeata</i>) powder | Thaís Regina de Castro Pereira |
| | 20936 | Elaboração de gelado comestível plant-based adicionado de batata-doce biofortificada CIP BRS NUTI | Joseana Severo |
| | 20939 | FERMENTED MANGABA JUICE BY POTENTIALLY PROBIOTIC LACTIC ACID BACTERIA ISOLATED FROM FRUIT BY-PRODUCTS FROM THE BRAZILIAN SAVANNAH | Jéssica Pereira Barbosa |
| | 18508 | CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO, MICROENCAPSULADO COM BETA-CICLODEXTRINA E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA | Carlos José Viana Júnior |
| | 18786 | TRIAGEM DO EFEITO PREBIÓTICO DA FARINHA DE FEIJÃO DE CORDA VERDE NO CRESCIMENTO DE <i>LACTOBACILLUS REUTERI</i> | MONIQUE SILVEIRA RAMOS |
| 12:30 - 13:00 | 17198 | SOBREVIVÊNCIA DE CULTURAS PROBIÓTICAS EM BALA DE GOMA ACÁCIA: EFEITOS DA ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM-LIMÃO (<i>Cymbopogon</i> | Rodolfo Ricken do Nascimento |
| | 18612 | Obtenção de extrato de proteico da amêndoa de pequi (<i>Caryocar brasiliense</i>) | GABRIELLA VIDIGAL BARBOSA SIQUEIRA |
| | 18559 | CONSUMO DE ALIMENTOS FONTES DE CÁLCIO E SUA ASSOCIAÇÃO COM O ESTADO NUTRICIONAL | SIBELE SANTOS LIMA |
| | 20944 | AVALIAÇÃO DO PERFIL NUTRICIONAL DE LEITES EM PÓ DE DIFERENTES ESPÉCIES MAMÍFERAS | Miguel Marques Silva de MATTOS |
| | 20984 | AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DE AROMAS NA INGESTÃO ALIMENTAR EM MODELO ANIMAL | Jenny Carolina Rosero-Henao |
| | 20999 | Avaliação do potencial antioxidante em kombucha elaborada a partir do chá verde de <i>Camellia sinensis</i> | Monique Costa Barbosa |
| | 21083 | KOMBUCHA ADDED WITH <i>LACTICASEIBACILLUS CASEI</i> AND CAMU-CAMU PULP HAS IMPROVED PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, PHENOLIC COMPOUNDS CONCEN | Thiago Okagawa |
| | 19796 | PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR FRENTE A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL | Flávia Silva Paula Coimbra |
| | 20187 | BIOACTIVE ENRICHMENT OF NON-ALCOHOLIC BLOND ALE BEER WITH SOYBEAN MEAL ISOFLAVONES | Igor Almeida Rodrigues |

| | | | |
|----------------------|-------|---|-----------------------------------|
| 13:00 - 13:30 | 17075 | PREVALENCE OF PESTICIDES RESIDUES IN OLIVE OIL FROM RIO GRANDE DO SUL, BRAZIL | PAULA ROSSINI AUGUSTI |
| | 17220 | EFEITO DE DIFERENTES EXTRATOS VEGETAIS SOBRE O MOFO CINZENTO (BOTRYTIS CINÉREA) | THAMYRES DE ALBUQUERQUE SOUSA |
| | 17371 | CONTROLE MICROBIANO UTILIZANDO NANOPARTÍCULAS DE SELÊNIO INCORPORADAS EM FILME DE AMIDO | MATHEUS HENRIQUE NOGUEIRA |
| | 17553 | ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DA CARNE MOÍDA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE SANTARÉM-PA | AMANDA FERNANDES PEREIRA |
| | 17578 | Ocorrência de aflatoxinas em castanha-do-Brasil de diferentes regiões brasileiras da safra 2023 e entre safra (seca extrema 2023) | JANAINA SANTOS BARRONCAS |
| | 17966 | AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MASSA CÁRNEA RESFRIADA INCORPORADA DE EXTRATO ANTOCIÂNICO DAS FLORES DA <i>CLITORIA TERNATEA</i> | GLORIA CAROLINE PAZ GONÇALVES |
| | 18744 | KEFIR DE LEITE: ELABORAÇÃO, ANÁLISE SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA | THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDAO |
| | 18852 | DESENVOLVIMENTO DE SORVETE E CASQUINHA VEGANOS, FUNCIONAIS E SUSTENTÁVEIS COM ADIÇÃO DE VITAMINA B12 | LIA IGEL SODRÉ |



Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 3

14-out.

| | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|-------|---|-------------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 17171 | Desenvolvimento e caracterização físico-química e tecnológica de massa alimentícia zero glúten enriquecida com farinha da folha de batata-doce (I) | WEZA KISSANGA KYA KAPITANGO A SAMBA |
| | 17235 | AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DE UMA BEBIDA QUENTE OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE AÇAI TORRADOS E MOÍDOS (<i>Euterpe oleracea</i>) | SARA RAISSA LOBATO FERREIRA |
| | 17919 | PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL DE FUNGO <i>MONASCUS PURPUREUS</i> ATCC 36928 PARA POTENCIAL APLICAÇÃO | JESSIELE BARBOSA COSTA |
| | 17920 | PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL DE <i>MONASCUS PURPUREUS</i> ATCC 36928 EM EXTRATO DE SOJA SOB CONDIÇÕES | JESSIELE BARBOSA COSTA |
| | 17935 | FARINHAS MISTAS DE POLPA E CASCA DE BANANA VERDE COMO UM POTENCIAL INGREDIENTE PARA A ELABORAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN | LEONARA MARTINS VIANA |
| | 18036 | FONTE INOVADORA DE PROTEÍNA: ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE INSETOS | LEDA BATTESTIN QUAST |
| | 18090 | CHARACTERIZATION OF MODIFIED STARCHES ISOLATED FROM NEW SWEET POTATO (<i>IPOMOEA BATATAS</i>) GENOTYPES FOR POTENTIAL APPLICATION | ADRIANA DE FARIAS NASCIMENTO |
| | 18091 | PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE LARVAS DA MOSCA-SOLDADO-NEGRO (<i>Hermetia illucens</i>) DESENGORDURADA E ÍNTEGRA | NATASHA SPINDOLA MARASCA |
| 15:30 - 16:00 | 18099 | AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DO USO DE FARINHA DE SORGO (<i>Sorghum bicolor</i> L. moench) COMO INGREDIENTE PARA PRODUÇÃO DE PÃO SEM GLÚ | NACIA INACIO |
| | 18128 | LEATHERS BASED ON ORA-PRO-NÓBIS LEAF PUREE AS A SOURCE OF PHENOLIC COMPOUND | VITOR AUGUSTO DOS SANTOS GARCIA |
| | 18156 | Investigação das características térmicas e estruturais do amido de semente de nêspera (<i>Eriobotrya Japonica</i> Lindl.) através de modificação física | STÉPHANIE SCHIAVO ROMKO |
| | 18193 | COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DURANTE O ARMAZENAMENTO DE FOLHAS DE CAPUCHINHA MINIMAMENTE PROCESSADAS | LANAMAR DE ALMEIDA CARLOS |
| | 18196 | DEVELOPMENT OF TAIOBA AND AGAR-AGAR-BASED LEATHERS AS A SUSTAINABLE PLANT FOOD ALTERNATIVE | VITOR AUGUSTO DOS SANTOS GARCIA |
| | 18222 | PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUO DE VINÍCOLA | CARINA MORO BENIS |
| | 18255 | ESTUDO DO PERFIL DE ÁCIDO GRAXOS DO ÓLEO DE BICHO DO TUCUMÃ (<i>Speciomerus ruficornis</i> Gemar) | MATHEUS DA SILVA OLIVEIRA |
| | 18261 | DIFERENTES PROCESSOS DE SECAGEM PARA A ELABORAÇÃO DE FARINHA DE MANGA VERDE E APLICAÇÃO ALIADO A SUSTENTABILIDADE | MARLENE BAMPI |

| | | | |
|---------------|---|--|--|
| 16:00 - 16:30 | 18262 | ESTUDO DE DEFERENTES PROCESSOS DE SECAGEM PARA A OBTENÇÃO DE FARINHA DE PERESKIA ACULEATA MILLER | MARLENE BAMPI |
| | 18353 | COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BOLO DE CHOCOLATE ENRIQUECIDO COM FARINHA DE BORRA DE AÇAÍ | ALEXANDRE MOREIRA DE SOUSA |
| | 18357 | COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE PÃO AUSTRALIANO ENRIQUECIDO COM BORRA DE AÇAÍ | ALEXANDRE MOREIRA DE SOUSA |
| | 18420 | Avaliação da qualidade de palmito em conserva de palmeira do gênero Roystonea obtido por colheita tardia | SHIRLEY APARECIDA GARCIA BERBARI |
| | 18422 | QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE KOMBUCHA DE Clitorea ternatea L. | MAYCON JONATHAN BRANDT GROSS |
| | 18449 | POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE CASCA DE TANGERINA (Citrus reticulata) | GABRIELA AVELLO CREPALDI |
| | 17941 | INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO PÓ D | MARIELI ROSSETO |
| 16:30 - 17:00 | 18463 | CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO PROVENIENTE DE CAROÇO DE JACA (Artocarpus heterophyllus L.) | MARIA JOSE MISSAO CORDEIRO SANTOS |
| | 18493 | AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS COM FARINHA DA TORTA DE BURITI | MARIA AMANDA DO CARMO SOUZA |
| | 18499 | ESTUDOS DAS PROPRIEDADES NUTRICIONAIS DO BICHO DO TUCUMÃ (Speciomerus ruficornis Gemar) | RAFAELLE SOUTO DA ROCHA |
| | 18540 | TOTAL PHENOLICS, CAROTENOIDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN BABASSU OIL (Orbignya speciosa) | MARCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO VIDIGAL |
| | 18564 | DESENVOLVIMENTO E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE COOKIES VEGANOS DE CACAU COM FARINHA DE ORA-PRO-NOBIS | KELLY TAFARI CATELAM |
| | 18573 | VISCOSITY OF UNCONVENTIONAL VEGETABLE OILS: MUTAMBA (Guazuma ulmifolia) AND JABORANDI (Pilocarpus jaborandi) | MARIA LUIZA REIS DE CASTRO |
| | 18585 | PROTÓTIPO DE EMULSIONADO VEGANO A BASE DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA | GEORGIA ANE RAQUEL SEHN |
| | 18587 | DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO COM FARINHA DA CASCA DE CAFÉ: ANÁLISE DE PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS | Mária Herminia Ferrari Felisberto |
| 18624 | Tulbaghia violácea: COMPOSTOS BIOATIVOS | LANAMAR DE ALMEIDA CARLOS | |
| 17:00-17:30 | 18629 | Caracterização físico-química do rizoma do ariá (Calathea allouia) | ENZO TADAIESKY VALENTE MOIA |
| | 18670 | RESÍDUOS DE FRUTAS CÍTRICAS COMO FONTE ALTERNATIVA DE VITAMINA C: SUSTENTABILIDADE E NUTRIÇÃO | LUIZA KELBIA MAIA |
| | 18672 | TEXTURE AND COLOR PROFILE ANALYSIS OF VEGAN CAKE WITH ORA-PRO-NÓBIS | LINAMARYS APARECIDA DE OLIVEIRA PAULO |
| | 18678 | PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS DO CAMBUCCI (Campomanesia phaea) | ANDREA ALVES SEIXAS LIMA |
| | 18688 | EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE BORRA DE CAFÉ EM BISCOITOS | Mária Herminia Ferrari Felisberto |
| | 18708 | EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE AMIDO DE CAROÇO DE MANGA (VARIEDADE TOMMY ATKINS): UMA ALTERNATIVA DE UTILIZAÇÃO DO COPRODU | Lais Maciel Rodrigues |
| | 18715 | Cará-roxão (Dioscorea alata L.): diferenças das porções aérea e terrestre | GUSTAVO COSTA DO NASCIMENTO |
| | 18758 | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF PLANT-BASED SHIITAKE MUSHROOM BURGERS WITH THE ADDITION OF ORA-PRO-NÓBIS FLOUR | MIRIAN CRISTINA FEITEN |
| 17:30-18:00 | 18759 | ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FARINHA DA CASCA DA PITAYA Hylocereus polyrhizus E Hylocereus undatus | LUANA PEREIRA DE MORAES |
| | 18784 | VINHO DE LARANJA (Citrus sinensis) | CAMILA ZANON BERTIN |
| | 18794 | APROVEITAMENTO INTEGRAL DA MANGA (Mangifera indica L.): ELABORAÇÃO DA FARINHA E DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRAS | LUIZA KELBIA MAIA |
| | 18833 | MICRONIZATION OF ARIÁ POTATO STARCH (Goepertia allouia) | LUAN RAMOS DA SILVA |
| | 18843 | Avaliação da textura de bolo de fubá incorporado com mesocarpo de baru (Dipteryx alata) | GABRIELLY DE PAULA CARVALHO |
| | 18857 | OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE (Coffea arabica) UTILIZANDO SOLVENTES EUTÉTICOS NATURAIS | SARA CAROLINA GALLEGOS BOSMEDIANO |
| | 18866 | EFEITOS DO DRY HEAT TREATMENT EM AMIDO DE ERVILHA (Pisum sativum L.) | LUANA CAROLINA RUTHS |
| | 18920 | PROCESSO FERMENTATIVO PARA A REMOÇÃO DE COMPOSTOS ANTINUTRICIONAIS DA FARINHA DO SORGO | ELOÍSA SOFIATTI |

15-out.

| | | |
|--|---|-------------------------------------|
| 12:00 - 12:30 | 18937 AMINO ACID PROFILE OF CAFERANA: AN UNCONVENTIONAL FOOD PLANT | SARA FRAGA |
| | 18971 PRODUÇÃO DE CERVEJA ARTESANAL ADICIONADA DE RAÍZES DE MANDIOCA (Manihot esculenta) EM SUBSTITUIÇÃO AO MALTE DE CEVADA | LUCAS LOHAN DA SILVA E SILVA |
| | 19052 EFFECT OF GREEN BANANA BIOMASS ADDITION ON THE PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF KEFIR | FERNANDA FONSECA BARBOSA |
| | 19420 PROTEÍNA DE GIRASSOL (Helianthus annuus L.): CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA | MARIANA MARTINS BORGES |
| | 19450 POTENCIAL TECNOLÓGICO DA FARINHA DA CASCA DE PITAYA VERMELHA: PERFIL REOLÓGICO E APLICABILIDADE NA PANIFICAÇÃO | Laís Maciel RODRIGUES |
| | 19456 INFLUÊNCIA DA FARINHA DAS CASCAS DA BATATA E DA MANGA NAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DO BOLO | Weza Kissanga Kya KAPITANGO-A-SAMBA |
| | 19505 COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAMBUCCI (Campomanesia phaea) | Andréa Alves Seixas Lima |
| 19511 IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS NA CASCA DO MELÃO-DE-SÃO-CAETANO | Kelly Lima Teixeira | |
| 12:30 - 13:00 | 19536 FARINHA DE ESTIPE DO COGUMELO SHIITAKE (Letinula edodes): CARACTERIZAÇÃO E DESENVOLVIMENTO | Júlia Lima Nunes |
| | 19808 PARÂMETROS DE COR INSTRUMENTAL DE NUGGETS DE FRANGO CRUS E COZIDOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DE QUINOA DURANTE ARMAZENAMENTO | Diane Duarte Dantas |
| | 19877 ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN COM FARINHA DE CARIMÃ, GOMA DE MANDIOCA E FARINHA DE ARROZ | ADRIANA DE FARIAS NASCIMENTO |
| | 19886 Produção de Zophobas morio (tenébrio gigante) utilizando resíduos agroindustriais como fonte nutricional sustentável | Kodjovi Ayena |
| | 20059 O empanamento pode disfarçar a diferença de cor causada pela adição de farinha de grilo (Acheta domesticus) em nuggets de frango? | Adriel da Silva Luz |
| | 20110 JAMBU (Acmella oleracea (L.) R.K. Jansen): PHYSICOCHEMICAL AND MORPHOMETRIC CHARACTERISTICS OF LEAVES PRODUCED IN CONVENTIONAL | Luis Eduardo Silva Nascimento |
| | 20141 FARINHAS ELABORADAS A PARTIR DE RESÍDUOS DA DESOSSA DE JACARÉ DO PANTANAL | Melina Franco Coradini |
| 13:00 - 13:30 | 20149 PHYSICAL CHARACTERIZATION AND SENSORY ANALYSIS OF MILLET-BASED PASTA (Pennisetum glaucum (L.) R. BR.) | Monique Barreto Santos |
| | 20153 PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF VARIED BEAN TYPES OF WHOLE GRAIN SNACKS | Monique Barreto Santos |
| | 20154 ROTULAGEM DE BEBIDAS À BASE DE AMÊNDOAS: DENOMINAÇÃO DE VENDA E ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS | Rosana Gomes Ferreira |
| | 20160 ELABORAÇÃO DE SORVETE DE COCO ADICIONADO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (Musa sp.): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E TECNOLÓGICA | Shelsea Luís Cuambe |
| | 20167 CARACTERIZAÇÃO DAS SEMENTES E DO ÓLEO DE MORINGA (OLEIFERA LAMARCK) EXTRAÍDO POR DIFERENTES MÉTODOS | Michele Gomes Silva |
| | 20175 EVALUATION OF PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS, PHENOLIC COMPOUNDS PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PITAHAYA (Hylocereus unguis-cati) | Talita Silveira Queiroga |
| | 20186 DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA INSTANTÂNEA, ENRIQUECIDA COM FOLHAS DE MORINGA | Helen Mara dos Santos |
| 16:00 - 16:30 | 20214 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E TEORES DE VITAMINA C E CAROTENOIDES TOTAIS DA TORTA DE LICURI (Syagrus coronata) | Michele Gomes Silva |
| | 20220 SONICATION IN THE PRE-TREATMENT OF Gracilaria sp. FOR PROTEIN EXTRACTION | Carolina Lenhare Berling |
| | 20230 Bioprospecção de Sementes de Munguba (Pachira aquatica) no Desenvolvimento de logurte Vegetal: Estudo de Estabilidade do Produto | Luiz Henrique de Oliveira Cruz |
| | 20234 Microstructure and quality of wholegrain pastas with wheat (Triticum aestivum) from distinct milling methods | Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici |
| | 20265 POTENCIAL PROTEICO E PERFIL REOLÓGICO DA FARINHA DA LARVA TENÉBRIO GIGANTE (Zophobas morio) PARA APLICAÇÃO ALIMENTÍCIA | Sthefane Pires dos Santos |
| | 20267 ESTUDO DAS PROPRIEDADES DA FARINHA DO BAGAÇO DE Butia catarinensis COMO POTENCIAL INGREDIENTE SEM GLÚTEN PARA PRODUTOS DE PAISANAS | Catarina Guedin Pelicoli |
| | 20271 INCLUSÃO DA FARINHA DESENGORDURADA DE TENÉBRIO GIGANTE (Zophobas morio) COMO FONTE PROTEICA EM BISCOITOS AMANTEIGADOS | Sthefane Pires dos Santos |
| | 17060 PROTEIN GELS CROSSLINKED WITH TRANSGLUTAMINASE FOR FOOD PROPOSALS | FABIANA PERRECHIL BONSANTO |
| | 20191 PRODUÇÃO DE GELEIA DE MARACUJÁ COM PECTINA EXTRAÍDA DO ALBEDO DE MARACUJÁ COM ÓLEO ESSENCIAL E CASCAS DE LIMÃO SICILIANO | Débora Magalhães de Souza Silva |

16-out.

| | | | |
|---------------|---|---|------------------------------------|
| 12:00 - 12:30 | 20286 | DESENVOLVIMENTO DE PÃO AUSTRALIANO ENRIQUECIDO COM FARINHA DESENGORDURADA DE LARVA DA MOSCA SOLDADO NEGRO (Hermetia il Edna Santana de Sena | |
| | 20288 | ANÁLISE CENTESIMAL E REOLÓGICA DA FARINHA DESENGORDURADA DA LARVA DA MOSCA SOLDADO NEGRO (Hermetia illucens) PARA USO ALIMI Edna Santana de Sena | |
| | 20305 | TECHNOLOGICAL QUALITY ASSESSMENT OF EXPANDED BREAKFAST CEREALS ENRICHED WITH FREEZE-DRIED JUÇARA (Euterpe edulis Martius) PULP | Victor Guilherme SEBASTIÃO |
| | 20308 | OPTIMIZATION OF THE THERMOPLASTIC EXTRUSION PROCESS IN THE DEVELOPMENT OF TEXTURIZED CORN PROTEINS FOR APPLICATION IN PLANT- | Victor Guilherme SEBASTIÃO |
| | 20311 | EFEITO DE DIFERENTES CONDIÇÕES DE SECAGEM NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE FARINHAS DA FOLHA DA AMORA NEGRA (MORUS NIGRA L.) | Lorena Lima de Santana |
| | 20318 | INNOVATIVE 3D PRINTING WITH PURPLE YAM FLOUR: A SUSTAINABLE SOLUTION FOR FOOD SECURITY AND CROP PRESERVATION | Gustavo Costa do Nascimento |
| | 20322 | EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS E CARBOIDRATOS PROVENIENTES DO CASQUILHO DO GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA) | Rafael Gonçalves Dias |
| | 20336 | LEITE FERMENTADO A PARTIR DO KEFIR SECO POR LIOFILIZAÇÃO E POR CAST-TAPE DRYING PARA OBTENÇÃO DE PÓ | Lurian Cicotti Alves de Jesus |
| 20802 | FORTALECIMENTO DA REDE DE GLÚTEN DE MASSAS ALIMENTÍCIAS POR MEIO DA ADIÇÃO DE FARINHA DE TAIOBA (XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM) | Lorena Lima Santana | |
| 12:30 - 13:00 | 18427 | JAMAICAN FIELD CRICKET (Gryllus assimilis) POWDER FOR THE PRODUCTION OF PROTEIN RICH WHEAT BREADS | GABRIEL SIQUEIRA GALVÃO NOVO |
| | 18497 | VALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA ANÁLISE DE FENILALANINA EM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) | ELAINE CARVALHO MINIGHIN |
| | 20347 | Evaluation of the amino acid profiles of Andean lupine (Lupinus mutabilis) and potato (Solanum tuberosum) compared to corn (Zea mays) flour | Maria Teresa Pedrosa Silva CLERICI |
| | 20350 | SEMENTE DO ABRICÓ-DO-PARÁ – COMPOSIÇÃO E PERSPECTIVAS PARA USO ALIMENTAR | Matheus Augusto Carvalho Pereira |
| | 20366 | CARACTERIZAÇÃO DO MEL DE ABELHAS SEM FERRÃO (MELIPONINAE) DA REGIÃO NORTE DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL | Luciane Maria Colla |
| | 20372 | PROTEÍNAS ALTERNATIVAS: CULTIVO SUBMERSO DE PLEUROTUS ALBIDUS | Eduarda Monteiro Martins |
| | 20384 | FARINHA DE CANA-DE-AÇÚCAR: UMA NOVA FONTE DE AÇÚCARES, FIBRAS E COMPOSTOS BIOATIVOS | Graciele da Silva Campelo BORGES |
| 20385 | BIOACTIVE EXTRACTS OF NATIVE AMAZONIAN BEE CERUMEN (Scaptotrigona postica): DETERMINATION OF TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS, FLAVON | Fernanda Wariss Figueiredo BEZERRA | |
| 13:00 - 13:30 | 17042 | BIOPOLYMER GELS INCORPORATED WITH ELECTROSPUN FIBERS FOR THE DEVELOPMENT OF A FISH FILLET ANALOG | FABIANA PERRECHIL BONSANTO |
| | 18306 | UNEXPECTED FLAVORS: DEVELOPMENT OF CRACKERS WITH NON-CONVENTIONAL FOOD PLANT AS CALCIUM SOURCE USING EXPERIMENTAL DESIGI | VANIA MAYUMI NAKAJIMA |
| | 20414 | FRACIONAMENTO E CARACTERIZAÇÃO PARCIAL DAS PROTEÍNAS DA LARVA DE Zophobas atratus ALIMENTADOS COM RESÍDUO VITÍCOLA | Renata Quartieri Nascimento |
| | 20418 | NUTRITIONAL AND BIOACTIVE EVALUATION OF STINGLESS BEE POLLENS FROM THE AMAZON | Fernanda Wariss Figueiredo BEZERRA |
| | 20427 | TEXTURE AND COLOR PROPERTIES OF CUPUAÇU SEED FLOUR EXTRUDATE | Victoria Guimarães Santiago |
| | 20453 | PARAMETERS FOR OBTAINING A PROTEIN CONCENTRATE FROM THE LARVAE OF THE GIANT TENBRIDGE (Zophobas morio) | Biane Oliveira Philadelpho |
| | 20458 | COMPOSIÇÃO DE CAROTENOIDES DE MANGARITO (XANTHOSOMA RIEDELIANUM). | Ana Paula Norberto Sudré |
| | 20466 | INTERFACIAL PROPERTIES OF MUTAMBA (Guazuma ulmifolia) AND PATAUÁ (Oenocarpus bataua Mart.) OILS | Maria Luiza Reis Castro |
| 16:00 - 16:30 | 18166 | Bioaccessibility of phenolic compounds in enzymatically treated seriguela (Spondias purpurea L.) pulp after simulated gastrointestinal digestion usin | MARIANA DE OLIVEIRA SILVA |
| | 18376 | WHEAT BREAD ENRICHMENT THROUGH THE INCLUSION OF BLACK SOLDIER FLY (Hermetia illucens) LARVAE POWDER | GABRIEL SIQUEIRA GALVÃO NOVO |
| | 18510 | ALTERAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM GLÚTEN DE MILHO POR EXTRUSÃO | CAROLINE CAGNIN |
| | 18511 | PROPRIEDADES BIOLÓGICAS DE GLÚTEN DE MILHO EXTRUSADO APÓS A DIGESTÃO GASTROINTESTINAL SIMULADA | CAROLINE CAGNIN |
| | 18109 | Concentrações de etanol em extratos de sementes de monguba (Pachira aquatica): avaliação da atividade antioxidante e do conteúdo de composto: | Thaíza Rodrigues de Sousa |
| | 20201 | Biscoito de Mel Multifloral com Farinha de Araruta (Maranta Arundinácea): Desenvolvimento e Caracterização Físico-Química | Orlando Vilela Junior |
| | 20479 | EXTRAÇÃO PROTEICA E TECNO-FUNCIONALIDADE DE MACROALGAS BRASILEIRAS | Carolina Lenhare Berling |
| | 20534 | INCORPORATION OF Wolffia brasiliensis IN ANIMAL FEED AND ITS EFFECTS IN MICE | Graziele Cristina Stradiotto |
| | 20557 | GRÃOS SECOS DE DESTILARIAS (DDG) POSSUEM POTENCIAL NUTRICIONAL PARA SEREM UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO ANIMAL? | Rafaela Fernanda Campos de AMORIM |

| | | | |
|----------------------|-------|--|--------------------------------|
| 17-out. | 20339 | OBTENÇÃO DE FARINHA A PARTIR DE RESÍDUOS DE MELÃO E SEU POTENCIAL ANTIOXIDANTE | Gabriela Avello Crepaldi |
| 12:00 - 12:30 | 20340 | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE EMBUTIDO COZIDO DE FRANGO COM APLICAÇÃO DE FIBRAS DE CELULOSE | Marieli de Lima |
| | 20583 | GÉIS ALIMENTÍCIOS A BASE DE AMIDO DE BATATA ADICIONADOS DE CASCA DE PITAYA (<i>Hylocereus polyrhizus</i>): DIGESTIBILIDADE E PARÂMETROS DE | Gabriela Oliveira |
| | 20622 | PROCESSO FERMENTATIVO PARA A REMOÇÃO DE COMPOSTOS ANTINUTRICIONAIS DA FARINHA DO SORGO | Eloisa Sofiatti |
| | 20731 | AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE MINGAU SEM GLÚTEM | Virginia Kelly Gonçalves Abreu |
| | 20742 | PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES RELACIONADAS A SCAFFOLDS À BASE DE AMIDOS PARA PRODUÇÃO DE CARNE CULTIVADA | Cristiane Silvano Wensing |
| | 20745 | SORVETE DE CUPUAÇU ENRIQUECIDO COM FARINHA DE VINAGREIRA (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L): CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA | Ana Jéssica da Silva Costa |
| | 20774 | COFERMENTAÇÃO DE RAÇÃO EXTRUSADA VEGETAL PARA ALIMENTAÇÃO DE TILÁPIA DO NILO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE SACAROSE | Nataly Neves |
| 12:30 - 13:00 | 20777 | FERMENTAÇÃO DA FARINHA DE TENEBRIO COM <i>Lactobacillus acidophilus</i> REDUZ CONTAGEM DE <i>Escherichia coli</i> | Nataly Neves |
| | 20794 | MICROCARREADORES COM POTENCIAL USO EM SCAFFOLDS PARA CARNE CULTIVADA: REVISÃO | Gabrielle Antunes Seibert |
| | 20798 | DESCELULARIZAÇÃO VEGETAL PARA OBTENÇÃO DE SCAFFOLDS COM APLICAÇÕES EM CARNE CULTIVADA | Gabrielle Antunes Seibert |
| | 20849 | Evaluating the addition of sugar in milk whey fermentation by kombucha SCOBY | Bruna Dartora |
| | 20870 | FILMES À BASE DE POLISSARÍDEOS COMERCIAIS: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO PARA USO ALIMENTÍCIO | Lívia Cirino Carvalho |
| | 20917 | FILME BIODEGRADÁVEL ATIVA PARA PRODUTOS ALIMENTÍCIOS | Raquel Caetano Corrêa |
| | 20918 | ATIVIDADE CITOTÓXICA E GENOTÓXICA DE EXTRATOS DE ARRABIDAEEA CHICA | Raquel Caetano Corrêa |
| | 20438 | EFEITO DO AÇÚCAR E ADOÇANTE SOBRE A ESTABILIDADE DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM SUCOS DE ACEROLA | Rafael Souza Cruz |
| 13:00 - 13:30 | 20964 | AVANÇOS NA UTILIZAÇÃO DE HIDROGÉIS DE ALGINATO NA ENGENHARIA DE TECIDOS PARA PRODUÇÃO DE CARNE CULTIVADA | Luan Amaral Alexandre |
| | 20968 | ANÁLISE DE CÉLULAS ANIMAIS UTILIZANDO HIDROGÉIS DE ALGINATO COMO SUPORTE NA PRODUÇÃO DE CARNE CULTIVADA | Luan Amaral Alexandre |
| | 20983 | OBTAINING EXTRACTS RICH IN BIOACTIVE COMPOUNDS WITH ANTIOXIDANT CAPACITY FROM THE AMAZONIAN OILSEEDS BIOMASSES | Luiza Helena da Silva Martins |
| | 20985 | DISCOVERY OF ANTIOXIDANT ACTIVITY IN PROTEIN HYDROLYSATE FROM AMAZONIAN BIOMASS FROM TUCUMÃ (<i>Astrocayum vulgare</i>) | Gustavo Guadagnucci FONTANARI |
| | 20991 | FOUND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN PROTEIN HYDROLYSATE RICH IN PEPTIDES FROM MURUMURU (<i>Astrocaryum Murumuru</i>) BIOMASS | Luiza Helena da Silva Martins |
| | 20992 | OBTAINING HYDROLYSATE RICH IN PEPTIDES FROM ANDIROBA (<i>Carapa guianensis</i>) BIOMASS WITH HIGH ANTIOXIDANT ACTIVITY | Gustavo Guadagnucci FONTANARI |
| | 18123 | DETERMINAÇÃO DE TEORES DE UMIDADE, MATÉRIA MINERAL E RENDIMENTO EM FARINHAS DE SEMENTE E CASCA DE ABÓBORA | MARVIONE SOUSA CARVALHO |
| | 20104 | AVALIAÇÃO FITOFARMACOLÓGICA DO CAULE DA TAIOBA (<i>Xanthosoma sagittifolium</i> Schott) | Gabriel Rosário Santos |



O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 4

14-out.

ID TÍTULO

APRESENTADOR

| | | | |
|---------------|--|--|-------------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 16980 | AVALIAÇÃO SENSORIAL DE COOKIES DE CHOCOLATE ELABORADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE FEIJÃO: UM ESTUDO REALIZADO POR CRIAI | BRUNA LETICIA OLIVEIRA GOMES |
| | 17011 | BISCOITO DESIDRATADO A BASE DE FARINHA DE GIRASSOL E BANANA: APROVEITANDO SUBPRODUTOS PROTEICOS PARA FOMENTAR A ECONOMIA CIRCULAR | TIAGO NEGRAO |
| | 17012 | MISTURA ANÁLOGA A CARNE PRONTA PARA MODELAGEM COM PROTEÍNA DE GIRASSOL: REDUZINDO O DESPERDÍCIO COM PRODUTOS PLANT-BASED | TIAGO NEGRAO |
| | 17158 | PROFILE OF AMAZONIAN CHELONIAN CONSUMPTION IN A COMMUNITY IN THE AMAZON-BRAZIL | FABIO JOSE DA SILVA JUNIOR |
| | 17237 | Método de comentários livres como ferramenta para a identificação dos conhecimentos e aceitação dos produtos lácteos funcionais dos consumidores brasileiros | CARLOS EDUARDO DE AGUIAR FREIRE |
| | 17331 | ACEITABILIDADE DO CONSUMIDOR DE COOKIES DE CHOCOLATE ELABORADOS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DO FEIJÃO PRETO | ANGELINA DE SOUSA CHAGAS |
| | 17421 | SUBSTITUIÇÃO DE SACAROSE POR EDULCORANTES EM BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE: METODOLOGIA DOS LIMIARES HEDÔNICOS VARIANDO TRÊS ESTÍMULC | SUZANA MARIA DELLA LUCIA |
| | 17559 | EFEITO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE PIMENTA BIQUINHO E MARACUJÁ-AMARELO NA ACEITABILIDADE E NO IDEAL DE CONSISTÊNCIA DE GELEIAS MISTAS / | ZAMARA VIEIRA VITAL |
| | 17567 | LIMIARES HEDÔNICOS COMO FERRAMENTAS PARA IDENTIFICAÇÃO DOS IMPACTOS CAUSADOS NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE INDIVÍDUOS PÓS INFECÇÃO POR SAR | SUZANA MARIA DELLA LUCIA |
| | 17604 | PERCEPÇÕES DE CONSUMIDORES FRENTE A DIFERENTES ROTULAGENS NUTRICIONAIS FRONTAIS EM ALIMENTO COM ALTO TEOR DE AÇÚCARES ADICIONADOS | TARCISIO LIMA FILHO |
| 15:30 - 16:00 | 17627 | Efeito de diferentes concentrações de pimentas biquinho Comum e Maria Bonita nos ideais de doçura, picância e consistência de geleias mista de pimenta biquinh | ARIEL ALBUQUERQUE PIO |
| | 17681 | AVALIAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL DE COOKIES DE CHOCOLATE PRODUZIDOS A PARTIR DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE FEIJÃO PRETO EM SUBSTI | REGINALDO DE SOUZA MONTEIRO |
| | 18087 | Delineating aromatic profiles in Comet hops: Can sensory descriptors differentiate between Brazilian and United States samples? | RAUL SANTIAGO ROSA |
| | 18115 | AVALIAÇÃO DA RELAÇÃO ENTRE DADOS SOCIODEMOGRÁFICOS E NÍVEL DE FAMILIARIDADE COM OS TERMOS FODMAP E DIETA LOW FODMAP POR CONSUMIDORI | REGINALDO DE SOUZA MONTEIRO |
| | 18162 | MISTURA PRONTA COM INCORPORAÇÃO DE TORTA DE BURITI: INFLUÊNCIA DA EMBALAGEM NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO | MARIUZE LOYANNY PEREIRA OLIVEIRA |
| | 18265 | A INFLUÊNCIA DA MATRIZ ALIMENTAR NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BAUNILHAS BRASILEIRAS | FERNANDA NASCIMENTO DA SILVA |
| 18266 | Fatores que influenciam o consumo de baunilha no Brasil | FERNANDA NASCIMENTO DA SILVA | |
| 16:00 - 16:30 | 18378 | PERCEPÇÃO DOS BRASILEIROS SOBRE ALIMENTOS FUNCIONAIS ATRAVÉS DO MÉTODO DE COMENTÁRIOS LIVRES | CARLOS EDUARDO DE AGUIAR FREIRE |
| | 18399 | WHEY OU SORO DE LEITE? COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR E ANÁLISE DE RÓTULOS DE PRODUTOS LÁCTEOS | FABIANE PICININ DE CASTRO CISLAGHI |
| | 18439 | INFLUÊNCIA DO TEMPO E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO NOS TEORES DE UMIDADE MÉIS COMERCIAIS | ARIEL ALBUQUERQUE PIO |
| | 18465 | REVESTIMENTO ATIVO À BASE DE GELATINA, AMIDO DE MANDIOCA E CARVACROL: Análise de preferência | JAQUELINE PASTRO |
| | 18474 | ACEITAÇÃO SENSORIAL DE MEL CREMOSO PRODUZIDO EM ESCALA ARTESANAL COMO ALTERNATIVA DE AGREGAÇÃO DE VALOR AO MEL DE RÁPIDA CRISTALIZAÇÃO | DAIANE APARECIDA FREITAS VIEIRA |
| | 18489 | EQUIVALÊNCIA DE DOÇURA DA SUCRALOSE E DO ACESSULFAME DE POTÁSSIO EM RELAÇÃO À SACAROSE EM BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE | Suzana Maria Della Lucia |
| | 18498 | AVALIAÇÃO SENSORIAL DA SUBSTITUIÇÃO DE SACAROSE POR SUCRALOSE EM BEBIDA LÁCTEA SABOR CHOCOLATE: IMPACTO NOS LIMIARES HEDÔNICOS DIRECIOI | Suzana Maria Della Lucia |
| | 18506 | ELABORAÇÃO DE REESTRUTURADO EMPANADO DO TIPO "NUGGET" DE CARNE BOVINA SEM GLÚTEN COM ADIÇÃO DE FIBRAS | JHULLY HELLEN DA SILVA OLIVEIRA |
| | 18535 | PROPRIEDADES SENSORIAIS DE BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS COM O CAJUZINHO DO CERRADO E BARU | MARIUZE LOYANNY PEREIRA OLIVEIRA |
| 16:30 - 17:00 | 18598 | QUEIJO MARINADO NO VINHO E NO VINAGRE: ACEITAÇÃO HEDÔNICA, MAPA DE PERCEPÇÃO E EMOÇÕES EVOCADAS | LISANGELA BAGATINI |
| | 18650 | FARINHA DO PEDÚNCULO DE CAJU (ANACARDIUM OCCIDENTALE L.) COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE BISC | FERNANDA LISBOA NASCIMENTO SILVA |
| | 18656 | ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA À BASE DE POLPA DE CACAU (Theobroma cacao) E CAJÁ (Spondias mombin) | WILSON CARVALHO DA SILVA FILHO |
| | 18693 | INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL LUPA E DA DECLARAÇÃO DE INGREDIENTES INTEGRAIS NA INTENÇÃO DE COMPRA DOS CONSUMIDORES | GENY ABIGAIL FIDELIS |
| | 18742 | AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DE ALGORITMOS DE MACHINE LEARNING NA CLASSIFICAÇÃO DE CONSUMIDORES DE CAFÉ | GENY ABIGAIL FIDELIS |
| | 18799 | ANÁLISE SENSORIAL AFETIVA DE SAIS CULINÁRIOS | SIMONE DANIELA SARTORIO DE MEDEIROS |
| 18931 | ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM A FARINHA DO "ARROZ DO BARRO" (ORYZA SATIVA L.) | DAFINY HELÓA BALTAZAR FERNANDES | |

| | | |
|----------------------|---|----------------------------------|
| | 18938 ANÁLISE DA ACEITABILIDADE DE BEBIDAS MISTAS DE GOIABA, CUPUAÇU E PITAYA | ALLIEN MONIQUE ROSA MACHADO |
| | 18998 PESQUISA DE MERCADO: HÁBITOS DE CONSUMO E PERFIL DO CONSUMIDOR DE LEITE CAPRINO E DERIVADOS EM JUIZ DE FORA, MG | EMILIA MARICATO PEDRO DOS SANTOS |
| 17:00-17:30 | 19034 CONSUMER INSIGHTS OF PLANT-BASED BURGERS AND ACCEPTANCE OF INNOVATIVE TAMARILLO VEGAN BURGERS | ALLIEN MONIQUE ROSA MACHADO |
| | 19116 DRYING METHODS BEHAVIOR ON THE PRESERVATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN FORAGE PALM (Opuntia ficus-indica) CLADODE | LUIZ ELIEL PINHEIRO DA SILVA |
| | 19802 SENSORY ACCEPTABILITY AND PREFERENCE OF SYMBIOTIC ICE CREAMS SUPPLEMENTED WITH Lactobacillus paracasei Lpc-37 AND SOLUBLE FIBERS | Juan Marcel Frighetto |
| | 19862 IMPACT OF THE ADDITION OF BEETROOT POWDER ON THE ACCEPTANCE AND SENSORY CHARACTERIZATION OF COOKED HAM-LIKE FISH | Lévison da Costa Cipriano |
| | 19901 CORRELAÇÃO ENTRE ANÁLISE DE TEXTURA INSTRUMENTAL E ACEITAÇÃO DE GELEIAS DE CUPUAÇU COM SUBSTITUIÇÃO DE SACAROSE POR EDULCORANTES | Crislane Cristina Baima Silva |
| | 20109 AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE BEBIDA COM ADIÇÃO DE PROBIÓTICOS, ELABORADA A PARTIR DE SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL | Izabela Alves Gomes |
| | 20145 FROM BEAN TO CUP: A CASE STUDY OF THE NORDIC COFFEE FEST IN FOOD SCIENCE | Renata Adriana Labanca |
| | 20151 HÁBITO DE LEITURA DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS, FATORES DETERMINANTES E INFLUENCIADORES NA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL | AMANDA FERNANDES PEREIRA |
| | 20169 The value of co-creation for developing healthy dairy products for and with adolescents | Adriano Gomes Cruz |
| 17:30-18:00 | 20184 IMPACTO DA BROCA-DO-CAFÉ (Hypothenemus hampei) NA QUALIDADE SENSORIAL DE CAFÉS ESPECIAIS | Lílian Vanessa Silva |
| | 20195 PERCEPÇÃO, CONHECIMENTO E POTENCIAL DE CONSUMO DO ÓLEO DE PALMA REFINADO NAS REGIÕES BRASILEIRAS | Michelle Silva Rezende Santos |
| | 20207 "IS IT A MATCH?": A STUDY ABOUT FOOD PAIRING WITH COFFEE BY BRAZILIANS | Anna Luiza Santana Neves |
| | 20261 PERFIL E COMPORTAMENTO DE PARTICIPANTES DE PESQUISA ONLINE EM RELAÇÃO À COMPRA E AO PREPARO DE PRODUTOS SEM GLÚTEN | Tayana SILVA DA SILVA |
| | 20290 OBSERVATÓRIO DO CONSUMIDOR: EXPLORANDO OS CONSUMIDORES DE LÁCTEOS NO BRASIL | Therys Senna de Castro Oliveira |
| | 20293 DESEMPENHO SENSORIAL DE BISCOITO DOCE ELABORADO COM COPRODUTO DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE MARACUJÁ | Dara Ramos CAROLINO |
| | 20306 PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES BRASILEIROS SOBRE LOMBO SUÍNO ENRIQUECIDO COM ÔMEGAS 3,6 E 9 USANDO ASSOCIAÇÃO LIVRE DE PALAVRAS | Laura Woigt Pian |
| | 20309 PLANT-BASED CHOCOLATES: ASSESSMENT OF CONSUMERS' SENSORY PERCEPTION COMPARED TO MILK CHOCOLATE | Gisele Marcondes Luz |
| | 20338 Melomel gaseificado com diferentes concentrações de polpa de cajá (Spondias mombin L.) possui viabilidade de produção e qualidade sensorial | Amanda Rodrigues de Sousa Ehlert |
| | 20358 ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO PARAENSE: VARIEDADES COM CASTANHA-DO-PARÁ, PUPUNHA E JAMBÚ UTILIZANDO QUEIJO DO MARAJÓ | Sandro Rodrigues de Almada |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 18648 THE OPTIMIZED DESCRIPTIVE PROFILE (ODP): TRAINED VERSUS SEMI-TRAINED PANELS | ANDRÉA ALVES SIMIQUELI |
| | 17196 WHAT VEGAN LABEL REPRESENTS FOR VEGETARIANS AND VEGANS IN BRAZIL? | VANIA MAYUMI NAKAJIMA |
| | 20389 ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA DE AZEITE DE DENDÊ HÍBRIDO E AFRICANO DURANTE TESTE DE ESTABILIDADE OXIDATIVA | Agnes Sophia Braga Alves |
| | 20484 BISCOITOS SABOR CEBOLA ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE MAXIXE-AVALIAÇÃO SENSORIAL | Vanessa Rodrigues LIMA |
| | 20591 TESTE DE ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DE BARU (Dipterix Alata vog.) | Carla Francisca de Sousa Vieira |
| | 20619 DIRETRIZES QUALITATIVAS PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS DE EQUIPAMENTOS SOCIOASSISTENCIAIS | Nathalia Sernizon Guimarães |
| | 20631 NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ASSISTIDOS EM UMA PREFEITURA MUNICIPAL DO SUDESTE DO BRASIL: EST | Nathalia Sernizon Guimarães |
| | 20651 ESTUDO DE FORMULAÇÕES, PROCESSAMENTO E ACEITAÇÃO DE RECHEIOS AMAZÔNICOS A BASE DE CUPUAÇU (Theobroma grandiflorum) E CASTAN | Douglas Dos Santos Alves |
| 12:30 - 13:00 | 20705 Sensory profile and acceptance of kombucha added with Lactocaseibacillus casei and camu-camu pulp | Thiago Okagawa |
| | 20684 EFEITO DA FARINHA DE BANANA VERDE EM PÃO DE BATATA DOCE SEM GLÚTEN: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL | Larissa Riberas SILVEIRA |
| | 20732 ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE MISTURAS PRONTAS PARA MINGAU SEM GLÚTEN | Virgínia Kelly Gonçalves ABREU |
| | 20761 CARACTERIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DE IOGURTE ENRIQUECIDO COM POLPA DE BUTIÁ | Philomene Audrey Ngaballa NDI |

| | | |
|----------------------|--|------------------------------------|
| | 20837 ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO LICOR DO FRUTO DA Bromelia balansae Mez. | Kayu Kazuo Toyonaga |
| | 18293 ELABORAÇÃO E FABRICAÇÃO DE GELEIA DE AMORA ADICIONADA DE SPIRULINA E CHLORELLA EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES | KARINE MICHELE KERN |
| 13:00 - 13:30 | 18347 SENSORY CHARACTERIZATION OF ICE CREAM ENRICHED WITH PROTEIN CONCENTRATE WITH SUCROSE OR SWEETENER | DAIANE APARECIDA FREITAS VIEIRA |
| | 18359 YEAST MICROENCAPSULATION AND THEIR INFLUENCE ON THE SENSORY PROFILE OF COFFEES FERMENTED BY SELF-INDUCED ANAEROBIOSIS (SIAF) | PÂMELA MYNSEN MACHADO MARTINS |
| | 20793 DECAIMENTO DE ENTEROBACTERIALES PRODUTORAS DE BETA-LACTAMASES DE ESPECTRO ESTENDIDO (ESBL) DURANTE AFINAÇÃO DE OSTRAS (Cras | Marcel Afonso Provenzi |
| | 18052 PIVOT PROFILE DESCRIPTIVE METHOD IN THE SENSORY EVALUATION OF TRADITIONAL AND DIET WAFER BISCUITS WITH AND WITHOUT TRAINING | VINICIUS TADEU DA VEIGA CORREIA |
| | 20971 CONSUMERS PROFILE OF SPECIALIZED CHOCOLATE STORE | Isabela Portelinha Tonin |
| | 21007 LEVANTAMENTO E ACEITAÇÃO DE ATRIBUTOS SENSORIAIS DOS FRUTOS DE Physalis peruviana L. | Marta Regina Verruma-Bernardi |
| | 21078 DESENVOLVIMENTO DE UM ALIMENTO COMPLEMENTAR PARA AS RAÇÕES OPERACIONAIS DO EXÉRCITO BRASILEIRO: USO DA COCRIAÇÃO NO CONT | Erick Almeida Esmerino |
| | 18588 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇAS DE FRANGO DO TIPO FRESAL ADICIONADAS DE MOELA EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES | FRANCISCO JORGE NOGUEIRA DE MOURA |
| 16:00 - 16:30 | 20136 USE OF PROJECTIVE TECHNIQUES TO INVESTIGATE CONSUMER PERCEPTIONS OF A CLEAN LABEL PRODUCT: A STUDY ON THE PRESENCE OF ADDITIV | Natália Emmerick de Alcantara |
| | 20307 SENSORY CHARACTERIZATION OF MEAD WITH BUTIÁ (Butia catharinensis) USING HEDONIC SCALE AND CHECK-ALL-THAT-APPLY | RODRIGO RIBEIRO ARNT SANT SANT'ANA |
| | 17970 AÇÃO ANTIFÚNGICA DO EXTRATO AQUOSO DE CRAVO-DA-ÍNDIA SOBRE FUNGO FILAMENTOSO (Rhizopus sp.) ISOLADO DE MORANGO (Fragaria x ar | RAQUEL TAYNAN CUNHA VIEIRA |
| | 18027 MASSA CÁRNEA RESFRIADA INCORPORADA DE EXTRATO ANTOCIÂNICO DA UVA BRS CARMEM: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA | LAURA DE VASCONCELOS COSTA |
| | 18030 TEORES DE MERCÚRIO EM PEIXES COMERCIALIZADOS NO MERCADO MUNICIPAL DE HUMAITÁ – AM | JOSÉ WILKER DE AMARAL |
| | 18079 SPECIES-SPECIFIC IDENTIFICATION AND THE PRESENCE OF THE BACTERIOCIN GARVICIN Q GENE IN Lacticaseibacillus rhamnosus STRAIN HN001 | ANA CAROLINA MAISONNAVE ARISI |
| | 18097 ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DOS ÓLEOS ESSENCIAIS DE HORTELÃ E MANJERICÃO | JEFERSON PEREIRA DE SOUSA |
| | 18589 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMERCIALIZADAS EM LIMOEIRO DO NORTE – CE | FRANCISCO JORGE NOGUEIRA DE MOURA |
| | 20699 EXPLORING CONSUMER PREFERENCES FOR CRAFT BEERS WITH FRUITS THROUGH A VIRTUAL SURVEY | Maria Manuela Camino Feltes |
| | 20998 RATE-ALL-THAT-APPLY-RAT FOR THE EVALUATION OF CHOCOLATE BASED ON DIFFERENT PROPORTIONS OF WHITE COCOA | James James Villar |
| 16-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 18191 RISK OF BABIES EXPOSURE TO PROCESSING CONTAMINANTS DURING FOOD INTRODUCTION THROUGH FRUIT PUREES CONSUMPTION | ANDRESSA CUNHA LEMOS |
| | 20886 AVALIAÇÃO DA CITOTOXICIDADE DE EXTRATO DE CAROTENOIDES DE Chlorella sorokiniana COMERCIAL OBTIDOS COM LÍQUIDOS IÔNICOS E ACETON | Carlen Bettim Bianchini |
| | 20113 ANÁLISE DA MICBIOTA DA PIMENTA-PRETA (Piper nigrum) | Vinicius Sanches Rosa |
| | 20185 EFEITO DO CONGELAMENTO SOBRE AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E VIABILIDADE CELULAR DE POLPA DE BOCAIUVA FERMENTADA COM Lact | Ana Paula Aparecida Pereira |
| | 20199 Resíduos de antibióticos em ovos de consumo produzidos e comercializados na cidade de Maputo, Moçambique | David Silva da Costa |
| | 20215 Qualidade microbiológica de hortaliças minimamente processadas por agroindústrias de Curitiba e região, PR | Graciele Viccini Isaka |
| | 20219 Selected biological activities of freeze-dried Bifidobacterium animalis paraprobiotic obtained by ohmic heating | Mahmoud Yolmeh |
| | 20226 METAPROTEÔMICA REVELA A DINÂMICA MICROBIANA NA FERMENTAÇÃO DO CACAU: IMPLICAÇÕES PARA A SEGURANÇA ALIMENTAR | Ynara da Costa Fonseca |
| 12:30 - 13:00 | 20355 MODULATING NEUROTOXIC EFFECTS IN PARKINSON'S DISEASE: THE ROLE OF COFFEE EXTRACTS IN NEUROENDOCRINE CELL PROTECTION | Dionisio P Amorim-Neto |
| | 20496 NEUROPROTECTIVE EFFECT OF "CHIMARRÃO" ON CHLORPYRIFOS-INDUCED NEUROINFLAMMATION | Grazielle Castagna Cezimbra Weis |
| | 20227 Thermal Resistance Assessment of 12 Different Salmonella enterica Strain in Milk Chocolate | Natalia Soares Santos |
| | 20251 COMPOSTOS FURÂNICOS DE PRODUTOS DA REAÇÃO DE MAILLARD E SEU POTENCIAL CITOTÓXICO EM PRÉ ADIPÓCITOS | Beatriz Santos de ALMEIDA |

| | | | |
|----------------------|-------|--|---|
| | 20270 | COMPARAÇÃO DE PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DE KÄSSCHMIER PRODUZIDOS COM LEITE CRU E COM LEITE PASTEURIZADO | Larissa de Lima Alves |
| | 20276 | Análise microbiológica de refrescos de caju comercializados no Centro de Teresópolis-RJ | Giovanne Yps Miguel Machado |
| | 20277 | AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE CRU EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE MANEJO | Alessandra Valéria Vortmann |
| | 20278 | DETERMINAÇÃO DE CIANETO E ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS EM MANIVA COZIDA COMERCIALIZADAS EM BELÉM (PA) | Simone Claudia Noletto |
| 13:00 - 13:30 | 17606 | CONFIABILIDADE DOS RESULTADOS DA METODOLOGIA DOS LIMITES HEDÔNICOS VARIANDO TRÊS ESTÍMULOS AO UTILIZAR DIFERENTES DELINEAMENTOS | TARCISIO LIMA FILHO |
| | 20540 | PREDIÇÃO IN SILICO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE FRAGMENTOS OXIDADOS DE PALITOXINA | Milena Dutra Pierezan |
| | 20549 | CONCENTRAÇÃO DE METILMERCÚRIO EM PEIXES AMAZÔNICOS BRASILEIROS E AVALIAÇÃO DE RISCO À SAÚDE DA POPULAÇÃO LOCAL | Milena Dutra Pierezan |
| | 20284 | Análise microbiológica de água de coco comercializadas no Centro de Teresópolis-RJ | Carolina Ramos Oliveira |
| | 20291 | ESTUDO PRELIMINAR DA AFINAÇÃO DE OSTRAS <i>Crassostrea gigas</i> NO ESTADO DE SANTA CATARINA | Marcel Afonso Provenzi |
| | 20300 | DIVERSIDADE GENÉTICA E A RESISTÊNCIA ANTIMICROBIANA EM CEPAS DE <i>ESCHERICHIA COLI</i> ISOLADAS DE MOLUSCOS BIVALVES CULTIVADOS EM SANTA CATARINA | Marcel Afonso Provenzi |
| | 20317 | EVALUATION OF MICROORGANISMS PRESENT IN LETTUCE (<i>LACTUCA SATIVA</i>) SOLD AT STREET MARKETS IN A NORTHEASTERN CITY OF BRAZIL | Vanessa Rodrigues LIMA |
| | 20330 | AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA IN VITRO DO ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM (<i>Rosmarinus officinalis</i>) CONTRA <i>Aspergillus flavus</i> : UMA COMPARAÇÃO DE MÉTODOS | Gabriele Caroline Gottschalk de Abreu |
| | 18318 | MONITORAMENTO DA COR INSTRUMENTAL E SENSORIAL DO AÇÚCAR MASCAVO ARMAZENADO | MARTA REGINA VERRUMA-BERNARDI |
| 16:00 - 16:30 | 20301 | Análise de evidências de um derramamento de petróleo: desenvolvimento de um método rápido de extração dispersiva guiada energizada para análise de petróleo em amostras de alimentos | Ana Paula Zapelini de Melo |
| | 20348 | Avaliação de risco à saúde de consumidores de pescado após o desastre com derramamento de petróleo ocorrido no Brasil | Ana Paula Zapelini de Melo |
| | 20334 | ANALYSIS OF POTENTIAL ANTIMICROBIAL RESISTANCE IN BACTERIA ISOLATED FROM LETTUCE PURCHASED AT A STREET MARKET | Lia Mariano AQUINO |
| | 20344 | INATIVAÇÃO MICROBIANA EM LEITE: AVALIAÇÃO DO VALOR DE D EM BACTÉRIAS GRAM-POSITIVAS E GRAM-NEGATIVAS | Johnny Herbert Oliveira Guerra |
| | 20395 | OPTIMIZATION AND ENHANCEMENT OF EXTRACELLULAR CELLULOSE INDUCTION MEDIUM FROM SUGARCANE BAGASSE-DERIVED CELLULOSE | Lia Mariano AQUINO |
| | 20422 | OCORRÊNCIA DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL (HMF), 4-HIDROXI-2,5-DIMETILFURANONA (HDMF) E 2-FURALDEÍDO (FURFURAL) EM CEREAIS MATINAIS | Edilaine Alves da Silva Santos |
| | 20437 | COGUMELOS COMESTÍVEIS: ANÁLISE DA MICROBIOTA E <i>Listeria monocytogenes</i> PRESENTES EM COGUMELOS PRODUZIDOS POR PEQUENOS PRODUTORES | Beatriz Dal Pian MACHADO |
| | 20441 | EXPLORING THE COEXISTENCE OF PATHOGENIC AND SPOILAGE MICROORGANISMS WITH THE POTENTIAL FOR MULTISPECIES ADHESION | Bruna Godoi Castro |
| | 20915 | ESTAFILOCOCOS COAGULASE POSITIVA E <i>SALMONELLA SPP</i> EM PRESUNTO FATIADO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE PELOTAS – RS, BRASIL | Jessica Silveira Vitoria |
| 17-out. | | | |
| 12:00 - 12:30 | 20489 | PADRONIZAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS DA AMAZÔNIA COMO AGENTES DE ELIMINAÇÃO DE FUNGOS TOXIGÊNICOS NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS | Letícia Fernanda da Silva Martins |
| | 20511 | AVALIAÇÃO DA CITOTOXICIDADE DE SISTEMAS PULVERULENTOS LIPOSSOMAIS CONTENDO ÁCIDO ASCÓRBICO E PALMITATO DE ASCORBILA FRENTE A BACTÉRIAS | Fernanda Reis Favarin |
| | 20621 | CONTAMINAÇÃO DE DIETAS LÍQUIDAS, ÁGUA E MÃOS DE MANIPULADORES EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO HOSPITALAR | Lúcia Mara dos Reis Lemos |
| | 20677 | PRESENÇA DE DINOFLAGELADOS E BIOTOXINA EM CULTIVO DE OSTRAS NO NORDESTE PARAENSE | ARTHUR GONÇALVES GOMES |
| | 20689 | PROPRIEDADES ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DE FILMES DE QUITOSANA COM EXTRATO DA CASCA DO JATOBÁ (<i>Hymenaea Courbaril</i> L.) | LUCIANA CRISTINA LINS DE AQUINO SANTANA |
| | 20690 | POTENCIAL ANTIBACTERIANO DE ÓLEOS ESSENCIAIS OBTIDOS A PARTIR DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE <i>Lippia gracilis</i> Schauer | Luciana Cristina Lins de Aquino Santana |
| | 20728 | PEROXIDASE APLICADA NA MITIGAÇÃO DE OCRATOXINA A EM VINHO | Carolina Carvalho Collazzo |
| | 20758 | BIFIDOBACTERIUM SPP. AND ITS INFLUENCE ON INFLAMMATORY PATHWAYS IN CELIAC DISEASE INDUCED BY DIVERSE PEPTIDES | Natália Regina Coldebella FERREIRA |
| 12:30 - 13:00 | 18615 | INFLUÊNCIA DE PRÉ-TRATAMENTOS SOBRE A CONCENTRAÇÃO DE PRECURSORES DE ACRILAMIDA EM BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.) | STÉPHANIE CAMARGO |
| | 18583 | SUBSTRATOS GASTOS DE COGUMELOS COMESTÍVEIS <i>Pleurotus ostreatus</i> e <i>Pleurotus djamor</i> COMO MODULADOR DA AÇÃO DE CARBOXIN CONTRA BACTÉRIAS | PATRICIA LIMA ARAUJO |
| | 20770 | PERFIL DE SENSIBILIDADE A ANTIMICROBIANOS DE ISOLADOS DE <i>Escherichia coli</i> DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL | Luísa Aimée Schmitt Lobe |
| | 20792 | EVALUATION OF POLYCYCLIC AROMATIC HYDROCARBONS IN COFFEE USING DIFFERENT BREWING METHODS | Luana Souza Futigami |

| | | |
|----------------------|--|-----------------------------------|
| | 18850 UTILIZAÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS EM BOLO: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICA, SENSORIAL E SIMULAÇÃO DA DIGESTÃO | Letícia Guedes Pimentel |
| | 20827 ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE CONDIMENTOS COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES DO MUNICÍPIO DE BELÉM, PARÁ. | Caio Miguel Pantoja Mendonça |
| | 20846 AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE SALADAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E SUCOS VEGETAIS ENCAPSULADOS POR GELIFICAÇÃO IÔNICA | Carolina Natalie Fontes Arôxa |
| | 20853 AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO SANITIZANTE SYNERGEX™ - ECOLAB - FRENTE À LEVEDURAS RELEVANTES EM PLANTAS PROCESSADORAS DE ALIMEN | IZABEL GRESSONI JUNIOR |
| 13:00 - 13:30 | 20874 PERFIL DE RESISTÊNCIA AOS ANTIMICROBIANOS DE ESCHERICHIA COLI ISOLADOS EM ÁGUA E PESCADO | Francisco Lucas Amorim Nascimento |
| | 20893 ANTIFUNGAL AND PROTEOLYTIC ACTIVITY OF WEISSELLA CIBARIA/CONFUSA ISOLATED FROM CERRADO FRUIT BY-PRODUCTS | LIVIA FATORELLI BALTHAZAR |
| | 20895 AVALIAÇÃO DE RESÍDUOS DE PESTICIDAS NA CULTURA DO MORANGO (Fragaria x ananassa Duchesne): UMA COMPARAÇÃO ENTRE OS PROGRAMAS | Bianka Santana |
| | 20898 AFLATOXINA M1 NA URINA PARA CARACTERIZAÇÃO DE RISCO À SAÚDE DEVIDO A EXPOSIÇÃO ALIMENTAR | Estéfany Santos Redondo |
| | 20907 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CAPRINO DA REGIÃO CENTRAL POTIGUAR NO RIO GRANDE DO NORTE, BRASIL | Lara Barbosa de Souza |
| | 20937 AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE PROBIÓTICOS EM QUEIJOS MINAS FRESCAL ADICIONADOS DE FARINHAS COM POTENCIAL PREBIÓTICO. | Palloma Souza SANTOS |
| | 20948 PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION OF CHEESE ANALOGUES USING CULTIVATION-DEPENDENT METHODS | Jaqueline Sousa Correia |
| | 20342 EFFECT OF PRESSURE AND TEMPERATURE ON THE SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM SPENT HOP (Humulus lup | Amanda Mellissa Bezerra Oliveira |



Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 5

14-out.

| | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|-------|--|-----------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 17033 | MONITORAMENTO DO PROCESSO FERMENTATIVO DE KOMBUCHAS PRODUZIDAS A PARTIR DE CHÁ VERDE, INFUSÃO DE ERVA DOCE E INFUSÃO DE I | RAQUEL MACEDO DANTAS COELHO |
| | 17328 | LISE CELULAR DE S. cerevisiae APLICADA COMO FERRAMENTA NA PRODUÇÃO DE BIOPOLÍMERO DE BIOPOLÍMERO PARA MITIGAÇÃO DE | ELIZA RODRIGUES ACOSTA |
| | 17695 | BIOESTIMULANTES POTENCIALIZAM O TEOR DE ANTOCIANINAS TOTAIS EM MORANGOS | LETICIA EDUARDA BENDER |
| | 17916 | ELABORAÇÃO DE MELOMEL DE TANGERINA (Citrus reticulata) UTILIZANDO LEVEDURAS ENCAPSULADAS AO LONGO DE TRÊS GERAÇÕES | KARINE MICHELE KERN |
| | 17917 | ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA SABORIZADA COM MEL E PITAYA (Hylocereus lemaierei) EM DIFERENTES ETAPAS DE FERMENTAÇÃO | KARINE MICHLE KERN |
| | 17929 | PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DA KOMBUCHA DE HIBISCO E SUCO DE ACEROLA | MERCIA MELO DE ALMEIDA MOTA |
| | 17931 | PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO DO FERMENTADO ALCÓOLICO DE LARANJA E GOJI BERRY | MERCIA MELO DE ALMEIDA MOTA |
| | 17936 | AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO MICÉLIO DE Monascus purpureus ATCC 36928 COMO CORANTE E POTENCIAL FONTE PROTEICA ALTERNATIVA EM | DAYANA TEIXEIRA BOTELHO |
| | 18118 | AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DO BAGAÇO DE AZEITONA FERMENTADO POR Trichoderma reesei | MARCELO DE PAULA CAMPOS |
| | 18120 | POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO BAGAÇO DE AZEITONA FERMENTADO POR Rhizopus oryzae | MARCELO DE PAULA CAMPOS |

| | | | | |
|---------------|--|---|--|----------------------|
| 15:30 - 16:00 | 18144 | ESTUDO DA EXTRAÇÃO DE ÓLEO MICROBIANO RICO EM CAROTENOIDES OBTIDO DE <i>Rhodotorula mucilaginosa</i> VISANDO APLICAÇÃO EM ALIMENTOS | MARIANA TEIXEIRA DE AVILA | |
| | 18148 | CHEMICAL COMPOSITION, FERMENTATION POTENTIAL, PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LIQUORS AND HYDROLYSATES | FRC GABRIELA VIEIRA PANTOJA | |
| | 18164 | PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE CHUCRUTE À BASE DE COUVE MINEIRA (<i>Brassica oleracea</i> var. <i>acephala</i>) | SILVIO JACKSON FELIX ALVES | |
| | 18168 | EFEITO DA APLICAÇÃO DE COBERTURAS BIODEGRADÁVEIS À BASE DE AMIDO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DE TEXTURA DE QUEIJO | DA NAIARA TAYS FRANCISCO FELICIO | |
| | 18177 | EFFECT OF FERMENTATION TEMPERATURES ON CHEMICAL AND AROMATIC PROFILES OF PITAYA AND PASSION FRUIT MEAD | PATRICIA SANTOS DA SILVA | |
| | 18251 | OBTENÇÃO DE MICROPARTICULAS CONTENDO COMPOSTOS FENÓLICOS DE EXTRATO DE CAFÉ VERDE PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS | JULIA MILLENA DOS SANTOS SILVA | |
| | 18283 | OLEOGEL DE ACETATO DE CELULOSE COMO SUBSTITUTO DE GORDURAS NA ÁREA DE ALIMENTOS | MAYARA THAMELA PESSOA PAIVA | |
| | 18302 | DIFERENTES TÉCNICAS DE RUPTURA CELULAR PARA RECUPERAÇÃO DE LIPÍDEOS PRODUZIDOS POR <i>Yarrowia lipolytica</i> | HYCARO SAGUE PINHEIRO LOPES | |
| 18308 | ESTUDO DAS CONDIÇÕES DO PREPARO DO INÓCULO DE <i>Dunaliella salina</i> | HYCARO SAGUE PINHEIRO LOPES | | |
| 16:00 - 16:30 | 16726 | AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE FILMES POLIMÉRICOS DE GELATINA BOVINA EXTRAÍDA APÓS PRÉ-TRATAMENTO POR EXPLOÇÃO A VAPOR EM CC | CESAR VINICIUS TONICELLI RIGUETO | |
| | 18310 | Fermentation and Quality: The Impact of Immature Beans on Specialty Coffees | LUIZA MANUELA ALVES BRAGA CARDOSO | |
| | 18317 | The Impact of SIAF Fermentation on Arabica Coffee var. Acauã | LUIZA MANUELA ALVES BRAGA CARDOSO | |
| | 18328 | EVALUATION OF PHYSICO-CHEMICAL VARIABLES OF PARAÍSO VARIETY COFFEE FERMENTATION IN THE 2022 AND 2023 HARVESTS | MARCELO ANTONIO DUARTE DA CRUZ | |
| | 18470 | POTENCIAL ANTIFÚNGICO DE NANOEMULSÕES CONTENDO PRÓPOLIS E CURCUMINA | JAMILE LIMA RODRIGUES | |
| | 18545 | DESENVOLVIMENTO DE HIDROMEL GASEIFICADO COM ADJUNTO DE MANGA ROSA (<i>Mangifera indica</i> L.) E LÚPULO (<i>Humulus lupulus</i> L.) | RAQUEL TAYNAN CUNHA VIEIRA | |
| | 18557 | INFLUÊNCIA DE PARÂMETROS DE SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO NA OBTENÇÃO DE CONCENTRADO E HIDROLISADO PROTEICO DE SORO DE QUEIJO | E CLAUDIA ANDREIA GRAFF | |
| | 20273 | CERVEJAS ARTESANAIS COM UMBU: USO DE LEVEDURAS <i>Saccharomyces</i> E NÃO <i>Saccharomyces</i> E ATIVIDADE ANTIBACTERIANA | Ana Luiza Dozol | |
| 20274 | INFLUÊNCIA DE LEVEDURAS <i>Saccharomyces</i> E NÃO <i>Saccharomyces</i> NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE CERVEJAS ARTESANAIS COM UMBU | Ana Luiza Dozol | | |
| 16:30 - 17:00 | 18563 | INFLUÊNCIA DA RELAÇÃO ENZIMA/SUBSTRATO SOBRE O GRAU DE HIDRÓLISE (GH) EM CONCENTRADO DE SORO DE QUEIJO | CLAUDIA ANDREIA GRAFF | |
| | 18580 | SCALE UP PROCESS FOR COFFEE FERMENTATION AND ITS INFLUENCE ON COLOR AND TEXTURE PARAMETERS OF GREEN BEANS | ARLEY DE BRITO MAGALHAES SOUSA | |
| | 18591 | COMPARING PHYSICAL PARAMETERS AND SENSORY QUALITY FOR ARABICA COFFEE FERMENTED IN DIFFERENT MATURATION STAGES | ARLEY DE BRITO MAGALHAES SOUSA | |
| | 18638 | Biotransformation of guabiju (<i>Myrcianthes pungens</i>) compounds by the fungus <i>Aspergillus brasiliensis</i> : an untargeted metabolomics approach | GIOVANA DOMENEGHINI MERCALI | |
| | 18641 | APLICAÇÃO DE UM MODELO MECANÍSTICO PARA ESTIMATIVA DE CRESCIMENTO DE <i>LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS</i> EM PERMEADO DE LEITE | ELISA ALVES ELLENA | |
| | 18647 | ESTUDO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DA BEXIGA NATATÓRIA DE PEIXE PARA OBTENÇÃO DE GELATINA. | JHULLY HELLEN COUTINHO DA SILVA OLIVEIRA | |
| | 18705 | ATIVIDADE ENZIMÁTICA DE β -GALACTOSIDASE DE <i>Kluyveromyces marxianus</i> SECA POR SPRAY DRYING | LARISSA THAYNARA RAMOS DE MELO | |
| 17:00-17:30 | 18725 | ATIVIDADES PROTEOLÍTICAS E DE COAGULAÇÃO DO LEITE DE UMA PROTEASE ASPÁRTICA PRODUZIDA POR <i>PENICILLIUM ROQUEFORTI</i> | EMILIA CARMEM DA SILVA | |
| | 18754 | ESTUDO DA OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DA L-ASPARAGINASE POR <i>Aspergillus niger</i> USANDO RESÍDUO DE PITAYA | SILVIO SANTOS DE OLIVEIRA JUNIOR | |
| | 18760 | INDIGENOUS YEAST IN SAUVIGNON BLANC WINES: GROWTH KINETICS AND INCREASE IN THE CONCENTRATION OF PHENOLIC COMPOUNDS | STEFANY GRUTZMANN ARCARI | |
| | 18761 | USO DA CASCA DE ALOE VERA COMO SUBSTRATO ALTERNATIVO PARA PRODUÇÃO DE CELULOSE BACTERIANA | NICOLE FOLMANN LIMA | |
| | 18767 | PRODUÇÃO DE LIPÍDIO MICROBIANO A PARTIR DE VINHAÇA E MELAÇO VISANDO A PRODUÇÃO DE ALIMENTOS E/OU BIOCOMBUSTÍVEIS | MARCIEL BRITO DE OLIVEIRA SILVA | |
| | 18771 | CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA DA L-ASPARAGINASE PRODUZIDA POR <i>Aspergillus niger</i> USANDO RESÍDUO DE PITAYA | SILVIO SANTOS DE OLIVEIRA JUNIOR | |
| | cancelou particip | 18781 | AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DA EXTRAÇÃO ENZIMÁTICA SIMULTÂNEA DO ÓLEO DE GIRASSOL E β -CAROTENO DA CENOURA | FABIANA MAYUMI SAHJO |
| | 18804 | PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES DE CARNES EM RELAÇÃO À CARNE IN VITRO | CRISTINA ZITA DE MORAIS COSTA DIAS BARBOSA | |

| | | |
|----------------------|---|---|
| | 18826 Obtenção dos polióis xilitol e arabitol através de etapas de purificação com diferentes adsorventes | MARIA EDUARDA RAMPIN DE ALMEIDA |
| | 18842 CHARACTERIZATION OF SUGARS AND ORGANIC ACIDS OF COFFEA ARABICA FROM PARAÍSO AND ACAIÁ VARIETIES ON THE SAME PROPERTY | MARCELO ANTONIO DUARTE DA CRUZ |
| 17:30-18:00 | 18912 UNLOCKING THE POTENTIAL OF NATIVE BRAZILIAN FRUITS FOR DEVELOPING NOVEL LOW-ALCOHOL FERMENTED BEVERAGES | TAÍS SUHRE |
| | 18915 BANHO MARIA vs AUTOCLAVE NA HIDRÓLISE DA FARINHA FINA DO MESOCARPO DE BABAÇU. | ELISANGELA SANTOS REIS DE OLIVEIRA |
| | 18924 BEBIDA FERMENTADA DE BUTIÁ | MELISSA DOS SANTOS OLIVEIRA |
| | 18991 Crescimento de células VERO e MDBK em meio livre de soro fetal bovino | Jennifer Cristina Biscarra-Bellio |
| | 19066 NANOBIOFUNGICIDA COM NEEM, CANELA E CURCUMINA: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIFÚNGICA | JAMILE LIMA RODRIGUES |
| | 19355 ISOLATION OF AUTOCHTHONOUS LACTIC ACID BACTERIA FROM MINAS ARTISANAL CHEESE PRODUCED WITH MILK FROM COWS WITH A2 ALLELE FOF | LARISSA MIRELLE MENDES MAGALHÃES |
| | 19364 BEHAVIOUR OF AUTOCHTHONOUS LACTIC ACID BACTERIA IN FERMENTED MILK SUPPLEMENTED WITH SUGAR SUBSTITUTE | LARISSA MIRELLE MENDES MAGALHÃES |
| | 19405 FERMENTATION CAPACITY OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE UNDER DIFERENT TEMPERATURE AND NUTRICIONAL SUPPLEMENTATION CONDITIONS | Rafael Souza Cruz |
| | 20126 UTILIZAÇÃO DE RESÍDUO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA NA OBTENÇÃO DE FERMENTO NATURAL "LEVAIN" | Rafaela Fernanda Campos de AMORIM |
| | 20130 Fermentação de Casca de Arroz em Estado Sólido por Rhizopus oryzae | Anelise Christ-Ribeiro |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 18401 FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO COM DIFERENTES ESPÉCIES DE TRICHODERMA PARA VALORAÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE | BEATRIZ CERVEJEIRA BOLANHO BARROS |
| | 18548 CARACTERIZAÇÃO DO COMPLEXO DE INCLUSÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO COM BETA-CICLODEXTRINA, ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E AF | SABRINA BARBOSA DE SOUZA FERREIRA |
| | 20139 EFEITO DA FORMA DE INCORPORAÇÃO DE OLEOGÉIS DE QUITOSANA NAS CARACTERÍSTICAS DE SORVETES DE BAUNILHA | Natália Emmerick de Alcantara |
| | 20155 OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE HIDROLISADOS DE TORTA DE BARU | Isabelly de Campos Carvalho Cabassa |
| | 20222 VALORIZATION OF CHICKEN DIGESTIVE BY-PRODUCTS: ENZYMATIC PROTEIN HYDROLYSIS AND ANTIOXIDANT POTENTIAL | Juliana Lopes Lima |
| | 20245 IMOBILIZAÇÃO DE INVERTASE BACTERIANA EM POLIHIDROXIBUTIRATO PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCAR INVERTIDO | Joicy Silva e SILVA |
| | 20247 DIVERSIDADE PROTEICA NA FERMENTAÇÃO DO CACAU: UMA ABORDAGEM METAPROTEÔMICA | Ynara da Costa Fonseca |
| | 20260 INFLUÊNCIA DA CULTIVAR E TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO CAFÉ | Liliane Maciel Oliveira |
| 12:30 - 13:00 | 17698 BIOSSURFACTANTES DE B. velezensis e B. amyloliquefaciens INIBEM O CRESCIMENTO DE Fusarium sp. ISOLADO DE RAIZES DE PLANTAS DE HIDROPC | LETICIA EDUARDA BENDER |
| | 20315 O IMPACTO DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO NOS PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE CHUCRUTE DE REPOLHO VERDE (BRASSICA | Daniela Aparecida Mendonça |
| | 20324 PRODUÇÃO DE BIOMASSA DE Yarrowia lipolytica EM HIDROLISADO DE LEVEDURA RESIDUAL CERVEJEIRA DE DIFERENTES GERAÇÕES | Susan Hartwig Duarte |
| | 18334 YEAST SELECTION AND EVALUATION OF MICRO FERMENTATIONS FOR THE PRODUCTION OF CATHARINA SOUR BEER | ANA PAULA PEREIRA BRESSANI |
| | 18452 CO-INOCULATION STRATEGY OF NON-SACCHAROMYCES YEASTS AND LACTIC ACID BACTERIA FOR WET COFFEE FERMENTATION | ANA PAULA PEREIRA BRESSANI |
| | 20356 PRODUÇÃO DE LIPÍDIO MICROBIANO A PARTIR DAS RAMAS DE BATATA-DOCE PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS, FÁRMACOS E/OU BIOCOMBUSTÍVEI | MARCIEL BRITO DE OLIVEIRA SILVA |
| | 20370 ESTABILIDADE DE BEBIDA MISTA PROBIÓTICA A BASE DE VINAGREIRA E AÇAÍ | Ana Lúcia Fernandes PEREIRA |
| 13:00 - 13:30 | 18808 AVALIAÇÃO DE PROTÓTIPOS DE ANÁLOGO A FILÉ DE PEIXE UTILIZANDO COGUMELOS Pleurotus ostreatus E FERMENTAÇÃO COM Weissella cibaria | DAYANA TEIXEIRA BOTELHO |
| | 20144 Extração de carotenoides do descarte da goiaba vermelha utilizando ultrassom e líquidos iônicos | Flávia Barbosa Schappo |
| | 20371 IMPACTOS PERCEBIDOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS TRANSGÊNICOS NA SAÚDE E NO MEIO AMBIENTE: UM ESTUDO DE CASO NO P. | Sandro Rodrigues ALMADA |
| | 20401 ESTUDO DOS PARÂMETROS CINÉTICOS DE UMA CERVEJA ALE CONVENCIONAL E DE UMA CERVEJA PRODUZIDA A PARTIR DA POLPA DE CAFÉ ARÁBIC | Célia Regina Bastos dos Santos |
| | 20404 Influência do pH e da concentração de Ca-EDTA na elaboração de hidrogéis de alginato e ágar visando impressão 3D | João Marcos Zacarias Cruz |

| | | | |
|----------------------|-------|---|---|
| | 20409 | OBTENÇÃO DE EXTRATO RICO EM COMPOSTOS FENÓLICOS A PARTIR DE RESÍDUO DA PRODUÇÃO DE VINHO | Christiane Queiroz |
| | 20410 | CRIAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE UM PROTÓTIPO DE EMBALAGEM ATIVA E BIODEGRADÁVEL PARA MUDAS DE PLANTAS: O "BIOSACO" | Tayse Dantas Rebouças Santos Ribeiro |
| | 20433 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MECÂNICA DE UM PROTÓTIPO DE EMBALAGEM ATIVA E BIODEGRADÁVEL PARA MUDAS DE PLANTAS: O | Tayse Dantas Rebouças Santos Ribeiro |
| 16:00 - 16:30 | 18200 | CHICKEN CELL ADHESION IN PLANT-BASED MICROCARRIERS AND SCAFFOLDS | ANA PAULA BASTOS, Vanessa Haach |
| | 18225 | COMPARATIVE ANALYSIS OF THE ANTIOXIDANT, ANTIDIABETIC AND ANTI-HYPERTENSIVE PROPERTIES OF HYDROLYSATES OBTAINED FROM INTEGRAL | RUANN JANSE SOARES DE CASTRO |
| | 20436 | AVALIAÇÃO DA DENSIDADE REAL DA CASCA DO NIBS DE CACAU TORRADO DE ACORDO COM A GRANULOMETRIA PARA O PREPARO DO LEITO PARA I | Graziela Irlane de Almeida Campos |
| | 20487 | ANÁLISE DA INFLUENCIA DA TEMPERATURA E DA CONCENTRAÇÃO DO ÁCIDO NA FERMENTAÇÃO DA FARINHA FINA DO MESOCARPO DE BABAÇU VI: DARK LUZIA NETO | |
| | 20491 | ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E DA CONCENTRAÇÃO DO ÁCIDO NO RENDIMENTO DA PRODUÇÃO DE GLICOSE A PARTIR DA FARINHA F | Valtei Valadares Rosa |
| | 20504 | COMPOSTOS VOLÁTEIS EM POLPAS E FRAÇÕES DAS CASCAS DE TRÊS VARIEDADES DE CACAU (Theobroma cacao L.) | Jéssica Silva MIRANDA |
| | 20508 | BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS DO PERMEADO DE SORO DE LEITE CONTENDO LACTOCOCCUS LACTIS, LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E AÇAFRÃO I | Elisa Alves Ellena |
| | 20512 | SUCO DE GUABIJU E SUCO DE UVA COMO MATRIZES PARA A PRODUÇÃO DE BEBIDA PROBIÓTICA | Suse Botelho da SILVA |
| 16-out. | | | |
| 12:00 - 12:30 | 18481 | IMPACT OF LARGE-SCALE FERMENTATION ON THE SENSORY PROFILE OF ARABICA COFFEE CV. ARARA | LAILA ALONSO |
| | 18572 | DESEMPENHO DE ENZIMAS PROTEOLÍTICAS DO LÁTEX DO AVELOZ (Euphorbia tirucalli) NA HIDRÓLISE DE PROTEÍNAS VEGETAIS | JOSE ROBERTO MIRANDA JUNIOR |
| | 20584 | EFEITO DO TIPO DE LEVEDURA NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HIDROMEL SUAVE | RAYNE MARIANY CARNEIRO LOPES |
| | 20664 | EFEITO DA FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO POR Rhizopus oryzae NA COMPOSIÇÃO PROXIMAL DA Attalea tessmannii (COCÃO) | Carla Pereira Wenderroschs Gomes |
| | 20667 | DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA MISTA PROBIÓTICA CONTENDO EXTRATO DE COCO BABAÇU (Attalea speciosa) E CAJU (Anacardium occidentale) | Ana Lúcia Fernandes PEREIRA |
| | 20683 | IMOBILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE Aspergillus oryzae IPT-301 EM SUPORTES FABRICADOS POR IMPRESSÃO 3D VISANDO A PRODUÇÃO DE FRUTO-OLIGOC | Kauã Marques De Oliveira |
| | 18639 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE KOMBUCHA DE CHÁ VERDE SABORIZADA COM EXTRATO DA CASCA DE ABACAXI | RODRIGO REZENDE CARDOSO |
| | 17885 | ISOLAMENTO DE ACINETOBACTER SPP. ORIUNDOS DE LEITE EM MEIOS SELETIVOS E DIFERENCIAIS PARA PATÓGENOS ALIMENTARES CLÁSSICOS | MARCELO SOARES DE MORAES |
| 12:30 - 13:00 | 18517 | COMPARISON OF THE CHEMICAL COMPOSITION OF FERMENTED AND NON-FERMENTED GREEN COFFEE BEANS | LAILA ALONSO |
| | 18565 | BLACK SOLDIER FLY LARVAE (Hermetia illucens) AS A POTENTIAL SUBSTRATE FOR THE PRODUCTION OF PROTEASES THROUGH SOLID STATE FERMEN | YURI MATHEUS SILVA AMARAL |
| | 20783 | INFLUÊNCIA DO CONTROLE DE TEMPERATURA NOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DO CAFÉ E NA SECAGEM | Mel de Souza Cristina |
| | 20809 | DETERMINAÇÃO DA EFICIÊNCIA DO PROCESSO FERMENTATIVO EM LEVEDURAS A PARTIR DA ANÁLISE DE NITROGÊNIO AMINO LIVRE | Fabiana Nascimento de Carvalho |
| | 20854 | DESENVOLVIMENTO E ESCALONAMENTO INDUSTRIAL DO CONCENTRADO DE PITAYA [Hylocereus polyrhizus (Weber) Britton & Rose] | José Diogo da Rocha Viana |
| | 20880 | INVESTIGAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DO SCOBY NA FERMENTAÇÃO DE SEMENTES DE CACAU | Samarone Xavier da Silva |
| | 20889 | MICROENCAPSULATION OF POTENTIALLY PROBIOTIC YEASTS ISOLATED FROM AMAZONIAN FRUITS USING DIFFERENT CRYOPROTECTANTS | Thaís Costa Santos |
| | 20908 | PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES DE CARNES EM RELAÇÃO À CARNE IN VITRO | Cristina Zita Morais Costa Dias-Barbosa |
| 13:00 - 13:30 | 18167 | Effect of thermal treatment on phenolic compounds from seriguela (Spondias purpurea L.) pulp - a kinetic study | MARIANA DE OLIVEIRA SILVA |
| | 18558 | CARACTERIZAÇÃO DO COMPLEXO DE INCLUSÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE COENTRO COM BETA-CICLODEXTRINA | SABRINA BARBOSA DE SOUZA FERREIRA |
| | 20982 | PRODUÇÃO DE EXTRATOS BIOTRANSFORMADOS DE RÚCULA E DE BETERRABA COMO POTENCIAIS FONTES DE NITRITO PARA UTILIZAÇÃO COMO CO | Íris Braz Silva Araújo |
| | 20986 | EXTRAÇÃO E PURIFICAÇÃO DA VIOLACEÍNA PRODUZIDA POR Janthinobacterium sp. EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE PROPORÇÃO ETANOL:ÁGUA E | Simone Aparecida de Lima SCARAMUSSA |
| | 20407 | DYNAMICS OF MODULATION OF THE HUMAN INTESTINAL MICROBIOTA IN VITRO FROM POTENTIAL PREBIOTIC OLIGOSACCHARIDES OBTAINED FRO | Marcos Fellipe da Silva |
| | 16819 | MELHORIA DA QUALIDADE SENSORIAL DE SUCO DE LARANJA PASTEURIZADO UTILIZANDO PROCESSAMENTO POR PLASMA FRIO | FABIANO ANDRE NARCISO FERNANDES |

| | | | |
|----------------------|-------|---|---|
| | 16943 | INVESTIGAÇÃO DA INFLUÊNCIA DO NIÓBIO NAS PROPRIEDADES DE PERMEABILIDADE AO OXIGÊNIO EM FILMES DE POLI(TEREFTALATO DE ETILA) (PI | LETICIA ALVES DA COSTA LAQUA |
| | 18657 | COMPOSIÇÃO FÍSICO- QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE KOMBUCHA PRODUZIDA SEM SCOBY E COM CHÁ VERDE DE REINFUSÃO | RODRIGO REZENDE CARDOSO |
| 16:00 - 16:30 | 17236 | AVALIAÇÃO DO TEOR DE TANINOS CONDENSADOS NO CAROÇO DE AÇAÍ EM DIFERENTES REGIÕES DO PARÁ | SARA RAISSA LOBATO FERREIRA |
| | 17332 | PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE GELATINA DE ESCAMA DE PESCADA AMARELA OBTIDA EM AUTO-CLAVE | MAURICIO MADSON DOS SANTOS FREITAS |
| | 17557 | CARACTERÍSTICAS DE FILME DE FÉCULA DE MANDIOCA INCORPORADO COM NANOPARTÍCULA DE SELÊNIO | MATHEUS HENRIQUE NOGUEIRA |
| | 17895 | EFFECT OF ACTIVE PACKAGING APPLIED INTERFOLD ON THE OXIDATION OF SLICED BOLOGNA-TYPE MORTADELLA | MARCIA TEIXEIRA BITTENCOURT |
| | 18161 | Modificação por ultrassom e caracterização das propriedades termoanalíticas de amido orgânico de batata-salsa (Arracacia Xanthorrhiza) | STÉPHANIE SCHIAVO ROMKO |
| | 20803 | SCAFFOLDS PARA CARNE CULTIVADA: PROCESSOS, TENDÊNCIAS E PERSPECTIVAS | Carlos Henrique Colombo |
| | 20170 | Easy-to-manufacture sustainable coatings based on chitosan/HPMC containing silver nanoparticles obtained via green chemistry for the potential ar | Tomy J. Gutiérrez |
| | 18714 | AROMATIZAÇÃO DE AGUARDENTE DE MEL COM MADEIRAS NATIVAS DA CAATINGA | DEBORA LUANA SANTOS SILVA |
| 17-out. | | | |
| 12:00 - 12:30 | 17587 | EFEITO DOS RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DE UVA NAS PROPRIEDADES FÍSICAS E ANTIOXIDANTES DE FILMES A BASE DE GELATINA DE TILÁPIA | DEYZI SANTOS GOUVEIA |
| | 17951 | EFFECTS OF HIGH SHEAR HOMOGENIZATION ON THE STRUCTURAL AND PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES OF POTATO STARCH GRANULES | ALEX LOPEZ CORDOBA |
| | 17953 | INFLUENCE OF ULTRASONIC AMPLITUDE AND TIME ON BIOACTIVE COMPOUNDS EXTRACTION FROM SEEDS OF Passiflora caerulea L. USING DIFFERE | NATALIA DUARTE DE LIMA |
| | 18100 | EXTRAÇÃO VERDE SUSTENTÁVEL DE COMPOSTOS BIOFUNCIONAIS DA POLPA DE PITANGA EM PÓ USANDO SOLVENTES EUTÉTICOS PROFUNDOS | VIRGÍNIA MIRTES DE ALCÂNTARA SILVA |
| | 18103 | EFEITO DO BRANQUEAMENTO COM AR QUENTE DE ALTA UMIDADE NO COMPORTAMENTO DE SECAGEM, DIGESTÃO IN VITRO E PROPRIEDADES EST | VIRGÍNIA MIRTES DE ALCÂNTARA SILVA |
| | 18111 | OBTENÇÃO DE MIRTILOS DESIDRATADOS POR TÉCNICAS DE MICRO-ONDAS PARA PRESERVAÇÃO DAS ANTOCIANINAS | CARLA ANDRESSA ALMEIDA FARIAS |
| | 18126 | EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA BORRA DE CAFÉ COM DIFERENTES SOLVENTES EXTRATORES EM ULTRASSONICADOR | JAQUELLYNE BITTENCOURT MORAES DUARTE DA SILVA |
| | 18127 | USE OF ULTRASOUND IN THE PROCESSING OF PINEAPPLE TEPACHE (Ananas comosus L.): IMPACT ON FERMENTATION AND PHYSICO-CHEMICAL PRO | ANDERS TEIXEIRA GOMES |
| 12:30 - 13:00 | 18185 | Obtenção de concentrado proteico a partir de resíduos da extração de óleo da amêndoa de pequi (Caryocar brasiliense Camb.) - avaliação da aplica | FELIPE PIRES RIBEIRO |
| | 18205 | EFFECT OF ULTRASONIC TREATMENT ON THE DEVELOPMENT OF ENRICHED MAYONNAISE-TYPE SAUCE WITH ORA-PRO-NÓBIS (Pereskia aculeata) | THAIS COSTA SANTOS |
| | 18206 | MODELAGEM MATEMÁTICA DA TRANSFERÊNCIA DE CALOR DO PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO DO LEITE EM TROCADOR DE CALOR BITUBULAR | ALINE TIAKI NOHARA |
| | 18211 | ERYTHRINA MULUNGU EXTRACTS: PHYTOCHEMICALS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY | THAIS REGINA RODRIGUES VIEIRA |
| | 18213 | FOAM BLANKET DRYING: DETERMINATION OF THE MICROBIOLOGICAL AND FUNCTIONAL QUALITY OF POWDERED TROPICAL FRUITS | CARLOS EDUARDO DE FARIA CARDOSO |
| | 18214 | BOUGAINVILLEA SPECTABILIS AS A SOURCE OF BETACYANINS AND PHENOLIC COMPOUNDS: A MULTIVARIATE EXTRACTION | THAIS REGINA RODRIGUES VIEIRA |
| | 18238 | PRODUÇÃO DE MICROGÉIS DE PROTEÍNA DE ERVILHA E AVALIAÇÃO DE SUA PERFORMANCE COMO ESTABILIZANTE DE EMULSÕES O/A | JESSICA THAÍS DO PRADO SILVA |
| | 18240 | ESTUDO DA VIABILIDADE DE EMULSÕES DE PICKERING NA VEICULAÇÃO DE BETA-CAROTENO EM IOGURTES | JESSICA THAÍS DO PRADO SILVA |
| 13:00 - 13:30 | 18253 | AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO INOVADOR BIODEGRADÁVEL ENRIQUECIDO COM NANOESTRUTURA DE ZnO (NSZnO) EM MAMÕES P | ANDERSEN ESCOBAR SCHLOGL |
| | 18274 | EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA FLOR DE HIBISCO (HIBISCUS SABDARIFFA L.) POR MEIO DO ULTRASSOM VISANDO O DESENVOLVIMENTO | MICHELE ROSSET |
| | 18287 | LIQUID-LIQUID EXTRACTION OF CAROTENOIDS IN MULTIPLE STAGES | CAMILA RODRIGUES CARNEIRO |
| | 18292 | IMPACTO DO PRÉ-TRATAMENTO DE CARBONATAÇÃO-ULTRASONICAÇÃO NO COMPORTAMENTO DE SECAGEM E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE CASC | NEWTON CARLOS SANTOS |
| | 18294 | O USO DO ZÔNIO COMO PRÉ-TRATAMENTO DE SECAGEM FACILITA A TRANSFERÊNCIA DE MASSA E PRESERVA AS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE CL | NEWTON CARLOS SANTOS |
| | 18345 | SUPERMACROPORE BIOREACTORS: ENZYME IMMOBILIZATION WITH ANTIMICROBIAL POTENTIAL | JONATHAN BARBOSA SANTOS |
| | 18366 | TRI-LAYER NANOSTRUCTURED LYCOPENE DELIVERY SYSTEM BASED ON CHITOSAN NANOSPHERES AND GELATIN NANOFIBERS | FRANCISCA ZUCHOSKI RIZZI |

18412 EFEITO DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO EM REFLUXO NAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA GELATINA DE ESCAMA DA PESCADA AMARELA (Cynoscion MAURICIO MADSON DOS SANTOS FREITAS



Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 6

14-out.

| ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|---------------|--|-------------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 18418 TRYPSIN IMMOBILISATION ON GRAPHENE OXIDE: EFFECT OF ENZYME CONCENTRATION ON THE CAPACITY OF IMMOBILIZATION AND PROTEOLYTIC / | RENATA CRISTINA FERREIRA BONOMO |
| | 18462 ANÁLISE POLÍNICA DE MÉIS DE APIS MELLIFERA DA REGIÃO DE CAPANEMA, UTILIZANDO VISÃO COMPUTACIONAL | PAULA FERNANDES MONTANHER |
| | 18532 TECNOLOGIA EMERGENTE PARA MODIFICAÇÃO DE AMIDOS DE MILHO E MANDIOCA: OZONIZAÇÃO | DANIELA SOUZA FERREIRA |
| | 18533 ULTRASSOM: TECNOLOGIA EMERGENTE PARA MODIFICAÇÃO DE AMIDO DE MILHO E MANDIOCA | DANIELA SOUZA FERREIRA |
| | 18544 MATHEMATICAL MODELING AND EXPERIMENTAL EVALUATION OF HEAT AND MASS TRANSFER IN SHRIMP DURING CONVECTIVE DRYING | JHONY TIAGO TELEKEN |
| | 18550 MODELAGEM MULTIFÁSICA E MULTICOMPONENTE DO ASSAMENTO DE LOMBO SUÍNO EM FORNOS ELÉTRICOS | JHONY TIAGO TELEKEN |
| | 18570 AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE MAÇÃS GALA EM DIFERENTES GEOMETRIAS | BARBARA DANIELE ALMEIDA PORCIUNCULA |
| | 20426 Influence of Glow and Dielectric Barrier Discharge Plasma on the Phenolic Profile of Pineapple (Ananas comosus) juice | Elaine Cristina Maciel Porto |
| 15:30 - 16:00 | 18578 APLICAÇÃO DE LED-UV PARA REDUÇÃO DE Escherichia coli e Salmonella Enteritidis EM LEITE INTEGRAL | DARLENE CAVALHEIRO |
| | 18595 RECOVERY OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM GRAPE POMACE USING CONTINUOUS ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION. | JAILTON RIBEIRO DOS SANTOS JUNIOR |
| | 18597 Avaliação das propriedades superficiais de proteína do leite tratada por plasma | GABRIEL OLIVEIRA HORTA |
| | 18619 POTENCIAL ADSORTIVO DE ADSORVENTES HIDROFÓBICOS MONOLÍTICOS MACROPOROSOS | JENNIFER RENATA BRASIL DOS SANTOS |
| | 18630 POTENCIAL ADSORTIVO DE TROCADORES ANIÔNICOS MONOLÍTICOS MACROPOROSOS | JENNIFER RENATA BRASIL DOS SANTOS |
| | 18640 EFEITOS DA UNIFORMIDADE DE TEMPERATURA EM CÂMARA DE SECAGEM DE UM DESIDRATADOR CONVECTIVO DE ALIMENTOS NA EFICIÊNCIA DO | JENNIFER RENATA BRASIL SANTOS |
| | 18642 PAPAINE ADSORPTION IN SUPERMACROPOROUS CATION EXCHANGERS | IVONEA SOARES DO NASCIMENTO |
| | 18660 SECAGEM DE MAÇAS PRÉ- DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE POR SUCESSIVOS CICLOS DE AQUECIMENTO-PULSO DE VÁCUO (CAPV) | BARBARA DANIELE ALMEIDA PORCIUNCULA |
| | 20555 CONVECTIVE DRYING OF CAMBUCÁ PULP (PLINIA EDULIS (VELL.) SOBRAL) AT DIFFERENT TEMPERATURES: PROCESS EVALUATION AND CHARACTERIZ | Igor Artur Eller Pazzini |
| 16:00 - 16:30 | 18663 IMPACT OF COOKING TECHNOLOGIES ON THE PROPERTIES OF PLANT-BASED BURGERS: AN UNTARGETED METABOLOMIC APPROACH | Giovana Domeneghini Mercali |
| | 18664 Estudo da cinética de secagem de polpa de tamarindo (Tamarindus indica L.) em camada de espuma usando Cast-tape Dryer | IOLANDA NHACHA DANIEL TACHIUA |
| | 18668 EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO LENTA E DA IRRADIAÇÃO GAMA NOS TEORES DE VITAMINA C DE SUCOS MISTOS DE JABUTICABA E MORANGO | MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS |
| | 18669 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DO ÁCIDO L-AMINO BUTÍRICO PARA PROCESSOS ADSORTIVOS DE PROTEÍNAS | RAFAEL DA COSTA ILHEU FONTAN |
| | 18673 PRÉ-TRATAMENTO ENZIMÁTICO DO FARELO DE ARROZ DESENGORDURADO E SEU EFEITO NA RECUPERAÇÃO DE PROTEÍNAS | CAROLINE DE ALMEIDA SENNA |

| | | |
|----------------------|--|--|
| | 18700 UTILIZAÇÃO DE SOLVENTE EUTÉTICO PROFUNDO NATURAL (NADES) À BASE DE CLORETO DE COLINA PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS | CHARLINE SOARES DOS SANTOS ROLIM |
| | 18739 EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DE CASCA DO FRUTO DE GUARANÁ UTILIZANDO SOLVENTE EUTÉTICO PROFUNDO NATURAL (NADES) | CHARLINE SOARES DOS SANTOS ROLIM |
| | 18762 AVALIAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE LIPÍDEOS DE <i>Nannochloropsis oculata</i> ASSISTIDA POR ULTRASSOM UTILIZANDO ETANOL COMO SOLVENTE | Débora Pez Jaeschke |
| | 18778 DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM TROCADOR DE CALOR BITUBULAR PARA A PASTEURIZAÇÃO RÁPIDA DE LEITE | RAIANE ANDREINA SOUZA ALVES BONISSONI |
| | 20443 EFFECTS OF THE APPLICATION OF COLD PLASMA ON THE TECHNOLOGICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL QUALITY OF BREAD | Jéssica Gonçalves Lemos |
| 16:30 - 17:00 | 18797 REDUÇÃO DE SÓDIO EM SNACKS EXTRUSADOS PELA MUDANÇA NA FORMA DE DISPOSIÇÃO DO SAL | ANTONIO ROBERTO GIRIBONI MONTEIRO |
| | 18798 CHITOSAN-BASED NANOCAPSULES LOADED WITH LYCOPENE: EFFECT OF CHITOSAN MOLECULAR WEIGHT ON PHYSICO-CHEMICAL, RHEOLOGICAL, BI | JORDANO BERTOLO |
| | 18807 ESTABILIDADE DE NANOEMULSÕES DE AMIDO-OSA E ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO | ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE |
| | 18809 Potencial de Formação de Complexo Coacervado Utilizando Gema de Ovo e Carragena como Material de Parede | CAROLINE SANTOS DA SILVA |
| | 18828 OBTENÇÃO DE MICRO-FARINHA DE CARÁ-ROXÃO (<i>Dioscorea alata</i> L.) | FLAVIA PAULA VIEIRA |
| | 18834 IMPROVING THE TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF PEQUI (<i>Caryocar brasiliense</i> Camb.) ALMOND PROTEIN CONCENTRATE THROUGH HIGH-PRE | BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JÚNIOR |
| | 18847 PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE FARINHAS LIOFILIZADAS E MICRONIZADAS DE BAMBU (<i>D. Asper</i>) | MARCOS VINICIUS FLORES MIRANDA NOLASCO |
| | 18900 POTENCIAL ANTIFÚNGICO FRENTE A <i>PENICILLIUM DIGITATUM</i> DE CÁPSULAS DE AMIDO-OSA E ÓLEOS ESSENCIAIS DE CRAVO E TOMILHO BRANCO | ALVARO RENATO GUERRA DIAS |
| | 18928 DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGEM INTELIGENTE À BASE DE AMIDO CONTENDO ANTOCIANINAS DO JAMELÃO (<i>Syzygium jambolanum</i> Lam.) | ABRAHAM DAMIAN GIRALDO ZUNIGA |
| | 20556 USE OF PLANT ADDITIVES FOR OBTAINING GRUMIXAMA PULP FOAM (<i>EUGENIA BRASILIENSIS</i> LAMARCK) FOR APPLICATION IN FOAM-MAT DRYING | Suliana Cenaque Andrade |
| 17:00-17:30 | 18951 CINÉTICA DE SECAGEM DE <i>PHYSALIS</i> (<i>Physalis peruviana</i> L.) | LEANDRO OSMAR WERLE |
| | 18958 ANÁLISE DA CINÉTICA DE SECAGEM DAS FOLHAS DE ARANTO (<i>BRYOPHYLLUM DAIGREMONTIANUM</i>) EM SECADOR DE BANDEJAS | LEANDRO OSMAR WERLE |
| | 18977 EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE ÓLEO DO FRUTO DA SUCUPIRA (<i>Pterodon pubescens</i>) | Giovana Domeneghini Mercali |
| | 19007 EXTRAÇÃO POR ULTRASSOM DE CAPIM LIMÃO: DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES | FLAVIA MICHELON DALLA NORA |
| | 19016 ULTRASOUND ASSISTED HYDROLYSIS OF PUMPKIN SEED PROTEINS BY DIFFERENT COMMERCIAL PROTEASES: IMPACT ON SOLUBILITY AND ANTIOXID | GABRIELA APARECIDA NALON |
| | 19056 Structural changes in pumpkin seed protein hydrolysates obtained by ultrasound-assisted proteolysis | BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JÚNIOR |
| | 19063 IMPACT OF ULTRASONIC PULSES ON HYDRATION AND ULTRAVIOLET LIGHT ON THE GERMINATION OF SUNFLOWER SEEDS (<i>Helianthus annuus</i>): EFFE | FERNANDA FONSECA BARBOSA |
| | 19073 MICROSTRUCTURED COMPLEXES OF CARBOXYMETHYLCELLULOSE-CHITOSAN AS VEHICLES FOR CARRYING VITAMIN B1 | CELINE AMARAL MELO |
| | 19074 USE OF ULTRASOUND TO ENHANCE THE TECHNICAL-FUNCTIONAL PROPERTIES OF <i>Moringa oleifera</i> SEED FLOUR | GABRIELA APARECIDA NALON |
| 17:30-18:00 | 19115 USE OF PHYSICAL PROCESSES TO ENHANCE PEA PROTEIN EXTRACTION: IMPACT ON YIELD AND MACRO STRUCTURAL CHARACTERISTICS | ISABELA SOARES MAGALHAES |
| | 19117 ANTIOXIDANT CAPACITY OF CELLULOSE ACETATE ACTIVE FILM WITH GARLIC ESSENTIAL OIL | MARCIA TEIXEIRA BITTENCOURT |
| | 19119 Baru water- oil emulsion as ascorbic acid carrier: kinetic and thermal stability | BÁRBARA MOREIRA SILVA |
| | 19123 IMPACTO DE DIFERENTES CAMPOS ELÉTRICOS NA MODIFICAÇÃO DE PROTEÍNAS ISOLADAS DE ARROZ POR AQUECIMENTO ÔHMICO | BRENO RODRIGUES DE SOUZA |
| | 19126 IMPACT OF SONICATION ON THE TECHNICAL-FUNCTIONAL PROPERTIES OF GOAT CASEIN | DANIELLY APARECIDA DE SOUZA |
| | 19343 OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE CAROTENOIDES DA CASCA DE TUCUMÃ (<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.) SECA EM ESTUFA E | RENAN CAMPOS CHISTÉ |
| | 19462 Evaluation and determination of quality parameters in the extraction of betacyanines from pitaya peels (<i>Hylocereus polyrhizus</i>) from the Paraense <i>A</i> | Emanuelle da Silva Prudente |
| | 19560 PARÂMETROS DE COR, pH E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE PALMA BRUTO HÍBRIDO UNAUÉ HIE OXG COM FARINHA E | Maycon Araujo da Silva |
| | 19657 3D-PRINTED MILK GELS FOR DYSPHAGIC DIETS: DEVELOPMENT OF TAILORED PRODUCTS WITH HIGH MINERAL BIOACCESSIBILITY | Bruna Sousa Bittencourt |
| | 19689 EMULSÕES DUPLAS PARA A MICROENCAPSULAÇÃO DE FERRO: EFICIÊNCIA E SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO | Bruno Sérgio Toledo Barbosa |

15-out.

| | | |
|---------------|---|-----------------------------------|
| 12:00 - 12:30 | 18066 BIOTRANSFORMATION OF CHICKEN BY-PRODUCT INTO FUNCTIONAL PROTEIN HYDROLYSATE USING ULTRASOUND AS PRE-TREATMENT | JULIANA LOPES LIMA |
| | 18280 COMPARISON OF THE STABILITY OF FREE AND ENCAPSULATED BLIS INCORPORATED INTO A BIOPOLYMERIC MEMBRANE, RELEASED IN A SIMULATED | MARIANA TEIXEIRA DE AVILA |
| | 19770 UTILIZAÇÃO DE GÉIS MISTOS COMO SUBSTITUTOS DE GORDURA EM ALIMENTOS | Thaís Biasuz |
| | 19822 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DO AZEITE DE DENDÊ HÍBRIDO UNAUÉ HIE OXG COM A FARINHA DE TEGUMENTO DI | Michelle Silva Rezende Santos |
| | 19868 USE OF RESPONSE SURFACE METHODOLOGY TO OPTIMIZE THE EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM PURPLE ARAÇÁ BYPRODUCTS (Psidi | Natália Duarte de Lima |
| | 20100 VALIDAÇÃO FÍSICA DE PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO DE CASTANHAS DE CAJU POR INFRAVERMELHO (IV) | IZAEL GRESSONI JUNIOR |
| | 20108 SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA DE EMULSÕES CÁRNEAS POR BIGÉIS DE ÓLEO DE CHIA E HIDROGEL DE GELATINA | THAIS BIASUZ |
| | 18594 INACTIVATION KINETICS OF SPORES OF <i>Bacillus cereus</i> IN WHOLE MILK YIELDED BY HIGH-INTENSITY ULTRASONIC | MARCELA NOBRE SILVA |
| 12:30 - 13:00 | 20935 ATENUAÇÃO DE L. ACIDOPHILUS LA-5 POR AQUECIMENTO ÔHMICO: ATIVIDADE ANTIBACTERIANA IN VITRO E PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NO QUEIJ | Cássia Pereira Barros |
| | 20973 Effect of vitamin D3 encapsulated in brewer's spend yeast on the composition of the gut microbiota | BEATRIZ CALIMAN SOARES |
| | 20117 Exploring the potential of pressurized liquid extraction of bioactive compounds from green propolis: A faster and sustainable alternative to conventi | Callebe Camelo-Silva |
| | 20138 Improving the enrichment of biomass of brewer's spend yeast with vitamin D3 by plasmolysis pretreatment | Tatielly de Jesus Costa |
| | 20168 AVALIAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DO JAMBO VERMELHO LIOFILIZADA (<i>Syzygium malacce</i> | Graziela Irlane de Almeida Campos |
| | 20171 INHIBITORY EFFECTS OF FERMENTED FRUIT BYPRODUCT EXTRACTS ON DIFFERENT <i>Colletotrichum</i> SPECIES | Talita Silveira Queiroga |
| | 20205 HIGH METHOXYL PECTIN NANOPARTICLES AS A POTENTIAL DELIVERY MATRIX FOR BIOACTIVES | Pedro Brivaldo Viana Silva |
| 13:00 - 13:30 | 18367 Developing ingredients for 3D-printing of food products for dysphagia: Dry Heating Treatment (DHT) to modify maize starch | JAQUELINE SOUZA GUEDES |
| | 18560 SCREENING OF HYDROPHOBIC EUTECTIC SOLVENTS FOR LYCOPENE EXTRACTION FROM TOMATO WASTE | WELISON OLIVEIRA SANTOS |
| | 20211 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE SNACKS EXTRUSADOS DE MILHO NÃO-TRANSGÊNICO GERMINADO (<i>Zea Mays</i> L.) E SUAS CORRELAÇÕES | Antonio Roberto Giriboni Monteiro |
| | 20229 AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE SUBMETIDO À RADIAÇÃO UV-C | DILSON CRISTINO DA COSTA REIS |
| | 20256 CAPACIDADE CORANTE E ESTABILIDADE DE BIOPIGMENTOS NATURAIS PROTEICOS APLICADOS EM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA | Jayne de Abreu Figueiredo |
| | 20314 EFEITO DO TRATAMENTO ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE EM POLPA DE NOVA VARIEDADE DE <i>Passiflora edulis</i> Sims cv. MARACUJÁ VERN | LORENA SANTOS ALMEIDA |
| | 20320 TRATAMENTO ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE EM POLPA DE <i>Passiflora cincinnata</i> : EFEITO SOBRE ATIVIDADE ASCORBATO OXIDASE, COMPOSTOS | LORENA SANTOS ALMEIDA |
| | 20321 SECADOR IoT: AUTOMAÇÃO OPERACIONAL E ANÁLISES EM RESÍDUO DE LÚPULO | Victor Rodrigues Botelho |
| | 20173 UTILIZAÇÃO DE SOLVENTES EUTÉTICOS PROFUNDOS PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS | ANA PAULA STAFUSSA |
| 16:00 - 16:30 | 18666 EXTRACTION OF OIL FROM THE TUCUMÃ-DO-AMAZONAS (<i>ASTROCARYUM ACULEATUM</i>) PEEL USING SUPERCRITICAL CO2 | LUCIEDRY MATHEUS SOUZA CARVALHO |
| | 20134 Effect of Glow and Dielectric Barrier Discharges Plasma on Phenolic Compounds of Araçá-Boi (<i>Eugenia stipitata</i>) Juice | Elaine Cristina Maciel Porto |
| | 20323 DETECÇÃO DE FRAUDES EM AMOSTRAS DE LEITE ATRAVÉS DE ESPECTROSCOPIA ELÉTRICA DE IMPEDÂNCIA | Victor Rodrigues Botelho |
| | 20352 APPLICATION OF PHYSICAL PROCESSES TO ENHANCE PUMPKIN SEED PROTEIN EMULSION CAPACITY AND STABILITY | Isabela Soares Magalhães |
| | 20362 EFEITOS DA APLICAÇÃO SIMULTÂNEA DE ULTRASSOM E EXTRATO DE ALECRIM NA QUALIDADE DE BATTER CÁRNEO | Marina da Silva |
| | 20375 MODIFICAÇÃO DA PROTEÍNA DE ARROZ POR HIDRÓLISE ENZIMÁTICA E TRATAMENTO TÉRMICO | Ana Gabrielle Pires ALVARENGA |
| | 20381 UTILIZING MEMBRANE TECHNOLOGY TO ENHANCE LYCOPENE CONCENTRATION IN WATERMELON PULP | Graciete Santos |

16-out.

| | | |
|---------------|--|--|
| 12:00 - 12:30 | 20165 EVALUATION OF ULTRASOUND EXTRACTION COMBINED WITH DIFFERENT DEEP NATURAL EUTETIC SOLVENTS FOR RECOVERY OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM COCOA HONEY (Theobroma Cacao L.) | Maria Inês Sucupira MACIEL |
| | 20519 INFLUENCE OF SOLAR RADIATION ON DELAYING SPONTANEOUS FERMENTATION OF COCOA HONEY (Theobroma Cacao L.) | Gustavo Henrique Amaral Monteiro Rocha |
| | 20396 NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM EM HAMBÚRGUERES DE CARNE BOVINA GRELHADOS: UMA ALTERNATIVA AOS ANTIOXIDANTES | Renata Q. Nascimento |
| | 20403 STORAGE OF APPLES IN MULTILAYER RESONANT CAVITY: EFFECT ON TEXTURE AND MICROBIOLOGICAL QUALITY | Palloma Souza Santos |
| | 20434 Caracterização de sorvete de proteína de feijão-fava, açaí e farinha de casca de jabuticaba homogeneizado por alta pressão | Amauri Rosenthal |
| | 18546 INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO COM PLASMA DE DESCARGA LUMINESCENTE NO PERFIL AROMÁTICO E NOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DO SUCO DE CAJUPUTI | DAYANNE LARA HOLANDA MAIA |
| | 18555 ANÁLISE COMPARATIVA DE DUAS TECNOLOGIAS DE PLASMA FRIO SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS E A COMPOSIÇÃO ORGÂNICA DO SUCO DE CAJUPUTI | DAYANNE LARA HOLANDA MAIA |
| | 20449 OBTENÇÃO DE ÓLEO DE RESÍDUO DE LÚPULO POR EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA: CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS | Gabriel Costa Coelho |
| 12:30 - 13:00 | 18604 CAFEÍNA COMO INIBIDOR DE PATÓGENOS ALIMENTARES | LUANA DE CARVALHO |
| | 18611 MOAGEM POR ESFERAS APLICADA À BIOMASSA DE <i>Tetrademus obliquus</i> PARA RECUPERAÇÃO DE BETACAROTENO | LAURA GOMIDE DE FREITAS |
| | 18623 BIOFILMES DE BACTÉRIAS VEICULADAS POR ALIMENTOS EM SUCOS DE FRUTAS | LUANA DE CARVALHO |
| | 20459 EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA DE LIPÍDEOS E COMPOSTOS BIOATIVOS A PARTIR DE RESÍDUO DE LÚPULO | Lisiane Baldez Da Cunha |
| | 20464 OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO ENERGIZADA DISPERSIVA GUIADA (EDGE) DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DA AMÊNDOA DE CACAU | Camila de Almeida Moreira |
| | 20471 EVALUATION OF THE TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF COWPEA PROTEIN ISOLATE SUBJECTED TO DIFFERENT PHYSICAL TREATMENTS | Fabiana Reis Pacheco Batista |
| | 20472 OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DA AMÊNDOA DO CACAU | Camila de Almeida Moreira |
| | 20473 ESTUDO CINÉTICO DE DESACETILAÇÃO DE QUITOSANA OBTIDO A PARTIR DE RESÍDUOS DE CARANGUEJO PELUDO " <i>Romaleon setosum</i> " | Jordano Bertolo |
| 13:00 - 13:30 | 20476 OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE COMPOSTOS BIOATIVOS DAS FOLHAS DE <i>Moringa oleifera</i> E SUA CARACTERIZAÇÃO POR ANÁLISE DE ESPECTRO DE INFRAVELHA | Divair CHRIST |
| | 20488 RADIAÇÃO INFRAVERMELHA: TECNOLOGIA PARA A PRODUÇÃO DE ARROZ PIGMENTADO DE COCÇÃO RÁPIDA | Brenda Dannenberg Kaster |
| | 20497 RADIAÇÃO INFRAVERMELHA E MICRO-ONDAS: TECNOLOGIAS PARA A PRODUÇÃO DE ARROZ PRETO E VERMELHO DE COCÇÃO RÁPIDA | Silvia Naiane Jappe |
| | 20506 EFICÁCIA ANTIMICROBIANA DO LIMONENO FRENTE À BACTÉRIAS DE IMPORTANCIA ALIMENTAR | RICARDO SILVA ARAUJO |
| | 20529 Kinetics of lipase-catalyzed synthesis of sugar esters at low pressures | EULALIA LOPES DA SILVA BARROS |
| | 20535 Sustainable Trends in Sugar Esters Synthesis via Enzymatic Esterification in Supercritical Fluids: Exploring High Pressure and Reaction Efficiency | EULALIA LOPES DA SILVA BARROS |
| | 18922 CINÉTICA DE EXTRAÇÃO DE LIPÍDEOS DAS AMÊNDOAS DE FRUTOS DE COCÃO (<i>Attalea tessmannii</i>) | KAROLINA FERRAZ AGUIAR SANTOS |
| | 21052 PROCESSING OF MILK-BASED HYBRID BEVERAGES USING OHMIC HEATING: RHEOLOGICAL AND MICROSTRUCTURAL CONSIDERATIONS | Igor Souza de Brito |
| 16:00 - 16:30 | 20582 Adsorption of phenolic compounds from biohybrid propolis extract in bentonite: Kinetic models, physicochemical characterization, and functional properties | German Ayala Valencia |
| | 20639 ANÁLISE DIMENSIONAL ATRAVÉS DO TEOREMA DE BUCKINGHAM COMO MÉTODO DE VALIDAÇÃO DOS PROCESSOS DE MODELAGEM, SIMULAÇÃO E OBTENÇÃO DE PRODUTOS | JENNIFER RENATA BRASIL SANTOS |
| | 20674 Extração assistida por ultrassom para recuperação de carotenoides de polpa de descarte de goiaba: definição das condições experimentais | Flávia Barbosa Schappo |
| | 20711 INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO ULTRASSÔNICO NOS COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA DE <i>Passiflora spp.</i> | FERNANDA TEIXEIRA |
| | 20713 OHMIC HEATING DOES NOT AFFECT THE CHEMICAL STRUCTURE OF XYLOOLIGOSACCHARIDE ADDED IN WHEY ORANGE- FLAVOURED DRINK | Jamile Maureen de Sousa Oliveira |
| | 20715 OHMIC HEATING IMPROVES THE BIOACTIVITY OF PREBIOTIC WHEY ORANGE-FLAVORED DRINK | Jamile Maureen de Sousa Oliveira |
| | 20716 PULSE SPRAY DRYING FOR THE PRODUCTION OF POWDERED VEGETABLE DRINKS | ADRIANA DANTAS |
| | 20957 DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS CROMATOGRÁFICOS PARA VALIDAR METODOLOGIA DE QUANTIFICAÇÃO DE AFLATOXINA M1 EM COLOSTRO DE BOVINO | Giniani Carla DORS |

21054 PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS, COLORIMETRY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MILK-BASED HYBRID BEVERAGES

Igor Souza de BRITO

17-out.

12:00 - 12:30

20717 USO DE ELETROFIAÇÃO NA CRIAÇÃO DE SCAFFOLDS FIBROSOS PARA ESTRUTURAÇÃO DA CARNE CULTIVADA

Alice Cristina da Silva

20733 EFFECTS OF THE APPLICATION OF COLD PLASMA ON THE MICROBIOTA OF BREAD

Jéssica Gonçalves Lemos

20771 Effect of Ohmic Heating on the rheological parameters of Pork burgers

Jonas Toledo Guimarães

20831 EFEITOS DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM PARA OBTENÇÃO DE ÓLEO DE FARELO DE ARROZ

Gabriel Costa Coelho

20836 Contaminantes Emergentes na Estação de Tratamento de Esgoto da Lagoa da conceição: Análise e Descontaminação usando LC-MS/MS e o Sistema

Luan Valdemiro Alves de Oliveira

20840 Estabilização oxidativa de emulsões duplas (A1/O/A2) baseadas em polifenóis de subprodutos de beterraba e proteína de inseto (Alphitobius diaper

Callebe Camelo-Silva

20843 PHYSICOCHEMICAL EVALUATION OF EDIBLE ICES BASED ON WHEY AND WATERMELON (Citrullus lanatus) PROCESSED BY OHMIC HEATING

Luiz Felipe Teixeira Menezes Guimarães

20756 ANÁLISE MULTIVARIADA DE MARCAS DE MACARRÃO: IDENTIFICAÇÃO DE PADRÕES E AGRUPAMENTOS ATRAVÉS DE ACP E CLUSTER.

Rebeca Novais Brandão

12:30 - 13:00

20882 SOLAR-BASED TECHNOLOGIES REMOVING POTENTIALLY TOXIC METALS FROM WATER SOURCES USED IN THE FOOD PRODUCTION CHAIN

Francisco Lucas Amorim Nascimento

20884 EXTRAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CASCA DE LARANJA FRESCA E SECA EM SOLUÇÃO DE ÁCIDO CÍTRICO

Liliane Maciel Oliveira

20916 RECUPERAÇÃO E REUSO DE LÍQUIDO IÔNICO EM ETAPAS SEQUENCIAIS DE EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DE Chlorella sorokiniana COMERCIAL

Carlen Bettim Bianchini

20928 ATENUAÇÃO DE Lactobacillus acidophilus LA-5 POR AQUECIMENTO ÔHMICO MELHORA ATRIBUTOS SENSORIAIS E DE TEXTURA NO QUEIJO MINAS F

Cássia Pereira Barros

20929 EFICIÊNCIA DA RADIAÇÃO UV-C NA CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO LEITE

Dilson Cristino da Costa Reis

20949 INATIVAÇÃO DE Escherichia coli POR OZONIZAÇÃO: POTENCIAL PARA SANITIZAÇÃO EM AMBIENTES DE CULTIVO DE VEGETAIS

Suse Botelho da Silva

20955 ULTRASOUND APPLIED AS ALTERNATIVE PROCESSING FOR WHEY-BASED POPSICLES: BIOACTIVE COMPOUNDS AND QUALITY PARAMETERS

Carolina Martins

19367 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE MACARRÕES INTEGRAIS COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT

Rebeca Novais Brandão

13:00 - 13:30

20958 INFLUÊNCIA DE DIFERENTES ÁCIDOS NA EXTRAÇÃO CONVENCIONAL DE PECTINAS DA CASCA DE UMBU (Spondias tuberosa L.)

Isabelle Palma Patrício Santos

20960 PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF WHEY-BASED POPSICLES SUBMITTED TO ULTRASOUND

Carolina Martins

20963 OBTENÇÃO DE PECTINAS DE CASCAS DE MARACUJÁ SILVESTRE (Passiflora setacea): ESTUDO DOS PARÂMETROS DE EXTRAÇÃO UTILIZANDO ULTRASS

Isabelle Palma Patrício Santos

20970 INFLUÊNCIA DA RAZÃO SÓLIDO-LÍQUIDO E TEMPO NA EXTRAÇÃO DE PECTINAS DA CASCA DE MARACUJÁ DA CAATINGA (Passiflora cincinnata) UTILIZ

Joseane Cardoso Gomes Alencar

20977 OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE PECTINAS DA CASCA DE MARACUJÁ DA CAATINGA (Passiflora cincinnata)

Joseane Cardoso Gomes Alencar

20989 XYLOLIGOSACCHARIDES FROM COFFEE (COFFEA ARABICA) RESIDUAL HULLS BY HYDROTHERMAL PROCESSING

James Villar

18485 OPTIMIZATION AND KINETIC STUDY OF ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF CAROTENOIDS PRODUCED BY THE YEAST Rhodotorula glutinis

FELIPE DE ANDRADE MAIA

20499 PHYSICAL-CHEMICAL AND RHEOLOGICAL PARAMETERS OF CONCENTRATED HUMAN MILK

Flaviana Coelho PACHECO



O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 7

14-out.

| ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|---------------|--|-------------------------------------|
| 15:00 - 15:30 | 16724 CARATERIZAÇÃO E OBTENÇÃO DE BISCOITO DOCE COM O AMIDO E O RESÍDUO DA EXTRAÇÃO DO AMIDO DO ARIÁ (Calathea allouia) | DAYSE ESTEFANY MOREIRA DA SILVA |
| | 16862 Avaliação comparativa dos teores de compostos fenólicos totais de geleias de jabuticaba convencional, light e diet via Folin–Ciocalteu e Fast Blue BE | PATRICIA APARECIDA PIMENTA PEREIRA |
| | 16866 INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO NOS TEORES DE VITAMINA C E DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE GELEIAS MISTAS DE PI | ANGELINA DE SOUSA CHAGAS |
| | 16871 EFEITO DE AGENTES GELIFICANTES NA VISCOSIDADE DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE GELEIA DE JABUTICABA SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR | CARLOS EDUARDO DE LIMA MELO |
| | 16878 EFEITO DAS CONDIÇÕES DE PROCESSAMENTO NA LUMINOSIDADE DE GELEIAS MISTAS DE PIMENTA BIQUINHO E MARACUJÁ-AMARELO ADICIONAD | HEITOR DE PONTES SARAIVA |
| | 16881 EFEITOS DA ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS E DO PROCESSAMENTO NA LUMINOSIDADE DE SUCOS DE SERIGUELA | CARLOS EDUARDO DE LIMA MELO |
| | 17128 QUEIJO COLONIAL MARINADO NO VINHO E NO VINAGRE: EFEITO EM PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DURANTE A MATURAÇ | VOLTAIRE SANT ANNA |
| | 17255 AVALIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE ÁCIDO ASCÓBICO E FERRO EM HORTALIÇAS IN NATURA E APÓS TRATAMENTO COM CALOR ÚMIDO | NELSON PEREIRA CARVALHO |
| | 17275 Pesquisa de matérias estranhas em corantes de urucum vendidos em Sete Lagoas-MG e região | AMANDA DIAS MARTINS |
| | 17305 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃo DE IOGURTE À BASE DE LEITE COCO E ACEROLA | GIAN MARCOS DIAS ARAUJO |
| 15:30 - 16:00 | 17310 PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA DE RESIDUOS AGROINDUSTRIAIS. | RONILSON MENDES CRUZ |
| | 17311 DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃo DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE ARROZ E MARACUJÁ | VITORIA ALVES CAMPOS |
| | 17369 PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICOS DE BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS NÃO FERMENTADAS COMERCIALIZADAS EM PARAÍSO DI | VOTRIA ALVES CAMPOS |
| | 17372 AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POLPA DE PEQUI (caryocar brasiliensis camb.) IN NATURA EXTRAÍDA ARTESANALMENTE NO MI | GIAN MARCOS DIAS ARAUJO |
| | 17373 Desenvolvimento e caracterização da farinha produzida com fruto nativo da Amazônia | RONILSON MENDES CRUZ |
| | 17555 ANÁLISE DO PERFIL LIPÍDICO DE ÓLEO DE JACARÉ-AÇU (Melanosuchus niger) DA REGIÃO AMAZÔNICA | SAMIR DE CARVALHO BUZAGLO PINTO |
| | 17558 AVALIAÇÃO COLORIMÉTRICA DE DIFERENTES GELEIAS MISTAS DE PIMENTA BIQUINHO E MARACUJÁ-AMARELO ADICIONADAS DE MEL | ZAMARA VIEIRA VITAL |
| | 17573 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA FERMENTADA KOMBUCHA SABORIZADA COM SUCO OU BAGAÇO DE UVA | CHRISTIANE DE QUEIROZ PEREIRA PINTO |
| 16:00 - 16:30 | 17605 ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DA CASCA DE DUAS ESPÉCIES DE PITAYA (Hylocereus polyrhizus E Hylocereus undatus) CULTIVADAS NO MUNICÍPIO DE J. RHAISSA COELHO ANDRADE | |
| | 17629 OTIMIZAÇÃO DE GELEIAS DIET DE JABUTICABA ADICIONADA DE GALACTOOLIGOSSACARÍDEO COM BASE EM SUAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMIC | CLAUDIA FERNANDA FERNANDES |
| | 17688 ANÁLISE DE CORRELAÇÃO DE GORDURA DO LEITE CRU E PRODUÇÃO DE LEITE AO LONGO DAS ESTAÇÕES DO ANO | NATALIA REGINA COLDEBELLA FERREIRA |
| | 17887 PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL TRADICIONAL E DE KEFIR: EFEITO DO FERMENTO SOBRE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS, VIDA DE PRATELEIRA E | ADRIA DE SOUSA BENTES |
| | 17896 EFEITOS DA ADIÇÃO DE PREBIÓTICOS NA ESTABILIDADE DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE SUCOS DE SERIGUELA SUBMETIDOS AO PROCESSO DE BANF | HEITOR DE PONTES SARAIVA |
| | 17899 KOMBUCHA DE CHÁ VERDE APRESENTA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMALÁRICA IN VITRO | UDIELLE VERMELHO LACERDA |
| | 17900 NUTRITIONAL AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FRESH AND FREEZE-DRIED PORCINE KIDNEY | ANA CAROLINE ROMAO DA SILVA |
| | 17574 OPTIMIZATION OF CAROTENOID EXTRACTION FROM MACAUBA PULP AND PULP PRESS-CAKE USING GRAS SOLVENTS | DANUBIA JOANES ROSA GUERRA |
| 16:30 - 17:00 | 17932 Avaliação da capacidade antioxidante de geleias mistas de pimenta biquinho e maracujá-amarelo adicionada de mel | SAMANTA DE SOUZA REZENDE |
| | 17934 ADDITION OF FEIJOA (Acca sellowiana) PULP TO GREEN TEA KOMBUCHA AND ITS EFFECT ON PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY | ANA LETICIA ANDRADE FERREIRA |
| | 17943 POLPAS DE JABUTICABA E MORANGO ISOLADAS E COMBINADAS: EFEITO NOS TEORES DE ANTOCIANINAS MONOMÉRICAS TOTAIS | MARINA MAXIMIANO DE OLIVEIRA SANTOS |
| | 17945 FARINHA TORRADA DO SORGO BRS 305 É RICA EM FIBRA ALIMENTAR, AMIDO RESISTENTE E ANTIOXIDANTES | ANA JÚLIA CARMANINI FERREIRA |
| | 18658 SORVETE COM SUBSTITUIÇÃO DO LEITE EM PÓ POR FARINHA DE INHAME | REJIANE AVELAR BASTOS |
| | 18004 AGROINDUSTRIAL WASTES FROM BRAZILIAN CENTRAL PLAIN (CERRADO): NUTRIENT CONTENT, FERMENTATION POTENTIAL AND SCALE-UP KINETICS | ARMANDO GARCIA RODRIGUEZ |
| | 18015 Impacto da Torrefação na Composição Química e Nutricional da Amêndoa do Baru | MILENE DA COSTA REIS |
| | 18018 Desenvolvimento de emulsões de Pickering estabilizadas com microgéis de isolado proteico de soja | DIANA CAROLINA JIMENEZ CHAMPI |

17:00-17:30

18029 QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE PEIXES COMERCIALIZADOS NO MERCADO MUNICIPAL DE HUMAITÁ – AM JOSÉ WILKER DE AMARAL

18033 RARE EARTH ELEMENT PROFILE AND CHEMOMETRICS AS A TOOL FOR GEOGRAPHICAL ORIGIN DETERMINATION: A CASE STUDY OF GOETHE GRAPES LUIZA MAZON FREITAS

18035 GOETHE GRAPE TEXTURE PROFILE AS A GENETIC MARKER AND CORRELATION WITH WINE PHENOLIC COMPOSITION LUIZA MAZON FREITAS

18050 Desenvolvimento de produtos a base de amêndoa de macaúba PRISCILA CARDOSO FIDELIS

18071 EFFECT OF THE FERMENTATION PROCESS ON THE BIOACTIVE COMPOUNDS OF A KOMBUCHA-LIKE BEVERAGE USING FEIJOA PEELS (Acça sellowiana) ANA LETICIA ANDRADE FERREIRA

18088 NUTRITIONAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF FRESH AND FREEZE-DRIED PORCINE TONGUES ANA CAROLINE ROMAO DA SILVA

18095 PROCESSO DE TORRAÇÃO DE AMÊNDOAS DE CACAU OBTIDAS DE FRUTOS CULTIVADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO LÍGIA MEYER PACHECO DELBONI

18108 ANÁLISE QUANTITATIVA DOS COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES EM FOLHAS DE BAMBU PROVENIENTES DE DISTINTAS REGIÕES GEOGRÁFICAS ANDREARA RODRIGUES DOS REIS

17:30-18:00

18112 INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO SALINA NA EXTRAÇÃO DE ENZIMAS DO MALTE DEBORA LEMOS DA SILVA

18122 IN VIVO EFFECT OF CINNAMALDEHYDE ON EDEMATOGENIC PARAMETERS IN AN EXPERIMENTAL ARTHRITIS MODEL DOUGLAS GONÇALVES FRIEDRICHS

18125 ANÁLISE INSTRUMENTAL DE TEXTURA DE GRÃOS DE CAFÉ SUBMETIDOS À FERMENTAÇÃO ANAERÓBICA GISELE XAVIER RIBEIRO COSTA

18132 CARACTERÍSTICAS DE ANÁLOGOS DE QUEIJO COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO-BRASIL JULIANA DOS SANTOS VILAR

18133 POTENCIAL TECNOLÓGICO DO CAMBUCÁ (Plinia edulis (Vell.) Sobral): CARACTERIZAÇÃO BIOMÉTRICA DO FRUTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE : IGOR ARTUR ELLER PAZZINI

18137 Can storage cause changes in the in vitro bioaccessibility of minerals in bracatinga honeydew honey (Mimosa scabrella Bentham)? VICTOR VALENTIM GOMES

18178 Quantificação de quercetina e rutina em conservas ácidas de alcaparras PAULO VICTOR DONA REZENDE

18179 ISOLAMENTO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE HEMAGLUTINANTE DA LECTINA PSIDIUM GUAJAVA AGLUTININA (PGA) EXTRAÍDA DAS FOLHAS DE GOIAI DEBORA LEMOS DA SILVA

18460 INFLUÊNCIA DOS INGREDIENTES NA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS COM FARINHA DA TORTA DE BURITI NICOLY RODRIGUES

15-out.

12:00 - 12:30

18184 INFLUENCE OF THE TYPE OF HONEY ON MEAD: PROFILE OF ORGANIC ACIDS AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS RODRIGO RIBEIRO ARNT SANT'ANA

18199 INORGANIC CONTAMINANTS (As, Cd, AND Pb) IN Spirulina and Schizochytrium sp. FOOD PRODUCTS ANA PAULA FERREIRA DE OLIVEIRA

18202 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASCA IN NATURA E LIOFILIZADA DA PITAYA VERMELHA (Hylocereus polyrhizus) JOSE HIGOR SIQUEIRA RODRIGUES

18209 CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DE PÃES DE FORMA ELABORADOS COM FARINHA DE QUINOA LEOMAR HACKBART DA SILVA

18228 NEW TRANS-FAT-FREE AND PALM OIL-FREE LIPID-BASED VANESSA ALVES

18230 PREDIÇÃO DO COEFICIENTE DE EXPANSÃO TÉRMICA E DA ENERGIA DE ATIVAÇÃO DO ÓLEO DE MACADÂMIA A PARTIR DA VISCOSIDADE E DENSIDAD TANKPINOU RICHARD KETOUNOU

18233 Extrato de própolis obtido por extração assistida por ultrassom: otimização e caracterização LUCELIO MARQUES ALVES COSTA

12:30 - 13:00

18267 EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FOLHA DE BAMBU JULIANA ALVES CAMPONOGARA

18268 BISCOITOS TIPO COOKIES ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE HIBISCO (Hibiscus sabdariffa L.): UMA ALTERNATIVA PARA CELÍACOS E VEGANOS Ana Luíza Baungart

18275 DESENVOLVIMENTO DE PÃES ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE MESOCARPO DO BARU DIANA RODRIGUES MASSON

18312 CERVEJAS “GLUTEN FREE”, POSSO CONFIAR? CRISTIANE LÚCIA GODDARD

18315 ESTUDO COMPARATIVO DE MÉIS DE MELATO DA BRACATINGA E MÉIS FLORAIS BRASILEIROS E ALEMÃES COM FOCO EM DIFERENCIAÇÃO LAURA HAHN

18316 AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E DE ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO DE MÉIS DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA DO RIO GRANDE LUANA HOFMAM CAVALHEIRO

18320 ATRIBUTOS FÍSICO-QUÍMICOS DE MORANGOS CULTIVADOS EM MICROCLIMA DOS CAMPOS DE CIMA DA SERRA DO RIO GRANDE DO SUL JEFFERSON PRIGOLLI

| | | |
|---------------|---|--|
| 13:00 - 13:30 | 18324 BUTTERMILK-BASED HYDOELECTRIC BEVERAGE WITH ADDED HIBISCUS WITH STRAWBERRY EXTRACT 18332 AVALIAÇÃO DO PROCESSO FERMENTATIVO DE POLPA DE INHAME 18333 EVALUATION OF PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT POTENTIAL OF FERMENTED COFFEE BEANS 18335 Capacidade espumante e estabilidade de espuma de claras obtidas de ovos de galinhas tratadas com suplementação de óleo de peixe 18362 CLASSIFICATION OF HONEY FROM THE CAPANEMA REGION - PR USING MULTIVARIATE ANALYSIS 18364 DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BOLO DE BANANA ISENTO DE LACTOSE E GLÚTEN. 18365 ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA PELÍCULA PRATEADA DO CAFÉ 18372 EXTRAÇÃO DE MUCILAGEM OBTIDA DE COPRODUTO DE FRUTOS DE PITAYAS (<i>Hylocereus polyrhizus</i> E <i>Hylocereus undatus</i>) | MIRLA ANIELE FERREIRA MERGULHAO ANA HELENA MARTINEZ BELIZARIO DA SILVA JONATHAN BARBOSA SANTOS NATHALY CALISTER MORETTO MILENE OLIVEIRA PEREIRA CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO PRISCILLA YVANNA FURONI SILVA RHAISSA COELHO ANDRADE |
| 16:00 - 16:30 | 18384 EFEITO DA TEMPERATURA DE COZIMENTO DA MASSA E TEMPO DE PRÉ-MATURAÇÃO EM CÂMARA FRIA NA FORMAÇÃO DE OLHADURAS EM QUEIJC 18387 PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS AS AN EFFECTIVE STRATEGY FOR CANUDO-DE-PITO (<i>Escallonia</i> sp.) HONEY DISCRIMINATION 18388 INFLUÊNCIA DE TÉCNICAS DE MICROENCAPSULAÇÃO E AGENTES CARREADORES NOS ATRIBUTOS FÍSICOS E TECNOLÓGICOS DE EXTRATOS DE CASCA 18390 SUPLEMENTO ALIMENTAR DE WHEY PROTEIN: AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS 18416 DETERMINAÇÃO DO PERFIL VOLÁTIL E APLICAÇÃO DE FERRAMENTAS QUIMIOMÉTRICAS PARA APONTAR OS PRINCIPAIS COMPOSTOS VOLÁTEIS CAR. 18419 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA SEMENTE DE GERGELIM (<i>SESAMUM INDICUM</i> L.) 18423 PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE LEITE BOVINO DOS GENÓTIPOS A1A2 E A2A2 DA BETA-CASEÍNA 18424 EFEITO DA ADIÇÃO DE SUCO DE MAÇA E UVA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE KEFIR E KOMBUCHA | NAIARA TAYS FRANCISCO FELICIO BRENO BAUMGARTNER DO AMARAL POLLYANNA IBRAHIM SILVA FABIANE PICININ DE CASTRO CISLAGHI MILTON DE JESUS FILHO ISADORA DE ALBUQUERQUE VOLPATO MONTEIRO GONÇALVES MILTON DE JESUS FILHO LUCIANO JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA |
| 16-out. | 17908 SOLVENT EXTRACTION OF CAROTENOID FROM PALM OIL AS AFFECTED BY TEMPERATURE AND TYPE OF SOLVENT | ADAMU MUHAMMAD ALHAJI |
| 12:00 - 12:30 | 18428 POLLEN SPECTRUM OF HONEY FROM <i>Apis mellifera</i> L. PRODUCED IN CAPANEMA – PR 18431 CARACTERIZAÇÃO DA POLPA DESIDRATADA DE AÇAÍ CULTIVADO NO ESTADO DO CEARÁ 18437 DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO PÓ LIOFILIZADO DA POLPA E CASCA DO GUABIJÚ 18445 ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ESTABILIDADE DE FISHBURGER DE PANGA 18451 PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF PIRAMUTABA (<i>Brachyplatystoma vaillantii</i>) PATTIES MADE WITH INDUSTRIAL FISH RESIDUES 18459 CHARACTERIZATION OF MALT FROM BARLEY GROWN IN THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL: A PRELIMINARY STUDY 20852 ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA EM AGUA SUBTERRÂNEA DE LAVAGME DE FRUTAS COMERCIALIZADAS NO MERCADO PÚBLICO DE CAMPINA GRANDE | MILENE OLIVEIRA PEREIRA ELISABETH MARY CUNHA DA SILVA LICIANI INAE PUTTI ELISABETH MARY CUNHA DA SILVA MARQUEJON DOS SANTOS OLIVEIRA SABRINA SOMACAL Francisco de Assis da Silveira Gonzaga |
| 12:30 - 13:00 | 18502 PURIFICAÇÃO DA LECTINA DE BANANA USANDO UMA COLUNA MONOLÍTICA SUPERMACROPOROSA 18503 EFEITOS DA TEMPERATURA E DO TEMPO NA COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DA BANHA NA ETAPA DE SECAGEM 18509 USE OF HYPOSODIUM SALT AND YEAST EXTRACT FOR SODIUM REDUCTION IN BEEF BURGER 18515 EXTRATOS DE CASCAS DE TRÊS CULTIVARES DE LARANJA: MÉTODOS DE EXTRAÇÃO, COMPOSTOS FENÓLICOS, CAROTENOIDES E CAPACIDADE ANTIOX. 18519 INFLUÊNCIA DA INCORPORAÇÃO DE ALCOOL NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO SORVETE 18523 DECODING COCOA HONEY (<i>Theobroma Cacao</i> L.): AN INVESTIGATION OF SPONTANEOUS FERMENTATION 18549 FOSFORILAÇÃO DE PROTEÍNAS DE ERVILHA: IMPACTO EM SUAS PROPRIEDADES ESPUMANTES 18574 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS RESÍDUOS DO PEQUI DO SEMIÁRIDO MINEIRO | IVONEA SOARES DO NASCIMENTO ALESSANDRA MACHADO LUNKES ALESSANDRA MACHADO LUNKES Larissa Iris da Silva Monteiro ROMILDA APARECIDA BASTOS MONTEIRO ARAUJO GUSTAVO HENRIQUE AMARAL MONTEIRO ROCHA ALVARO GUSTAVO FERREIRA DA SILVA VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA |
| 13:00 - 13:30 | 18288 APPLICABILITY OF CARBOXYMETHYLCELLULOSE/CHITOSAN MICRO-PECS IN THE ENCAPSULATION AND CONTROLLED RELEASE OF NIACINAMIDE | CAMILA RODRIGUES CARNEIRO |

| | | |
|----------------------|--|--|
| | 18380 BRACATINGA HONEYDEW HONEY FROM THE BRAZILIAN SOUTHERN PLATEAU: PILOT STUDY OF AUTHENTICATION VIA LC-MS/MS | BIBIANA DA SILVA |
| | 18582 APLICAÇÃO DE METIL-JASMONATO EM LIMÃO TAHITI (C. latifolia): EFEITO NO PERFIL DO ÓLEO ESSENCIAL | DAVID FERNANDO DOS SANTOS |
| | 18599 STUDY OF ELECTRICAL IMPEDANCE SPECTROSCOPY (EIS) TECHNICAL AS A PROPOSAL FOR USE AT THE ANALYSIS ROUTINES IN MILK AS COMPLEMENT | WESLEY WILLIAM GONÇALVES NASCIMENTO |
| | 18600 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E AVALIAÇÃO DA TOXICIDADE DA CASCA DE UMBU | VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA |
| | 18617 INFLUENCE OF PARTICLE SIZE ON THE RECOVERY OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS FROM ANNATTO BARK USING DIFFERENT EXTRACTION PROCESSES | SIMONE ALVES MONTEIRO DA FRANCA |
| | 18124 CARACTERIZAÇÃO BROMATOLÓGICA DE HAMBÚRGUER FORMULADO COM FILÉ DE TILÁPIA DO NILO (OREOCHROMIS NILOTICUS) E FARINHA DE SEN | MARVIONE SOUSA CARVALHO |
| | 20788 QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA DE LAVAGEM DAS HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NO MERCADO PÚBLICO DA PRATA DO MUNICÍPIO DE CAI | Francisco de Assis da Silveira Gonzaga |
| 16:00 - 16:30 | 18392 EXPLORING THE CHEMICAL STABILITY AND VOLATILE PROFILE OF JABUTICABA BEVERAGES FERMENTED BY <i>Saccharomyces cerevisiae</i> AND <i>Saccharor</i> | IGOR DE ALMEIDA RODRIGUES |
| | 18396 HARVEST TIME INFLUENCE ON PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN CANUDO-DE-PITO HONEY | VICTOR VALENTIM GOMES |
| | 18622 BRS NUTI: THE NEW EMBRAPA CULTIVAR OF ORANGE-FLESHED SWEET POTATO | CAROLINE ALVES BATISTA MARINUCI |
| | 18625 Avaliação das características físico-químicas e nutricionais de frutas e castanhas do Cerrado comercializadas por cooperativas de agricultura familiar | ANA CLARA CASTANHEIRA BRUNO MONTEIRO |
| | 18634 Impacto da digestão gastrointestinal in vitro no teor de ácido benzoico quantificado em mel de Guaraipo (<i>Melipona bicolor</i>) | BRENO BAUMGARTNER DO AMARAL |
| | 18076 CARACTERIZAÇÃO DOS PRINCIPAIS COMPOSTOS AROMÁTICOS DESENVOLVIDOS DURANTE O PROCESSAMENTO BEAN TO BAR DO CACAU FORASTEIF | AURORA BRITTO DE ANDRADE |
| | 17508 QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE CAGAITAS SUBMETIDAS A ILUMINAÇÃO LED | ANDRÉ JOSÉ DE CAMPOS |
| | 17586 ANÁLISE DE VIABILIDADE NA CONSERVAÇÃO REFRIGERADA DO CAJUZINHO DO CERRADO | ANDRÉ JOSÉ DE CAMPOS |
| 17-out. | 18643 AVALIAÇÃO DA SECAGEM DE ABÓBORA MORANGA (<i>Cucurbita maxima</i>) COM CASCA EM ESTUFA CONVECTIVA | LARISSA SOARES DE MENEZES |
| 12:00 - 12:30 | 18649 EFEITO DO BRANQUEAMENTO E DO USO DE ANTIOXIDANTES NAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA FARINHA DE INHAME | REJIANE AVELAR V=BASTOS |
| | 18655 EFFECT OF THE FRYING PROCESS ON THE DYNAMIC INTERFACIAL TENSION OF COMMERCIAL OILS | LINAMARYS APARECIDA DE OLIVEIRA PAULO |
| | 18661 ESTUDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DA ACÁCIA NEGRA (<i>Acacia mearnsii</i>): UMA ABORDAGEM METABOLÔMICA | GIOVANA DOMENEGHINI MERCALI |
| | 18662 AVALIAÇÃO DE MINERAIS | MARIA SILVANEIDE PEREIRA LEITAO |
| | 18667 POTENCIAL ANTIOXIDANTE NAS FRAÇÕES BIOACESSÍVEIS DE RESÍDUOS DO ABACAXI (<i>ANANAS COMOSUS</i>) APÓS A SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL | ISABELA MAIA TOALDO FEDRIGO |
| | 18628 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA QUENTE ANÁLOGA AO CAFÉ OBTIDA A PARTIR DO CAROÇO DE AÇAÍ TORREFADO E MOÍDO EM DIFERENTES CONDIÇ | EVA ATHEMIS LIMA RODRIGUES |
| | 17963 RESÍDUOS DE FRUTAS CÍTRICAS COMO FONTE ALTERNATIVA DE VITAMINA C: SUSTENTABILIDADE E NUTRIÇÃO | MARIA SILVANEIDE PEREIRA LEITAO |
| | 18098 MONITORAMENTO DE GLÚTEN EM ALIMENTOS NÃO FERMENTADOS NO ANO DE 2023 | LILIANE FERNANDES DOS SANTOS |
| 12:30 - 13:00 | 18681 Determinação da Composição de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs): Ora-Pro-Nobis, Capuchinha, e Beldroega | LUISA MORAES GONÇALVES |
| | 18682 QUANTIFICAÇÃO DE NITRITOS EM PRODUTOS CÁRNEOS COMERCIALIZADOS EM PORTO ALEGRE (RS) | FLORENCIA CLADERA |
| | 18690 ANÁLISE DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA ALOE VERA | NICOLE FOLMANN LIMA |
| | 18692 AVALIAÇÃO DO PERFIL VOLÁTIL, DOS COMPOSTOS ODOR-ATIVOS E SENSORIAL DE VINHO ESPUMANTE PRODUZIDO A PARTIR DA POLPA DE UMBU (S | LAURA OLIVEIRA LAGO |
| | 18703 ANÁLISE QUALITATIVA DA PRESENÇA DE COMPOSTOS FENÓLICOS NO EXTRATO AQUOSO E ALCOÓLICO DA CASCA DA PITAYA <i>Hylocereus polyrhizus</i> E | LUANA PEREIRA DE MORAES |
| | 18704 COMBINANDO PROTEÍNAS EXTRAÍDAS DOS INSETOS <i>Gryllus assimilis</i> E <i>Tenebrio molitor</i> : PROPRIEDADES COLOIDAIAS E TECNO-FUNCIONAIS | GUILHERME MIRANDA TAVARES |
| | 18720 DETERMINATION BY LC-ESI-MS/MS AND ESTIMATED DAILY INTAKE OF PYRROLIZIDINE ALKALOIDS IN HONEYS | Bibiana da Silva |
| | 18730 ATIVIDADES ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DE DIFERENTES INGREDIENTES TECNOLÓGICOS | DARLENE CAVALHEIRO |
| | 18183 THE COMBINED ACTION PROTEASES INCREASE THE RELEASE OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS FROM THE PEELS OF DIFFERENT PUMPKIN SPECIES | JAYME CESAR DA SILVA JUNIOR |
| 13:00 - 13:30 | 18740 MICROENCAPSULAÇÃO DE SUCO DE ROMÃ POR LIOFILIZAÇÃO | VIRNA LUIZA DE FARIAS |
| | 18743 PERFIL QUALITATIVO DAS ANTOCIANINAS DE EXTRATOS ALIMENTÍCIOS DA VINAGREIRA (<i>Hibiscus sabdariffa</i> L.) | MARIA EDUARDA CARVALHO VARGAS |
| | 18745 COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE AMOSTRAS DE PIMENTA-ROSA (<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi) COMERCIAL E IN NATURA | THAIS ODETE DE OLIVEIRA |

| | | |
|-------|---|-----------------------------|
| 18590 | DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE COLIMÉTRICO E PESQUISA DE ESCHERICHIA COLI EM MARISCOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E COMERCIALIZADOS | DIANE DUARTE DANTAS |
| 18750 | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FARINHAS DE CASTANHA-DA-AMAZÔNIA PROCESSADAS EM DIFERENTES GRANULOMETRIAS | MAXWELEN SARUDAKIS SILVA |
| 18766 | PROCESSO FERMENTATIVO DE MELOMEL ADICIONADO DE CASCAS DE PITAYA (Hylocereus costaricensis) | VIRNA LUIZA DE FARIAS |
| 18772 | Brazilian natural "energy drink" made from yerba mate tea and jabuticaba juice | LUCIANO LUCCHETTA |
| 18182 | ENZYME-ASSISTED EXTRACTION OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS FROM DIFFERENT SPECIES OF PUMPKIN SEEDS | JAYME CESAR DA SILVA JUNIOR |



Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 8

14-out.

| ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|---|--|
| 15:00 - 15:30 | 18774 IMPACTO DO pH NA COLORAÇÃO DE EXTRATO ALIMENTÍCIO DE VINAGREIRA (Hibiscus sabdariffa L.): POTENCIAL COMO CORANTE EM BEBIDAS NÃO | MARIA EDUARDA CARVALHO VARGAS |
| | 18780 ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE VINAGRE DE BANANA | ROMILDA APARECIDA BASTOS MONTEIRO ARAUJO |
| | 18782 COMPOSIÇÃO DE FLAVONOÍDES, CAROTENOÍDES E ÁCIDOS ORGÂNICOS EM SUÇO DE LARANJA ENRIQUECIDO: COMPARAÇÃO COM A VARIEDADE P/ | Susane Namie OSHIRO |
| | 18801 AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DAS FOLHAS DE Echinodorus grandiflorus VISANDO SUA APLICAÇÃO ALIME | JOSIELI DE OLIVEIRA DOS SANTOS VEIGA |
| | 18802 MODIFICAÇÃO DE AMIDO DE FEIJÃO (Phaseolus vulgaris L.) POR DRY HEAT TREATMENT (DHT) | Luana Carolina Ruths |
| | 18813 COMPARACIÓN DE LA COMPOSICIÓN CENTESIMAL, VALOR NUTRICIONAL Y CONTENIDO MINERAL DE LOS GRANOS DE SOJA (Glycine max) Y LAS SEM | Maria Emanuela De Oliveira Theisen |
| | 18817 ESTUDO TERMOGRAVIMÉTRICO DA GORDURA DA POLPA E ÓLEO DA AMÊNDOA DO FRUTO DE INAJÁ (Maximiliana maripa) DA AMAZÔNIA | TANKPINOU RICHARD KETOUNOU |
| | 18818 ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJO TIPO CREAM CHEESE OBTIDO DE IOGURTE NATURAL | JONAS LUIZ ALMADA DA SILVA |
| | 18827 EFEITO DO TRATAMENTO COM MOINHO DE ESFERAS NA SOLUBILIDADE PROTEICA E TAMANHO DE PARTÍCULAS DA PROTEÍNA CONCENTRADA DE AF | DARCIA SOUZA ARAUJO |
| | 18838 AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BALAS DE GELATINA PRODUZIDAS COM POLPAS DE FRUTAS DO CERRADO | MATHEUS HENRIQUE MARIZ DE AVELAR |
| 15:30 - 16:00 | 18858 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO HIDROLISADO DO SORO DO LEITE E GIRASSOL APÓS DIGESTÃO IN VITRO POR MEIO DO MÉTODO INFOGEST | THALYNE MARIANE DA SILVA SANTANA |
| | 18859 EFEITO DA DESLIPIDIFICAÇÃO DE AMOSTRAS DE PESCADO SOBRE A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE HIDROLISADOS PROTEICOS | GEODRIANE ZATTA CASSOL |
| | 18860 COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RUMEX ACETOSA L. (AZEDINHA), TROPAEOLUM MAJUS L. (CAPUCHINHA) E STHACI | Raquel Linhares Bello Araujo |
| | 18867 FORÇA DE CISALHAMENTO DE RECHEIOS DE BARRAS PROTÉICAS VEGANAS COM FARINHA DAS FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS (Pereskia aculeata MILLI | HELOISE PEDROZO DE SOUSA |
| | 18873 AVALIAÇÃO DO EFEITO DE COBERTURAS BIODEGRADÁVEIS NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DE TEXTURA DE QUEIJO MATURADO | LEMUEL CORDEIRO |
| | 18878 PERFIL AROMÁTICO DA POLPA DE PEQUI E ÁGUA DE COCÇÃO | FLÁVIO ALVES DA SILVA |
| | 18880 CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA MUCILAGEM DAS FOLHAS DE ORA-PRO-NÓBIS (Pereskia aculeata MILLER) | HELOISE PEDROZO DE SOUSA |
| | 18882 OPTIMIZATION OF ANTHOCYANINS EXTRACTION FROM GRAPE POMACE APPLYING FACTORIAL DESIGN | FRANCISCA ZUCHOSKI RIZZI |
| | 18890 COMPOSIÇÃO QUÍMICA, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DO FRUTO VERDE DA ERVA-MATE | KARLA SUZANA MORESCO |
| 16:00 - 16:30 | 18904 BURGUENDÊ: PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA ADICIONADO DE NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE PALMA BRUTI | LORENA LINDSEY COELHO DUARTE SANTOS |

| | | |
|----------------------|---|--|
| | 18910 QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS, FLAVONOIDES TOTAIS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E EFEITO ANTIMICROBIANO DE EXTRATOS DAS FOLHAS DE SOJA | SUZANA MARIA ANDRADE BARRETO |
| | 18957 MICROENCAPSULAÇÃO DA CAPSAICINA: AÇÃO ANTIOXIDANTE DAS MICROCÁPSULAS | ALEXANDRE VISENTIN |
| | 18985 EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE ÓLEO DE SOJA EM MISTURAS COM ÓLEO DE LICURI NO COEFICIENTE DE EXPANSÃO TÉRMICA | ANA PRISCILA SÁ SANTOS DA SILVA |
| | 18986 DETERMINAÇÃO DA ENERGIA DE ATIVAÇÃO DA MISTURA DE ÓLEO DE LICURI COM ÓLEO DE SOJA | ANA PRISCILA SÁ SANTOS DA SILVA |
| | 19050 Influência da Pasteurização nos Compostos Fenólicos Totais e na Capacidade Antioxidante dos Leites Asinino, Bovino e Caprino | EUZIMÁRIA AMANSO DA SILVA |
| | 19065 IMPACT OF POST-FERMENTATION MACERATION ON THE COMPOSITION OF RIBOLLA GIALLA (VITIS VINIFERA) WINES | GREZ ROBERTA OLIVEIRA SANTANA |
| | 19068 VOLATILE PROFILE OF WHITE WINES PRODUCED FROM DIFFERENT MACERATION TIMES | GREZ ROBERTA OLIVEIRA SANTANA |
| | 19072 Avaliação das características tecnofuncionais de proteína de feijão azuki (Vigna angularis) em comparação a proteínas comerciais | MARIANE DANIELE MUNHOZ |
| 16:30 - 17:00 | 19091 AVALIAÇÃO DE TRATAMENTOS TÉRMICOS NA INATIVAÇÃO ENZIMÁTICA DA CASCA DO MANGOSTÃO (Garcinia mangostana Linn) | WALTER LUIS TEIXEIRA NEVES JUNIOR |
| | 19121 LIOFILIZAÇÃO DE EXTRATO FENÓLICO DA CASCA DA JABUTICABA (Plinia cauliflora) COM PROTEÍNAS DO SORO | THERYS SENNA DE CASTRO OLIVEIRA |
| | 20192 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE IDENTIDADE DE ÓLEO DE BACABA COMERCIAL | Julia Guirardello Iamarino |
| | 19127 Cafés Especiais: Uma Análise Sensorial e Química dos Grãos do Brasil, Etiópia e Colômbia | Renata Adriana Labanca |
| | 19131 CONCENTRADO PROTEICO DE FEIJÃO BRANCO (Phaseolus vulgaris L.): UMA ALTERNATIVA DE INGREDIENTES PARA PRODUTOS PLANT-BASED | PAULA ZAMBE AZEVEDO |
| | 19149 PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS NA CASCA DA AMÊNDOA DO CACAU DO BIOMA AMAZÔNICO E ATLÂNTICO | EDUARDO LOLATO |
| | 19267 MATHEMATICAL MODELING AND EVALUATION OF THE STABILITY OF STORED SOYBEAN OIL AFTER OPENING THE PACKAGE IN DIFFERENT CONDITIONS | CINTIA NANJI KOBORI |
| | 20147 SENSORIAL QUALITY AND POLYSACCHARIDES COMPOSITION IN SPECIALTY COFFEES | Renata Adriana Labanca |
| 17:00-17:30 | 19281 EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DOS LEITES ASININO, BOVINO E CAPRINO | EUZIMÁRIA AMANSO DA SILVA |
| | 19300 QUALIDADE DOS ÓLEOS DE FRITURA USADOS EM LANCHONETES, RESTAURANTES, PADARIAS E SIMILARES | BRUNA FERNANDES SOUZA SANTOS |
| | 19326 Avaliação da textura e oxidação lipídica de hambúrgueres de frango com extratos de sementes de coentro e cominho | Adriel da Silva Luz |
| | 19362 Unlocking the Nutritional Power of Jabuticaba (Plinia trunciflora O. Berg): Innovative Use of Peel Flour in Gluten-Free Brownie Cakes | Luciano Lucchetta |
| | 19411 INFLUÊNCIA DO MODO DE PREPARO NO TEOR LIPÍDICO DE BATATA FRITA CONGELADA E IN NATURA | Daniela Schreiber Sant'Anna |
| | 19445 INFLUÊNCIA DO REVESTIMENTO DE AMIDO NAS MUDANÇAS CROMÁTICAS E NO TEOR DE FENÓLICOS DE CAGAITAS DURANTE O ARMAZENAMENTO | Aline Cristina Arruda Gonçalves |
| | 19446 SELEÇÃO DE MATRIZES DE CAGAITEIRA DO MUNICÍPIOS DE SETE LAGOAS - MG COM POTENCIAL BIOATIVO | Aline Cristina Arruda Gonçalves |
| | 19467 ANÁLISE, QUANTIFICAÇÃO E CONFORMIDADE DO TEOR DE SÓDIO EM PRODUTOS CÁRNEOS EMULSIONADOS | Raimundo BERNADINO FILHO |
| | 19483 PROCESSAMENTO DE LICOR DE GENGIBRE | Taís Silva de Oliveira Brandão |
| 17:30-18:00 | 19521 EVOLUÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E MINERAIS EM FEIJOES GERMINADOS SUBMETIDOS A GERMINAÇÃO | David Fernando dos Santos |
| | 19524 IMPACT OF SOLUBLE FIBERS ON PHYSICAL AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS OF SYMBIOTIC ICE CREAMS | Juan Marcel Frighetto |
| | 19693 MODIFICAÇÃO DA ESTRUTURA DA OVOALBUMINA PELA INTERAÇÃO COVALENTE COM O ÁCIDO FERÚLICO | Bruno Sérgio Toledo Barbosa |
| | 19840 CARACTERIZAÇÃO ESTRUTURAL DAS FIBRAS ALIMENTARES SOLÚVEIS DOS FRUTOS DE JUÁ (Ziziphus joazeiro) | Amanda Pereira Da Silva |
| | 19842 CARACTERIZAÇÃO ESTRUTURAL DE FIBRAS ALIMENTARES INSOLÚVEIS DA POLPA DE JUÁ (Ziziphus joazeiro) | Amanda Pereira Da Silva |
| | 19845 ESTUDO DA SUBSTITUIÇÃO DA GORDURA DE ORIGEM LÁCTEA POR GÉIS MISTOS EM QUEIJOS PROCESSADOS | Fabiane Pscheidt |
| | 19880 CARACTERIZAÇÃO DO SUBPRODUTO SECO E FERMENTADO DO PROCESSAMENTO DA AMÊNDOA DO CACAU (THEOBROMA CACAU) | ARTHUR GONÇALVES GOMES |
| | 19881 ANÁLISE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE PRÓPOLIS AMAZÔNICOS ADVINDOS DE DIFERENTES REGIÕES | Luiz Felipe Monteiro da Silva Felipe Silva |
| | 19885 CARACTERIZAÇÃO DE FARINHAS SEM GLÚTEN PARA A PRODUÇÃO DE BOLOS NUTRICIONALMENTE ENRIQUECIDOS | JAMILLY TEIXEIRA LEITE |
| | 19900 SECAGEM CONVECTIVA DA SEMENTE DE GRUMIXAMA (EUGENIA BRASILIENSIS LAMARCK): VALORIZAÇÃO COMO POTENCIAL COPRODUTO | Suliana Cenaque Andrade |

| | | |
|----------------------|--|---|
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 18734 BRACATINGA HONEYDEW HONEY: DETERMINATION OF SUGARS VIA LC-ESI-MS/MS AND EFFECT OF THERMAL TREATMENT ON FRUCTOSE AND GLUC 20032 COMPOSTOS FENÓLICOS E METILXANTINAS NA CASCA DA AMÊNDOA DO CACAU DO BIOMA AMAZÔNICO E ATLÂNTICO 20091 AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CARBOXIMETILCELULOSE E DA PROPORÇÃO DE OLEOGEL E HIDROGEL NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DE BIGÉIS 20105 COMPARAÇÃO DOS ASPECTOS NUTRICIONAIS DO GENGIBRE 20111 INFLUÊNCIA DE LINHAGENS PATERNAS DUROC, HÍBRIDO E PIETRAIN NA QUALIDADE DA CARNE SUÍNA 20119 AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO BIOATIVA DE SUBPRODUTO DA VINIFICAÇÃO 20128 OPTIMIZATION OF EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM HIBISCUS CALYXES USING SIMPLEX-CENTROID MIXTURE DESIGN 19166 PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CASCA DE BURITI (Mauritia Flexuosa) | Bibiana da Silva Eduardo Lolato Aline Mayara Ramalho dos Santos DAYSE ESTEFANY MOREIRA DA SILVA Julia Dezen Gomes Maiara Arbigaus Bredun Tahis Regina Baú BRUNA VIEIRA NUNES |
| 12:30 - 13:00 | 19537 Molecular screening of peptides derived from β -vignin with antitumor potential and predicted interaction with Bcl-2 and CDK-6 19685 CHARACTERIZATION OF WINES PRODUCED WITH RESISTANT GRAPES (PIWI) GROWN IN SOUTH BRAZIL 20137 Valorizando o subproduto de Araticum (Annona crassiflora Mart.): otimização da extração de compostos fenólicos 20152 Efeito da Concentração e Secagem sobre as Propriedades Físico-Químicas do Leite em Pó Integral 20180 CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES TÉCNOFUNCIONAIS DAS VARIEDADES DE FEIJÃO (PHASEOLUS VULGARIS L.) 20978 SENSORY AND PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS OF BUFFALO MILK DOCE DE LEITE IN TABLETS FLAVORED WITH CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORU 21000 AMAZON EDIBLE FRUIT: BIOACCESSIBILITY FROM GARCINIA MADRUNO PEEL 18851 FROM FLOWERING TO FINAL PRODUCT: A COMPLEX STUDY OF SORGHUM GRAINS PHENOLIC PROFILE BY METABOLOMIC APPROACH | Brenda Almeida Santana Thalita Isabel Assumpção Fellipe Lopes de Oliveira Sara GALLEGOS BOSMEDIANO Pedro Henrique Campelo Maria Eduarda Ferraz De Carvalho Maria Eduarda Ferraz De Carvalho CAROLINA THOMAZ DOS SANTOS D'ALMEIDA |
| 13:00 - 13:30 | 19122 INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM EM SPRAY-DRYER SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DO LEITE EM PÓ INTEGRAL 20194 INCIDÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS NAS AMOSTRAS COLETADAS EM SANTA CATARINA NO PROGRAMA VERÃO LACEN/ANVISA 20196 DEEP EUTETIC SOLVENT COMBINED WITH GAMMA RADIATION TECHNOLOGY: A PROMISING INTEGRATED EXTRACTION STRATEGY FOR ANTHOCYANI 20198 Avaliação Físico-Química e Microbiológica de Farinha de Amendoim (Arachis hypogaea L.) 20200 CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DO HIDROLATO DE CANELA (Cinnamomum verum) PARA USO COMO ADITIVO 20210 Avaliação da Qualidade de Farinha de Castanha do Pará (Bertholletia excelsa) para Enriquecimento Protéico de Formulações 20213 COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJA ÁCIDA COM FERMENTAÇÃO MISTA MATURADA EM BARRIS DE MADEIRA. 20235 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE IDENTIDADE DE ÓLEO DE BABAÇU COMERCIAL | JHONATAN FARIA COSTA Angélica Lorenzetti Rosa Maiara Bredun ELEDA MARIA PAIXÃO XAVIER NEVES Lucas Antonio Duarte Ribeiro ELEDA MARIA PAIXÃO XAVIER NEVES Leticia Eiko Ichikava Ezawa Janaina Ramiro Dedé |
| 16:00 - 16:30 | 20240 CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEO DE NEEM COMERCIAL QUANTO AOS PARÂMETROS DE QUALIDADE E IDENTIDADE 20242 Perfil de ésteres e álcoois superiores em cerveja de fermentação mista Berliner Weisse 20259 EFEITO DOS SOLVENTES PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA CANA-DE-AÇUCAR CULTIVADAS NO BRASIL 20264 THERMIC MODIFICATION OF PASSION FRUIT FLOUR TO PRODUCE FERMENTABLE SACCHARIDES 20268 AVALIAÇÃO DA POLPA E NÉCTAR DE NOVOS HÍBRIDOS DE MARACUJAZEIRO 20269 THE IMPACT OF FATTY ACID COMPOSITION ON THE SOLID FAT CONTENT AND OXIDATIVE STABILITY OF ANDIROBA OIL 20272 KÄSEKUCHEN DE PANAMBI: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUALIDADE 20281 Physicochemical properties and potential prebiotic effect of hydrolyzed pectin obtained by enzymatic treatment of passion fruit agro-industrial resic | Julia Guirardello Iamarino Haymon Humberto Petrycoski Graciele da Silva Campelo BORGES Débora Preceliano de Oliveira Dara Ramos Carolino Priscila Dayane de Freitas Santos Larissa de Lima Alves Débora Preceliano de Oliveira |
| 16-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20283 NÉCTAR MISTO DE JACA E ACEROLA: PROCESSAMENTO E ESTABILIDADE 20294 Teor de fenólicos totais e atividade antioxidante de tubérculos de Cyperus esculentus cultivados na Zona da Mata Mineira. | JADE OLIVEIRA RAMOS SOUZA RENATO JORGE CIMERO CALCI |

| | | | |
|----------------------|-------|--|---|
| | 20302 | CARACTERIZAÇÃO DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE E IDENTIDADE DA MANTEIGA ORIUNDA DA SEMENTE DE MANGA | Janaina Ramiro Dedé |
| | 20310 | ELABORAÇÃO DE AEROGÉIS A BASE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO COM ANIDRIDO OCTENIL SUCCÍNICO | Raphaelly Almeida Fernandes |
| | 20313 | CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA, ÓLEO E EMULSIONANTE DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO COM ANIDRIDO OCTENIL SUCCÍNICO | Raphaelly Almeida Fernandes |
| | 20316 | APLICAÇÃO DE INOCULANTE E CO-INOCULANTE DURANTE O CULTIVO DE SOJA: INFLUÊNCIA NOS PARAMETROS DE QUALIDADE NA PÓS-COLHEITA | Brenda Dannenberg Kaster |
| | 20325 | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MORFOLÓGICA DO PÓ DAS FRAÇÕES INTERNAS E EXTERNAS DO BROTO DO BAMBU | BRUNA KLEIN |
| | 20328 | Avaliação do perfil de ácidos graxos de óleos de frutas e castanhas do Cerrado comercializados por cooperativas de agricultura familiar e extrativismo | Ana Clara Castanheira Bruno Monteiro |
| 12:30 - 13:00 | 20341 | EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE POLPA DE SERIGUELA (<i>Spondias purpurea</i> L.) NA PRODUÇÃO DE MELOMEL GASEIFICADO | Amanda Rodrigues de Sousa Ehlert |
| | 20343 | CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE DOCE DE BANANA DA TERRA (<i>Musa sapientum</i>) COM ADIÇÃO DE PIMENTA BODE (<i>Capsicum chinense</i> L. Jacquin) | Isadora de Albuquerque Volpato Monteiro Gonçalves |
| | 20354 | ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MASSA TIPO NHOQUE À BASE DE INHAMINHO (<i>Colocasia esculenta</i> (L.) Schott) | Kelly Lima Teixeira |
| | 20361 | APLICAÇÃO DE CITOCININA EM DIFERENTES ESTÁDIOS FENOLÓGICOS DA SOJA: QUAL O IMPACTO NA QUALIDADE DOS GRÃOS? | Silvia Naiane Jappe |
| | 20367 | CARACTERIZAÇÃO DE BAGAÇO DE AZEITONA PROVENIENTE DA EXTRAÇÃO DE AZEITE | Débora Pez Jaeschke |
| | 20368 | BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i> L.): PERFIL DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ADIÇÃO EM FILMES BIODEGRADÁVEIS | Priscila Delalibera Novaes Oliveira |
| | 20376 | BIOACTIVE COMPOUNDS IN COCOA PRODUCTS: INFLUENCE OF PROCESSING STEPS | Natalia Costa Silva |
| | 20382 | PÃO DE MEL MULTIFLORAL COM FAVA DE ARIDÃ (<i>Tetrapleura tetraptera</i>): DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA | Maycon Araujo DA SILVA |
| 13:00 - 13:30 | 20387 | BISCOITO SALGADO SEM GLÚTEN COM AÇAFRÃO E RÓTULO LIMPO: NUTRIÇÃO E SAUDABILIDADE | Flávia Paula Vieira |
| | 20394 | AZEITE DE DENDÊ HÍBRIDO UNAUÉ HIE OXG: EFEITO DA OXIDAÇÃO ACELERADA EM ESTUFA SOBRE O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS | Agnes Sophia Braga Alves |
| | 20399 | IMPACT OF THE NON-CENTRIFUGAL RAW CANE SUGAR PRODUCTION PROCESS ON ITS PHENOLIC COMPOUND CONTENT | Manuelle Nobuo Da Silva |
| | 20400 | AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE IDENTIDADE E QUALIDADE DE ÓLEOS UTILIZADOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO NOS BAIRROS CENTRO | Victor Hugo Cordeiro Rosa |
| | 20402 | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASCA E POLPA DO CAFÉ ARÁBICA PROCESSADO POR VIA ÚMIDA | Leno da Silva Pereira |
| | 20411 | COMPOSIÇÃO PROXIMAL E TEOR DE CAROTENOIDES TOTAIS DE FOLHAS DE OLIVEIRA | Pedro Minasi Brandão |
| | 20417 | CARACTERIZAÇÃO NUTRICIONAL DE ESPÉCIES DE CAFÉ ARÁBICA E ROBUSTA | Anelise Christ-Ribeiro |
| | 20419 | AVALIAÇÃO DOS ÍNDICES ATEROGÊNICOS E TROMBOGÊNICOS E A RELAÇÃO HIPOCOLESTEROLÊMICO/HIPERCOLESTEROLÊMICO EM ÓLEOS DE INSET | Andrea Bittencourt de Santana Teixeira |
| 16:00 - 16:30 | 20424 | INFLUÊNCIA DA SECAGEM SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DA POLPA DE JUÇARA (<i>Euterpe edulis</i>) | Hans Carlos Ramses Ramires |
| | 20430 | EFFECT OF DRYING ON BIOACTIVE COMPOUNDS IN <i>Eugenia uniflora</i> FRUIT | Camyla R G dos Santos |
| | 20448 | CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DA NOGUEIRA-PECÃ PRODUZIDAS NO RIO GRANDE DO SUL | Ana Cristina KROLOW |
| | 20456 | QUALIDADE E IDENTIDADE DO ÓLEO BRUTO DA SEMENTE DO PEQUI | Jonnathan Silva Nunes |
| | 20461 | ÓLEO DA POLPA DE PEQUI: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA | Thayná Torres da Silva |
| | 20469 | CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DO CAFÉ ROBUSTA (<i>COFFEA CANEPHORA</i>) | Anna Maria Costa LADEIRA |
| | 20474 | ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E FLAVONOIDES DA FARINHA DA CASCA DA PITAYA LIOFILIZADA E SECA EM ESTUFA | KARLA SUZANA MORESCO |
| | 20480 | POTENCIAL USO DE N-(4-HIDROXI-3-METOXIBENZIL)HEXANAMIDA COMO CONSERVANTE DE ALIMENTOS: ATIVIDADE ANTIBACTERIANA FRENTE A <i>Escherichia coli</i> | Alexandre Engel VISENTIN |
| 17-out. | | | |
| 12:00 - 12:30 | 20486 | USO DE SOLVENTES EUTÉTICOS NATURAIS PROFUNDOS HIDROFILICOS E HIDROFOBICOS PARA EXTRACAO DE COMPOSTOS FENOLICOS DE LUPULO | Guilherme Ribeiro Nascimento |
| | 20490 | RENDIMENTOS DE CORTES COMERCIAIS, VALOR NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO DO PROCESSO DE RIGOR MORTIS DA CARNE DE JACARÉ DO PARANÁ | Melina Franco Coradini |
| | 20492 | Influence of breast myopathies on poultry meat quality attributes: a meta-analysis | Weber Silva Robazza |
| | 20501 | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM CASCA DE ARROZ NEGRO (<i>ORYZA SATIVA</i> L.) | David Eduardo Jimenez Centeno |
| | 20502 | INULIN EXTRACTION AND CHARACTERIZATION FROM TUPINAMBO TUBERS (<i>Helianthus tuberosus</i> L.) | LUCIMARA M. C. CORDEIRO |

| | | |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| | 20515 SHOTGUN PROTEOMICS AS A TOOL TO UNDERSTAND THE ALLERGENIC PROFILE OF BRAZILIAN WHEAT GENOTYPES | Thais de Oliveira Alves |
| | 20518 Nickel content in bean-to-bar and industrial chocolates marketed in Brazil | Helia de Barros Kobi |
| | 20522 A CONFORMATIONAL STUDY OF BOVINE LACTOFERRIN AT DIFFERENT TEMPERATURES BY COMPUTATIONAL MOLECULAR DYNAMICS | Celine Amaral Melo |
| 12:30 - 13:00 | 20526 ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS DE BEBIDA COMPOSTA DE CIRIGUELA (Spondias Purpurea) E SORO DE LEITE | Juliane Doering Gasparin Carvalho |
| | 20536 Elaboração e caracterização físico-química e compostos bioativos do doce de leite pastoso de pupunha (Bactris gasipaes Kunth) | Noéle Carvalho Santos |
| | 20548 OPTIMIZING GENIPAP (GENIPA AMERICANA L.) BLUE DYE EXTRACTION USING GLUTAMIC ACID | Taís Letícia de Oliveira Santos |
| | 20554 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS, CAROTENÓIDES E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM CASCA | Vanessa Almeida Da Rocha |
| | 20573 DETERMINAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FENÓLICOS TOTAIS EM PRÓPOLIS E GEOPRÓPOLIS DE ABELHAS PARAENSES SEM FERRÃO (MELIPOI | Linda Gabriely Oliveira de Araújo |
| | 20577 ANÁLISE COLORIMÉTRICA EM GRÃOS DE CAFÉ SUBMETIDOS A DIFERENTES MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO | Gisele Xavier Ribeiro Costa |
| | 20593 AVALIAÇÃO DA SECAGEM DE ABÓBORA MORANGA (Cucurbita maxima) COM CASCA EM ESTUFA CONVECTIVA | Larissa Soares de Menezes |
| 13:00 - 13:30 | 20618 CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA E DETERMINAÇÃO DE LIGNINA E FITOQUÍMICOS EM CÁLICE DE MANGOSTÃO (Garcinia mangostana L.) E CAMAPU | Elisa Ângela Novais |
| | 20637 CUPUASSU SEEDS AS A SOURCE OF PROTEIN FOR THE FOOD INDUSTRY | Fabiana Pacheco Reis Batista |
| | 20653 AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO PROXIMAL DA Attalea tessmannii (COCÃO) | Carla Pereira Wenderroschs Gomes |
| | 20655 USO COMBINADO DE LÍQUIDOS IÔNICOS E ULTRASSOM PARA EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DE CASCA DE MANGA | Gabriela Gomes Minatel |
| | 20660 RISCOS DO CONSUMO DE LEITE NÃO INSPECIONADO NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM-PA | Walter Luis Teixeira Neves Junior |
| | 20665 ANÁLISE DA QUALIDADE DE DIFERENTES MARCAS DE MÉIS COMERCIALIZADOS NO NORDESTE E SUL DO BRASIL | Maria Eduarda Nobre do Nascimento |
| | 20675 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO CAROÇO DE AÇAÍ (Euterpe oleracea) TORRADO DESTINADO À PRODUÇÃO DE UMA BEBIDA QUENTE | Elisa Novais |
| | 20679 TECHNO-FUNCTIONAL PROPERTIES OF PIASSAVA PROTEIN FRACTION: POTENTIAL FOOD APPLICATIONS | Maria Cecília Marinho Luz |



O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 9

| 14-out. | | | |
|----------------------|-----------|---|-------------------------------------|
| | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
| 15:00 - 15:30 | 20697 | EFEITO DO PROCESSO DE SECAGEM SOBRE COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E VALOR ENERGÉTICO DO BAGAÇO DE OLIVA | Gabriela da Silva Schirmann |
| | 20698 | FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA EM BOLO DE CHOCOLATE: AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E VALOR ENERGÉTICO | Gabriela da Silva Schirmann |
| | 20706 | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE NO FRUTO DO AJURÚ (CHRYSOBALANUS ICACO L) DA A | Yago Rodrigo De Freitas Costa |
| | 20720 | STUDY OF MECHANICAL, PHYSICO-CHEMICAL, AND THERMAL TRANSFORMATIONS DURING RIPENING OF ARTISANAL COLONIAL CHEESE | Vanessa Cortina Zanetti |
| | 20735 | Near and mid-infrared spectra characterization of key coffee compounds for chemical interpretation of multivariate models | Paulo Henrique Gonçalves Dias Diniz |
| | 20738 | COCOA LIQUOR OBTAINED FROM DISEASED AND ROTTEN COCOA BEANS: IMPACTS ON THE MACRONUTRIENT COMPOSITION | Deborah Araújo Dionízio da SILVA |

| | | |
|----------------------|---|---|
| | 20749 PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE FARINHA DE CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i>) OBTIDA POR PRENSAGEM MECÂNICA | Ana Luísa Schiessl Fabri |
| 15:30 - 16:00 | 20759 EFFECT OF BRAZILIAN RAW MATERIALS ON THE BIOACTIVE CONTENT OF KOMBUCHAS AFTER IN VITRO GASTROINTESTINAL SIMULATION. | Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley |
| | 20769 PRODUÇÃO DE CERVEJA A PARTIR DO MALTE DE GRÃOS DE CEVADA OZONIZADA: AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE FÍSICA E QUÍMICA | Edimar Aparecida Filomeno Fontes |
| | 20772 ARMAZENAMENTO DE TAMARILHO (<i>Solanum betaceum</i> Cav.): EFEITO DE DIFERENTES ESTÁGIOS DE MATUREZA E TEMPERATURAS | Aline de Cássia Abade Machado |
| | 20775 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO CUMARU (<i>Dipteryx odorata</i>) EM PÓ | DANIELA QUEIROZ LEITE |
| | 20817 AVALIAÇÃO DA COR, VITAMINA C E FERRO NO BRÓCOLIS CONGELADO SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE COZIMENTO | NELSON PEREIRA CARVALHO |
| | 20823 POTENCIAL ANTIOXIDANTE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS EM PRÓPOLIS E PÓLEN DA ABELHA LEUOTRIGONA MUELLERI DA REGIÃO AMAZÔNICA | Yago Rodrigo de Freitas Costa |
| | 20826 DETERMINAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E VITAMINA C EM FRUTOS AMAZÔNICOS: TAPEREBÁ (<i>Spondias n</i> | Danielle Walquiria Silva de JESUS |
| | 20829 DETERMINAÇÃO DE TEOR DE CINZAS E FERRO EM VARIEDADES DE FEIJÃO CAUPI (<i>VIGNA UNGUICULATA</i> L.) DA COMUNIDADE DE VILA FÁTIMA, TRAC | Vanessa Almeida Da Rocha |
| | 20833 Predição de parâmetros de qualidade, perfil de açúcares e de ácidos orgânicos de polpa de cupuaçu utilizando NIR e MIR combinados com regressão | Solane Alves Santos Rocha |
| 16:00 - 16:30 | 20834 APPLICATION OF 1-BUTANOL TO 'MAXI GALA' APPLES: EFFECT ON FIRMNESS DURING SHELF LIFE | Luiz Eduardo Lobo |
| | 20835 EVALUATION OF FATTY ACIDS AND VOLATILE COMPOUNDS OF BARU NUTS (<i>DIPTERYX ALATA</i> VOG.) FROM STATE OF MATO GROSSO | Luiz Eduardo Lobo |
| | 20838 Bioacessibilidade e Biodisponibilidade de Compostos Fenólicos em Extratos de Geoprópolis | Luiz Felipe Bodnar |
| | 20844 NUTRITIONAL COMPARISON OF OVEN-DRIED VS. FREEZE-DRIED TUCUMÃ (<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.) PEEL FLOUR | Carolina Natalie Fontes Arôxa |
| | 20845 THERMAL INACTIVATION OF PEROXIDASE IN MELON JUICE | Patrícia Pereira Dodorico |
| | 20851 ELEMENTOS TRAÇO EM ALIMENTOS PLANT-BASED SABOR PEIXE E TRADICIONAL | ANA PAULA FERREIRA OLIVEIRA |
| | 20857 CINÉTICA-TERMODINÂMICA DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE PRÓPOLIS EM PATÊ SUÍNO | José Dilson Francisco da Silva |
| | 20861 CAROTENOIDS AND PROTEIN CONTENT IN FRUITS OF <i>FICUS DRUPACEA</i> THUNB. | Raquel Carolina Giarola |
| | 20864 ROASTED CHICKPEA FLOUR IN GELLED DESSERTS: IMPACT OF SUCROSE AND ROASTING TIME | Sarah de Medeiros Pinheiro Souza |
| 16:30 - 17:00 | 20872 ANÁLISE DE MACRONUTRIENTES DE ESPÉCIES COSTEIRAS DE RECURSOS PESQUEIROS DE NITERÓI, RIO DE JANEIRO | Flávia Aline Andrade Calixto |
| | 20879 ESTUDO COMPARATIVO DE TECNOLOGIAS DE EXTRAÇÃO DE LIPÍDIOS EM PESCADO | Flávia Aline Andrade CALIXTO |
| | 20881 CARACTERIZAÇÃO E PRECIPITAÇÃO PROTEICA DA TORTA PARCIALMENTE DESENGORDURADA DAS SEMENTES DE <i>Moringa oleifera</i> Lam. | Maria Eduarda Nobre do Nascimento |
| | 20892 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASTANHA, TORTA E COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DA CASTANHA DE SAPUCAIA (<i>LECYTHIS P</i> | Samarone Xavier da Silva |
| | 20896 COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DA ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i>) | Vinicius Domingues Santos |
| | 20900 AVALIAÇÃO DA UMIDADE, GORDURA E ENERGIA BRUTA EM BRESAOLAS TRADICIONAIS E MISTAS | Citeli Giongo |
| | 20911 EFFECT OF BALL MILL TREATMENT ON THE PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, ELECTROPHORETIC PROFILE AND DAMAGED STARCH OF CHICKPEA FLOUR | Raquel Carolina Giarola |
| | 20921 CHARACTERIZATION OF MONO AND DISACCHARIDES IN FOOD PRODUCTS FROM BRAZIL NUT (<i>Bertholletia excelsa</i>) | MARIA MANUELA CAMINO FELTES |
| | 20922 AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E FUNCIONAIS DA AQUAFABA DE GRÃO-DE-BICO | Priscila Cardoso Fidelis |
| 17:00-17:30 | 20925 PREPARATION OF KAMABOKO USING XERELETE (<i>Caranx latus</i>) AND DIFFERENT CONCENTRATIONS OF CAMU-CAMU (<i>Myrciaria dubia</i>) POWDER | Thaís Regina de Castro Pereira |
| | 20927 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PÃES DE FORMA COM ADIÇÃO DE DIFERENTES GLÚTENS VITAIS DE TRIGO | Isamara Teodoro do Nascimento |
| | 20931 PROPRIEDADES FÍSICAS E TERMOFÍSICAS DA MANTEIGA DE CACAU, GORDURA DE PALMA, DE CUPUAÇU E BLENDS | Solane Alves Santos Rocha |
| | 20945 COMPARISON BETWEEN DIGESTION METHODS APPLIED TO COMPLEX MATRICES FOR MICROPLASTIC ANALYSIS | MARINA TEIXEIRA DE VRIES MARSICO |
| | 20946 HG-TOTAL EM PETISCOS ÚMIDOS PARA GATOS: AVALIAÇÃO E POSSÍVEIS RISCOS ASSOCIADOS A QUALIDADE | MARINA TEIXEIRA DE VRIES MARSICO |
| | 20947 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DE MATRIZES AMAZÔNICAS NA CAPTURA DE RADICAIS LIVRES DE PEROXÍDIO DE HÍDROGÊNIO | Mickelly Farias e Silva |
| | 20951 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E QUANTIFICAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM BIOMASSA DE CACAU | Matheus Vinicius Sousa Muniz |

| | | |
|----------------------|---|---|
| | 20956 EVALUATION OF THE SUSTAINABILITY OF A METHOD FOR DETERMINING POLYPHENOLS IN COCOA BY HPLC USING THE ECO-SCALE | Natalia Costa Silva |
| 17:30-18:00 | 20967 Oleogéis de cera de carnaúba em óleo de coco na formação e estabilidade de emulsões de água em óleo | Anna Biazin |
| | 20974 CARACTERIZAÇÃO QUÍMICO-BROMATOLÓGICA DE FARINHAS DE MARACUJÁ DA CAATINGA (Passiflora cincinnata) E MARACUJÁ SILVESTRE (Passiflora | Sibele Santos Lima |
| | 20980 EFFECT OF COCOA PULP REDUCTION AND MALT RESIDUE SUBSTITUTION DURING COCOA FERMENTATION ON MINERAL PROFILE | Isabela Portelinha Tonin |
| | 20995 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS FRUTOS BACURI (PLATONIA INSIGNIS MART.) E UXI (ENDOPLEURA UCHI CAUTREC) DA AMAZÔNIA PARAEN! | Noéle Carvalho Santos |
| | 21011 SEU AÇAÍ É REALMENTE ROXO ? : Avaliação da estabilidade de cor de suco de açaí (Euterpe oleracea Mart) ao longo do tempo mediante adição de a | Liz Blascovich |
| | 21089 CARACTERIZAÇÃO QUÍMICO-BROMATOLÓGICA DE FARINHAS DE MARACUJÁ DA CAATINGA (Passiflora cincinnata) E MARACUJÁ SILVESTRE (Passiflora | Sibele Santos Lima |
| | 21092 IMPACT OF HIGH-INTENSITY ULTRASOUND-TREATED BLUEBERRY PULP ON THE QUALITY OF SKYR YOGURT: ANALYSIS OF PH, ACIDITY, MOISTURE, SYR | Erick Almeida Esmerino |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20580 ARRHENIUS KINETICS OF OXIDATIVE STABILITY FOR THE EVALUATION OF DIFFERENT METHODS OF EXTRACTION OF BRAZIL NUTS OIL | Rafael Fernandes Almeida |
| | 20360 QUANTIFICAÇÃO DO POTENCIAL ANTIOXIDANTE E TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E FLAVONOIDES DA SÁLVIA (Salvia officinalis) | VINICIUS DIAS SANTOS |
| | 20682 CARACTERIZAÇÃO DO COMPORTAMENTO TÉRMICO DE CERAS NATURAIS E SINTÉTICAS | Jonatas de Santana Barbosa |
| | 19906 Propriedades Físico-Químicas da Pimenta Cumari-do-Pará: uma comparação com outras variedades de Capsicum | Yasmin Silva dos Reis Ribeiro |
| | 20686 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE CAROTENOIDES DE CARAGUATÁ (Bromelia antiacantha Bertol.) | Daiana Alves Machado |
| | 20696 EFEITO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL NOS SÓLIDOS SOLÚVEIS E ACIDEZ DE UVAS SOB ARMAZENAMENTO CONGELADO | Larissa Riberas SILVEIRA |
| | 20943 QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS INDIVIDUAIS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA (HPLC) EM DOIS EXTRATOS DE SÁLVIA | VINICIUS DIAS SANTOS |
| 12:30 - 13:00 | 20757 EFFECT OF IN VITRO GASTROINTESTINAL SIMULATION ON THE ANTIDIABETIC POTENTIAL OF ALCOHOLIC AND ACETIC FERMENTED PRODUCTS FROM | Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley |
| | 20856 RAPID VISCO ANALYSIS (RVA) OF WHEAT FLOUR (FTB) WITH ADDED TRANSGLUTAMINASE ENZYME (TGase) | Aron Barros Virgolino |
| | 20859 RHEOLOGICAL PROPERTIES OF WHEAT DOUGH WITH ADDED TRANSGLUTAMINASE ENZYME (TGase) | Aron Barros Virgolino |
| | 18567 CARACTERIZAÇÃO DA CACHAÇA DE ALEXÂNIA-GO: ASPECTOS FÍSICO-QUÍMICOS | Julio Cesar Colivet Briceno |
| | 18290 EXPLORANDO O ENVELHECIMENTO DA CACHÇA: IMPACTO DOS TIPOS DE MADEIRA E O PAPEL DOS ARRANJOS PRODUTIVOS LOCAIS | Flávio ALVES SILVA |
| | 20953 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE BOVINO PASTEURIZADO DA REGIÃO CENTRAL POTIGUAR – RN, BRASIL | Lara Barbosa de Souza |
| | 19526 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIMICROBIANO DE EXTRATOS DE SEMENTES DE FRUTOS GRUMIXAMA (Eugenia brasiliensis) E PITANGA (Eugenia unifl | Deise Helena Baggio RIBEIRO |
| | 20707 PERFIL DE SÓLIDOS E CONSISTÊNCIA DE MISTURAS TERNÁRIAS INTERESTERIFICADAS ENZIMATICAMENTE | Estefânia Prates Rodrigues |
| 13:00 - 13:30 | 20962 QUEIJO COALHO COMO FONTE DE CONTAMINAÇÃO POR Listeria spp | GABRIEL ISAIAS LEE TUNON |
| | 20981 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FORMULAÇÕES INFANTIS PARA PREPARAÇÃO DE MAMADEIRAS EM UM LACTÁRIO DE MACEIÓ | Ellen Vitória Rodrigues de Lima Freire |
| | 21061 COLOSTRO BOVINO: IMPORTÂNCIA DO PROCESSAMENTO FRENTE A MICRORGANISMOS MULTIRESISTENTES | Giniani Carla DORS |
| | 21065 AVALIAÇÃO DA PRESENÇA/CONCENTRAÇÃO DE MERCÚRIO EM PETISCOS PARA CÃES COMERCIALIZADOS EM NITERÓI/RJ | Erick Almeida Esmerino |
| | 20813 TOTAL AND INORGANIC ARSENIC IN MARINE FISH AND ESTIMATIVE OF THE BRAZILIAN POPULATION EXPOSURE | Flávia Beatriz Custódio |
| | 20724 FIRST REPORT OF BORBOTOXIN OCCURRENCE ON THE BRAZILIAN COAST | Cristian Rafael KLEEMANN |
| | 20708 COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS E EM TRIACILGLICERÓIS DE MISTURAS BINÁRIAS DE MANTEIGA DE CACAU E O ÓLEO DA AMÊNDOA DA MACAÚE | Estefânia Prates Rodrigues |
| | 20959 Mineral elements in cocoa beans from different cultivation systems | Helia de Barros Kobi |
| | 20172 ESTABILIDADE DO ÓLEO DE SOJA REFINADO ARMAZENADO EM RESERVATÓRIO INDUSTRIAL | ANA PAULA STAFUSSA |

| | | | |
|---------------|-------|---|---------------------------------------|
| 16:00 - 16:30 | 19734 | PONTOS CRÍTICOS PARA CONTAMINAÇÃO DA MUÇARELA POR Escherichia coli DIARREIOGÊNICA DURANTE O FLUXOGRAMA DE PRODUÇÃO | José Carlos Ribeiro Júnior |
| | 19783 | IDENTIFICAÇÃO E PERFIL METABÓLICO DE FUNGO DETERIORANTE DE FRUTOS DE AVERRHOA CARAMBOLA IN VITRO E IN SITU | Marina Melliny Guimarães de Freitas |
| | 20094 | IMPACTS OF PRODUCTION AND COMMERCIALIZATION ON THE PRESENCE OF ANTIMICROBIAL RESISTANT BACTERIA IN THE OYSTER SUPPLY CHAIN | Gustavo Rocha |
| | 20095 | BENEFITS OF THE DEPURATION PROCESS IN OYSTERS FOR ELIMINATING ANTIMICROBIAL-RESISTANT BACTERIA | Gustavo Rocha |
| | 20096 | QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE HAMBÚRGUER DE CARNE BOVINA ADICIONADO DE NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE PALMA BRUTO HÍBRIDO UNAI | Lorena Lindsey Coelho Duarte Santos |
| | 20106 | SURVIVAL OF Salmonella enterica IN CARROT SPAGHETTI STORED AT DIFFERENT RELATIVE HUMIDITIES CONDITIONS | Marciane MAGNANI |
| | 20112 | Caracterização Físico-Química e Microbiológica do Mel Produzido e Comercializado nas Regiões Centro e Sul de Moçambique | Wilma Fumo |
| | 20123 | Bioactive compounds and antioxidant activity of extracts obtained from butia (Butia catarinensis) seed cake | Eduardo Macedo de Melo |
| 16-out. | 19140 | COMPARAÇÃO DE VALORES DE D E z AO TESTE DE PENETRAÇÃO DE CALOR DO PRODUTO ESCALOPE DE ALCATRA BOVINA | Aline Roberta Souza Soares Soares |
| 12:00 - 12:30 | 19154 | Avaliação microbiológica de filés de frango com revestimento de gelatina e óleo essencial de tomilho (Thymus vulgaris) armazenados sob refrigeração | GABRIELE CAROLINE GOTTSCHALK DE ABREU |
| | 19155 | Aplicação de filmes poliméricos a base de gelatina e óleo essencial de tomilho para a preservação de filés de frango refrigerados | ALESSANDRA VALERIA VORTMANN |
| | 19324 | POTENCIAL ANTIMICROBIANO DE MEL COLETADO EM COLÔNIAS DE Melipona quadrifasciata EM FLORIANÓPOLIS E SANTA ROSA DE LIMA (SC) | DEISE HELENA BAGGIO RIBEIRO |
| | 19327 | O PERIGO NA ALIMENTAÇÃO: ANÁLISE DE DADOS EPIDEMIOLÓGICOS DE SURTOS DE DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS | SORAIA LOPES RODRIGUES |
| | 19346 | MICROBIOLOGICAL EVALUATION OF RAW, EXTRUDED, ROASTED, AND PRE-COOKED WHOLE-GRAIN PEARL MILLET FLOURS | ISABELLA MACIEL COSTA |
| | 19499 | PALITOXINAS EM AMOSTRAS DE PESCADO ASSOCIADAS À DOENÇA DE HAFF NO BRASIL: ANÁLISE CONFIRMATÓRIA EMPREGANDO LC-qTOF-MS | Milena Dutra Pierezan |
| | 19525 | AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE INIBITÓRIA DE KOMBUCHA DE CHÁ VERDE E PRETO CONTRA Candida albicans | Radharani De Melo Serafim Ferreira |
| 12:30 - 13:00 | 18918 | QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DOS ALIMENTOS DA AGRICULTURA FAMILIAR DE FRANCISCO BELTRÃO | ANDREA CATIA LEAL BADARO |
| | 18925 | EFICIÊNCIA DO USO DE ÁGUA OZONIZADA E DE HIPOCLORITO DE SÓDIO NO CONTROLE DA MICROBIOTA DA SUPERFÍCIE DE VEGETAIS | ANDREA CATIA LEAL BADARO |
| | 18950 | IDENTIFICAÇÃO DA POPULAÇÃO BACTERIANA DE LEITE DE CABRA CRU ORIUNDO DO NOROESTE DO ESTADO DO RIO DE JANEIRO | Isabella Cristina Finatti Saraiva |
| | 18981 | AVALIAÇÃO PRELIMINAR DA QUALIDADE DO QUEIJO COLONIAL ARTESANAL PRODUZIDO COM LEITE CRU NA REGIÃO SERRA-MAR EM SANTA CATARI | AGATHA PIRES PEREIRA |
| | 18997 | SENSIBILIDADE AOS ANTIMICROBIANOS EM ISOLADOS BACTERIANOS DE QUEIJO COLONIAL ARTESANAL PRODUZIDO NA REGIÃO SERRA MAR NO ES | AGATHA PIRES PEREIRA |
| | 19060 | BIOPROSPECÇÃO E AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE BACTÉRIAS LÁTICAS ISOLADAS DE QUEIJO ARTESANAL DA REGIÃO DO CERRADO MINEIRO | DANIELA APARECIDA MENDONÇA |
| | 19086 | IDENTIFICAÇÃO MICOLÓGICA E DE PROTEÍNAS NOS RESÍDUOS LANÇADOS EM EFLUENTES ADVINDOS DO PROCESSAMENTO DE MANIHOT ESCULENT | VINICIUS SIDONIO VALE MORAES |
| | 19092 | APOIO TÉCNICO NO PROJETO ARQUITETÔNICO DE UMA COZINHA SOLIDÁRIA PARA O COLETIVO PRETA VELHA LOCALIZADO NA VILA CRUZEIRO NO N | ROBERTA FOGLIATTO MARIOT |
| 13:00 - 13:30 | 18863 | ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE LINGUIÇA TOSCANA PARA AVALIAÇÃO DA QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE AÇOUGUES | EMILIA MARICATO PEDRO DOS SANTOS |
| | 18872 | Análises Microbiológicas do logurte Líquido artesanal destinado ao público adulto | THAYLARA ROCHA BRANDAO FERREIRA |
| | 18879 | USO DE CARVACROL COMO NOVA ESTRATÉGIA NO COMBATE ÀS INFECÇÕES FÚNGICAS E SÍNTESE DE OCRATOXINAS EM UVAS | MONIA SARTOR |
| | 18883 | CONTROLE DE QUALIDADE DE AMBIENTE EM AGROINDÚSTRIA DE LATICÍNIOS | EMANUELLE BARBOSA DE QUADROS |
| | 18887 | Avaliação da estabilidade do carvacrol nanoencapsulado ao longo do tempo de armazenamento e do seu potencial na inibição do crescimento mic | MONIA SARTOR |
| | 18895 | EVALUATION OF ANTIMICROBIAL POTENTIAL AND TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS OF FRUIT EXTRACTS | LIZETH MERCEDES GARCIA JAIMES |
| | 18898 | ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DO AR EM UMA AGROINDÚSTRIA DE LÁCTEOS | EMANUELLE BARBOSA DE QUADROS |
| | 18907 | ANALYSIS OF THE MICROBIAL LOAD OF SUGARCANE JUICE COLLECTED IN THE CITY OF RIO DE JANEIRO | MICHELLY MILLES BAPTISTA DOS SANTOS |
| | 18749 | COMPOSTOS ORGÂNICOS VOLÁTEIS NA CASCA DE PEQUI (Caryocar Brasiliense): IMPACTO DA SECAGEM E EXTRAÇÃO | JULIO CESAR COLIVET COLIVET BRICENO |
| 16:00 - 16:30 | 18633 | ESTUDO DE CASO NA LINHA DE PRODUÇÃO DA MOSTARDA EM UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS | SAMARA APARECIDA COSTA |
| | 18654 | CORANTES ARTIFICIAIS VERMELHOS: AVALIAÇÃO DO CONSUMO NO RIO GRANDE DO SUL ATRAVÉS DE QUESTIONÁRIO DE FREQUÊNCIA ALIMENTAR | FLORENCIA CLADERA |

| | | |
|----------------------|---|--|
| | 18679 IMPACT OF ULTRASOUND ON THE INACTIVATION OF <i>Bacillus cereus</i> VEGETATIVE CELLS IN MILK: AN ALTERNATIVE FOR DAIRY INDUSTRY | PÂMELLA FRONZA CÂMARA |
| | 18729 QUALIDADE DA ÁGUA DE CONSUMO DOS BEBEDOUROS DE UMA UNIVERSIDADE PÚBLICA EM MACEIÓ, ALAGOAS | THAYSA BARBOSA CAVALCANTE BRANDAO |
| | 18733 EXTRATO DO SUBPRODUTO DE ACEROLA FRENTE A <i>Listeria monocytogenes</i> | JORCILENE DOS SANTOS SILVA |
| | 18769 POTENCIAL BIOATIVO DE ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE ARAÇÁ-VERMELHO (<i>Psidium cattleianum</i>) | MARILIA GONÇALVES CATTELAN |
| | 18787 ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF GERANIUM ESSENTIAL OIL AGAINST <i>CAMPYLOBACTER</i> JEJUNI | ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE |
| | 18811 ATENDIMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERANTE A RDC 216 DE 2004 | LENO DA SILVA PEREIRA |
| | 20397 PRACAXI OIL AS A SOURCE OF LONG-CHAIN SATURATED FATTY ACIDS: EFFECT OF COMPOSITION ON THERMAL BEHAVIOR, SOLID FAT CONTENT PROI | Victória Marques Gropelli |
| 17-out. | 18131 Multiplicação de <i>Cronobacter sakazakii</i> em fórmula infantil e mingau à base de amido de milho em diferentes temperaturas de armazenamento | ANA CAROLINA MAISONNAVE ARISI |
| 12:00 - 12:30 | 18141 SIMULTANEOUS DETERMINATION OF ACRYLAMIDE AND 5-HMF IN BREAD SAMPLES | ANDRESSA CUNHA LEMOS |
| | 18147 ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO COMO INIBIDOR DE CEPAS PATOGÊNICAS EM ALIMENTOS | SAMUEL FERREIRA GONÇALVES |
| | 18181 CYTOTOXICITY ASSAY OF DAMAGED CACAO SEEDS IN CACO-2-CELLS | DEBORAH ARAUJO DIONIZIO DA SILVA |
| | 18208 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA POLPA DE COCO SECO SUBMETIDA A DIFERENTES TRATAMENTOS TÉRMICOS PARA PRODUÇÃO DE BEBIDA FERME | Graciele Viccini Isaka |
| | 18235 DETERMINAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE FRANGO INTEIRO ASSADO CONGELADO SOUS VIDE | ALINE ROBERTA DE SOUZA SOARES |
| | 18241 AVALIAÇÃO DA MUTAGENICIDADE DE EXTRATOS ETANÓLICOS DE RESÍDUOS DA CASCA DE MANGA (<i>Mangifera indica</i> L.) | JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA |
| | 18245 AVALIAÇÃO DA MUTAGENICIDADE DE EXTRATOS ETANÓLICOS DE RESÍDUOS DO CAROÇO DE AÇAÍ (<i>Euterpe Oleracea</i>) | JOHNATT ALLAN ROCHA DE OLIVEIRA |
| 12:30 - 13:00 | 18248 IN VIVO TOXICITY EVALUATION OF CARVACROL ENCAPSULATED IN CHIA MUCILAGE NANOCAPSULES USING <i>CAENORHABDITIS ELEGANS</i> | AMANDA ROGGIA RUVIARO |
| | 18250 CONTAMINAÇÃO CRUZADA NA PRODUÇÃO DE ALIMENTOS EM UNIDADES DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO EM MACEIÓ-AL | ELLEN VITORIA RODRIGUES DE LIMA FREIRE |
| | 18254 BACIOS GRAM-NEGATIVOS PRODUTORES DE CARBAPENEMASES NA ÁGUA E SEDIMENTO DA LAGOA DA CONCEIÇÃO: IMPLICAÇÕES PARA SEGURAN | MATEUS ROCHA RIBAS |
| | 18276 QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES DE HAMBÚRGUER COMERCIALIZADOS EM FOOD TRUCKS DE JOÃO PESSOA-PB | JOSE HIGOR SIQUEIRA RODRIGUES |
| | 18325 QUANTIFICAÇÃO DA MIGRAÇÃO DE MELAMINA DE UTENSÍLIOS DE COZINHA POR HPLC-DAD | LAURA HAHN |
| | 18331 CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DA REGIÃO DE ENTRE SERRAS DA PIEDADE AO CARAÇA, M | MATEUS DE ALMEIDA MARQUES |
| | 18391 DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE MÉTODO ANALITICO PARA EXTRAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE RESÍDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS EI | IZABELLE CHRISTINNE PEREIRA DE BRITO |
| | 18398 PRESENCE OF THE PESTICIDE TEBUCONAZOLE IN OLIVE OIL INDUCES TOXICITY IN <i>Caenorhabditis Elegans</i> | AMANDA ROGGIA RUVIARO |
| 13:00 - 13:30 | 18407 BEHAVIOR OF <i>Salmonella enterica</i> serovar Enteritidis IN A MUSTARD MICROGREEN CULTIVATION SYSTEM | ISABELLA BASSOTO XAVIER |
| | 18415 IMPACTO DA TEMPERATURA E DO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS NA ATIVIDADE MICROBIANA DO KEFIR DE ÁGUA | LUCIANO JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA |
| | 18475 EFICÁCIA DO EMPREGO DE SOLVENTES EUTÉTICOS NATURAIS NA EXTRAÇÃO DE OCRATOXINA A E ZEARALENONA EM BEBIDAS PLANT-BASED | FRANCINE KERSTNER DE OLIVEIRA |
| | 18477 ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS DE DOCES E SOBREMESAS ARTESANAIS | PAULA FERNANDA PINTO DA COSTA |
| | 18478 AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE BIOMASSAS AMAZÔNICAS VIA MICRODILUIÇÃO | GABRIELA VIEIRA PANTOJA |
| | 18491 Principais causas de condenação em fígados de bovinos abatidos em abatedouro frigorífico no município de Itabaiana - SE. | GABRIEL ISAIAS LEE TUNON |
| | 18501 EFFECT OF TEMPERATURE ON <i>SALMONELLA</i> INACTIVATION KINETIC DURING MILK CHOCOLATE CONCHING | GABRIELA PEREIRA LEITE |
| | 18504 REVESTIMENTO ATIVO À BASE DE GELATINA, AMIDO DE MANDIOCA E CARVACROL: Avaliação da capacidade antifúngica em tomate uva contra <i>A. ali</i> | JAQUELINE PASTRO |



O Futuro dos Alimentos: Inovação, Saúde e Sustentabilidade na Cadeia Produtiva de Alimentos

TOTEN 10**14-out.**

| 15:00 - 15:30 | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|-----------|---|-------------------------------------|
| | 17127 | AVALIAÇÃO DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE VERJUICE DE VARIEDADES DE UVA DE SUÇO | VOLTAIRE SANT ANNA |
| | 17188 | NATURAL BIOCOMPATIBLE SOLVENTS FOR ANTHOCYANIN EXTRACTION: DIRECT APPLICATION AS A FOOD DYE | DOUGLAS GONÇALVES FRIEDRICHS |
| | 17562 | BIOETHANOL IMPROVES THE ANTIOXIDANT CAPACITY OF OIL EXTRACT FROM BRAZIL NUT CAKE, INCREASING ITS THERMO-OXIDATIVE STABILITY | RAFAEL FERNANDES ALMEIDA |
| | 17652 | AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE VINAGRE DE CAFÉ PRODUZIDO A PARTIR DE ÁGUA DE LAVAGEM DE GRÃOS | SILVIO JACKSON FELIX ALVES |
| | 18001 | APROVEITAMENTO DO RESÍDUO DA FARINHA DE GUAMIRIM (Myrcia oblongata DC.): PROSPECÇÃO DE INFUSÃO RICA EM COMPOSTOS FENÓLICOS | JUSTINE FREQ SAGGIN |
| | 18056 | PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE HORTALIÇAS E QUALIDADE DO SOLO NA REGIÃO MONTANHOSA DA MATA ATLÂNTICA CAPIXABA | EDUARDO DE SÁ MENDONÇA |
| | 18058 | SECAGEM DO BAGAÇO DE UVA BRANCA EM LEITO FLUIDIZADO | GABRIELLA RODRIGUES DE AMORIM |
| | 18150 | ACEITAÇÃO SENSORIAL E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLOS COM ADIÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUOS DE MARACUJÁ-AMARELO (Passiflora ec | GABY PATRICIA TERÁN-ORTIZ |
| | 18159 | TECHNOFUNCTIONAL POTENTIAL OF NORTHEASTERN WHOLE FAVA BEAN FLOURS: A NUTRITIVE AND SUSTAINABLE ALTERNATIVE | LUIZ ELIEL PINHEIRO DA SILVA |
| 15:30 - 16:00 | 18165 | BIOACTIVE COMPOUNDS PRESERVATION IN STRAWBERRY BY APPLICATION OF EDIBLE COATINGS | TAHIS REGINA BAU |
| | 18171 | Hidrolisado de Soja Ardidada: Caracterização de um Bioestimulante | CARLOS HENRIQUE TENÓRIO DE LIMA |
| | 18188 | AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DA FLOR DE IPÊ ROXO (HANDROANTHUS IMPETIGINOSUS) COM SOLVENTES EUTÉTICOS PI | MARINA MELLINY GUIMARÃES DE FREITAS |
| | 18207 | SOU LEITE: COMPARTILHANDO CONHECIMENTOS SOBRE A QUALIDADE DO LEITE DESTINADO À PRODUÇÃO DE QUEIJO MINAS ARTESANAL DA MICR | SONIA DE OLIVEIRA DUQUE PACIULLI |
| | 18210 | ÓLEOS ESSENCIAIS NA INIBIÇÃO DE BOTRYTIS CINEREA EM MORANGOS | JEFFERSON PRIGOLLI |
| | 18223 | CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES E MANEJO HIGIÊNICO-SANITÁRIO DA ORDENHA: UM ESTUDO COM PRODUTORES DE LEITE OVINO | LENITA DE CASSIA MOURA STEFANI |
| | 18229 | AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE PÃO DE MEL ELABORADO COM A FARINHA DA TORTA DE BURITI | CLAUDIA REGINA VIEIRA |
| | 18258 | EXTRAÇÃO DA PECTINA DA CASCA DA BANANA COM PLASMA NÃO TÉRMICO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE PREBIÓTICA | ALESSANDRA SUSIN BURATTO |
| | 18269 | INFLUÊNCIA FERMENTO ENDÓGENO ("PINGO") SOBRE O TEOR DE UMIDADE DOS QUEIJOS MINAS ARTESANAIS DA CANASTRA DURANTE A MATURA | SONIA OLIVEIRA DUQUE PACIULLI |
| 16:00 - 16:30 | 18272 | TEXTURAL PROFILE ANALYSIS, MARBLING AND CONSUMER PREFERENCE OF MOURA PIG MEAT | SEBASTIÃO FERREIRA MAGAGNIN |
| | 18273 | MEAT QUALITY ASSESSMENT OF MOURA PIGS RAISED IN AN OUTDOOR SYSTEM IN SOUTHERN BRAZIL | SEBASTIÃO FERREIRA MAGAGNIN |
| | 18278 | OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE NANOCELULOSE BACTERIANA UTILIZANDO SUBSTRATO ALTERNATIVO MALTE RESIDUÁRIO | ANA CLAUDIA ARCANJO DA SILVA AGUIAR |
| | 18295 | UTILIZAÇÃO DA FARINHA DA TORTA DE BURITI NA ELABORAÇÃO DE BOLOS: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL | CLAUDIA REGINA VIEIRA |
| | 18305 | ENZYMATIC HYDROLYSIS OF BREWER'S SPENT YEAST TO RECOVER ANTIHYPERTENSIVE PEPTIDES | MARIANO MICHELON |
| | 18307 | MISTURA PRONTA COM INCORPORAÇÃO DE TORTA DE BURITI: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO | TATIANE PEREIRA SILVA |
| | 18350 | SORVETE DE CAFÉ MOCHA PRODUZIDO COM LEITELHO EM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL AO LEITE: UMA ABORDAGEM TECNOLÓGICA | DANIELLY APARECIDA DE SOUZA |
| | 18354 | EMPREENDEDORISMO SOCIAL: DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLO DE BANANA COM FARINHA DE ARROZ | CRISTIANE DE ALBUQUERQUE MELLO |
| | 20406 | EMBALAGEM BIODEGRADÁVEL DE AMIDO EXPANDIDO COM ADIÇÃO DE BORRA DE CAFÉ COMO REFORÇO | Tayla Matsuo |
| 16:30 - 17:00 | 18426 | BANDEJAS COMPOSTÁVEIS PRODUZIDAS A PARTIR DE BIOMASSAS DA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS DE CAFÉ E DE MOSTARDA: PROPRIEDADES ANTIOXIDAN' | MARILIA GONÇALVES CATTELAN |
| | 18456 | ADSORÇÃO DE COMPOSTOS ORGÂNICOS COM RESÍDUOS DE FRUTOS DO CERRADO EM MEIO AQUOSO | KAROLAINE PEREIRA GOMES |
| | 18458 | PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ DO MATO | MARCELLA GONÇALVES OLIVEIRA |

| | | |
|----------------------|---|--|
| | 18483 FITOQUÍMICOS DERIVADOS DA CASCA DE CAFÉ: VIABILIDADE DE APLICAÇÃO EM ALIMENTO COM VIÉS SUSTENTÁVEL E ENERGÉTICO | GABY PATRICIA TERÁN-ORTIZ |
| | 18575 COMPOSIÇÃO PROXIMAL DE BAGAÇO DE MALTE RESIDUAL TIPO PILSEN E INDIAN PALE ALE | LUIZA SOARES RIBEIRO |
| | 18581 MACARRÃO A BASE DE SORGO COM DUNALIELLA SALINA E SUBPRODUTOS DE PALMITO PUPUNHA E MANDIOCA | ELIANE DALVA GODOY DANESI |
| | 18596 INFLUÊNCIA DA INCORPORAÇÃO DA MONTMORILONITA NAS PROPRIEDADES MECÂNICAS DOS FILMES DE AMIDO DE BANANA DA TERRA VERDE (M) | SARA MORENO PEREIRA LACERDA |
| | 18684 Aproveitamento de subprodutos gerados na industrialização de palmito de Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i>) | Fabiola Guirau Parra Toti |
| | 18732 PRESSURIZED LIQUID EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM BABASSU MESOCARP: A COMPARISON WITH CONVENTIONAL EXTRACTION M | LARA AGUIAR BORGES |
| 17:00-17:30 | 18738 PRODUÇÃO DE EMULSÕES PICKERING ESTABILIZADAS COM CELULOSE BACTERIANA DE SCOPY DE KOMBUCHA | LURIAN CICOTTI ALVES DE JESUS |
| | 18816 Filmes Biopoliméricos a Partir da Farinha do Sorgo | LIVIA IMPERATO FIGUEIREDO |
| | 18836 COMPARACIÓN DE LA HUELLA DE CARBONO DE EMPRESAS DEL SECTOR AGROINDUSTRIAL COLOMBIANO CON ESTUDIO DE CASO EN EMPRESA DE D | DANYA KATHERINE JURADO ERAZO |
| | 18848 PESQUISA DE MERCADO DE PESCADOS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO | CAROLINA BERES |
| | 18861 DESVENDANDO OS IMPACTOS AMBIENTAIS DA PRODUÇÃO DE QUEIJO DE CABRA: UMA AVALIAÇÃO DO CICLO DE VIDA | Adriano Gomez da Cruz |
| | 18886 INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DO ÓLEO DE BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i>) | PAOLA DE CÁSSIA FRANCO VISIOLI |
| | 18897 ESTUDOS BIOMÉTRICOS DO FRUTO DO AÇAÍZEIRO COMO PAR METROS DE RASTREABILIDADE DA CADEIA PRODUTIVA | MARCIA GLEICE DA SILVA SOUZA |
| | 18901 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA GORDURA DE MURU-MURU | PAOLA DE CÁSSIA FRANCO VISIOLI |
| | 18944 CINÉTICA DE SECAGEM DE CASCA DE MANGAS (<i>Mangifera indica</i> L.) DAS VARIEDADES "TOMMY ATKINS" E "ROSA" | RAQUEL MANOZZO GALANTE |
| | 18948 CINÉTICA DE SECAGEM DO RESÍDUO DE MELÕES ESPANHOL (<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>inodorus</i>) E ORANGE (<i>Cucumis melo</i> L. var. <i>cantalupensis</i>) | RAQUEL MANOZZO GALANTE |
| 17:30-18:00 | 19003 Elaboração de biscoitos do tipo rosquinha com farinhas altamente energéticas e bagaço de malte | CHRISTOPHER BRUNO DE ALMEIDA TABELINI |
| | 19005 Embalagem sustentável para morango utilizando bagaço de malte, fibra de coco verde e óleo essencial de limão siciliano. | CHRISTOPHER BRUNO DE ALMEIDA TABELINI |
| | 19025 ATIVIDADE ANTI-INFLAMATÓRIA DO EXTRATO DE BAGAÇO DE UVA ENCAPSULADO EM FIBRAS PROTEÍCAS POR ELECTROSPINNING | ESTEFANI TAVARES JANSEN |
| | 19094 ESTUDO DE VIABILIDADE PARA OBTENÇÃO DE INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DO CORDEIRO SALINEIRO PRODUZIDO NA PENÍNSULA LITORÂNEA DO ESTAI | ROBERTA FOGLIATTO MARIOT |
| | 19287 Efeito da complexação com metais sobre as propriedades do pó das cascas do bacuri (<i>Platonia insignis</i>) | EDNA REGINA AMANTE |
| | 19339 AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ADSORTIVA DO CARVÃO ATIVADO OBTIDO DO FARELO DE TRIGO | MARCELO REAL PRADO |
| | 19398 Biodegradable materials of citrus pulp pellets (CPP), polybutylene succinate (PBS), and thermoplastic starch (TPS) produced by thermoplastic injecti | Samuel Camilo Silva |
| | 19399 Biodegradable materials containing oat hulls, thermoplastic starch (TPS), and polybutylene succinate (PBS) by thermoplastic injection. | Samuel Camilo Silva |
| | 19530 PROCESSAMENTO DE POLPA DE CAFÉ EM PLANTA PILOTO | NICOLAS DANIEL DE CAMPOS MENDES |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 19690 EFFECT OF APPLICATION OF POTASSIUM PHOSPHITE ON THE CABERNET SAUVIGNON GRAPE BUNCH AND EVALUATION OF ANTIFUNGAL ACTIVITY A | Thalita Isabel ASSUMPÇÃO |
| | 19806 Extração de compostos bioativos da cagaita (<i>Eugenia dysenterica</i> DC) utilizando solventes sustentáveis | Grasiele Scaramal Madrona |
| | 19807 Quantificação de compostos bioativos da mamacadeira (<i>Brosimum gaudichaudii</i> Trécul) utilizando solventes eutéticos e etanol | Grasiele Scaramal Madrona |
| | 19882 CARACTERIZAÇÃO DA CASCA DE CUPUAÇU (<i>Theobroma grandiflorum</i>) PARA ESTUDO DA VIABILIDADE DE APLICAÇÃO EM NOVOS PRODUTOS | Luiz Felipe Monteiro da Silva Felipe Silva |
| | 20208 PERFIL COLORIMÉTRICO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS FRESCAS ELABORADAS COM POLPA DE OLIVA | Leomar Hackbart da Silva |
| | 20218 VERIFICAÇÃO DE TRATAMENTO TÉRMICO EFETIVO: Pasteurização lenta de bebida à base de extrato de resíduos do licuri (<i>Syagrus coronata</i>) | Kaio Allan da Mota Souto-Maior ARRUDA |
| | 20221 ESTRATÉGIAS DE APROVEITAMENTO INTEGRAL: RECEITAS SUSTENTÁVEIS COM FRUTAS | Viviane Cristina Toreti Theodoropoulos |

12:30 - 13:00

20236 Transformação Sustentável da Casca da Amêndoa do Cacau em Prebióticos para Promoção do Crescimento de Lactiplantibacillus plantarum Roberta Souza Santos
20237 Efeito de diferentes fungos filamentosos na biodisponibilidade de compostos fenólicos da casca da amêndoa do cacau por fermentação em estado s Roberta Souza Santos
20287 BIOFILME DE MAÇÃ: UMA SOLUÇÃO ECOLÓGICA PARA EMBALAGENS Adria de Sousa Bentes
20303 COMPORTAMENTO TÉRMICO DA DENSIDADE E VISCOSIDADE DE GORDURAS DE CASCAS DE AMÊNDOAS DE CACAU OBTIDAS COM SOLVENTES Ingrid Denardi Soares
20327 "UGLY CARROTS" E SEU REAPROVEITAMENTO PARA ELABORAÇÃO DE FARINHA COM POTENCIAL NUTRICIONAL COMO INGREDIENTE ALIMENTÍCIO Vanessa Coelho da Silva Toledo
20391 AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATO FENÓLICO DA PELÍCULA DA AMÊNDOA DO CACAU (Theobroma Cacao L.) Brunna Fernanda Zhlouth Ferreira
20996 MECHANICAL PROPERTIES OF HEAT-SET AND COLD-SET GELS PREPARED FROM LUPIN PROTEIN ISOLATE Rosiane Lopes Cunha

13:00 - 13:30

20346 Development and characterization of sustainable antimicrobial films based on babassu mesocarp starch: the role of natural deep eutectic solvent (N Carollyne Maragoni-Santos
20972 Influência do uso de coproduto da cadeia do guaraná na cor de proteínas vegetais texturizadas (PVTs) aplicadas em hambúrgueres "plant-based" Renato Henrique Florêncio Teixeira
20442 Beneficiamento e Valorização do Cacau de Várzea no Pará: Implementação de Boas Práticas e Capacitação de Produtores Emilly Barros Rocha
20475 AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO SUBPRODUTO DO CAFÉ PARA SER UTILIZADO COMO ADJUNTO NA PRODUÇÃO DE UMA CERVEJA SUSTENTÁVEL Célia Regina Bastos dos Santos
20483 CAPACITAÇÃO SOBRE APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS EM PREPARAÇÕES CULINÁRIAS Andréia Cirolini
20510 Avaliação de tratamentos térmicos para inativação de polifenoloxidase (PFO) e peroxidase (POD) em bebidas à base de extrato de resíduos do licuri Kaio Allan da Mota Souto-Maior ARRUDA
20513 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHAS DE POLPA E CASCA DE BANANA LIZ CAROLINA RIOS DUARTE LIZCA
20525 UTILIZAÇÃO DE SUBPRODUTO DA INDÚSTRIA DE BISCOITOS PARA OBTENÇÃO DE XAROPE RICO EM GLICOSE VIA PROCESSO ENZIMÁTICO Suse Botelho da SILVA
20156 PARTICIPATORY MONITORING OF THE QUALITY OF WATER USED IN FOOD AND FOOD PREPARATION Flavio Gomes Figueira Camacho

16:00- 16:30

18081 OTIMIZAÇÃO E VALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE CAFEÍNA POR CROMATOGRÁFIA LÍQUIDA: AVALIAÇÃO DE CAFÉS E CHÁS EM CÁP MARCOS DOS SANTOS LIMA
20671 Beneficiamento e Valorização do Cacau de Várzea no Pará: Implementação de Boas Práticas e Capacitação de Produtores Emilly Emanuelle Rocha
20709 POTENCIAL BIOATIVO E ANTIOXIDANTE DE BIOMASSAS RESIDUAIS AMAZÔNICAS PARA UMA ECONOMIA CIRCULAR Brunna Fernanda Zhlouth Ferreira
20712 DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDAS REFRESCANTES À BASE DE POLPA DE CACAU. BEATRIZ MORAIS VALENTE
20714 AVALIAÇÃO DO GRAU DE CONHECIMENTO E CONSUMO DE ALIMENTOS ORGÂNICOS INDUSTRIALIZADOS POR CONSUMIDORES DO MUNICÍPIO DE C Crislane Cristina Baima Silva
20737 EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS DOS BAGAÇOS DAS UVAS BORDÔ (Vitis Labrusca) E BRS CARMEM ASSISTIDA POR ULTRASSOM COM DIFERENTES SOL Maria Eduarda Anschau
18371 DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE FILMS BASED ON SORGHUM STARCH AND JABUTICABA EXTRACTS: SUSTAINABLE ALTERNATIVES FOR THE PACK/ VINICIUS TADEU DA VEIGA CORREIA
20938 ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTAS ARTESANAIS, COMERCIALIZADAS EM ALAGOA NOVA-PB Marco Túllio Lima Duarte

16-out.

18691 REVEALING THE UNKNOWN COMPOUNDS AND THE HIGHLY POLAR PESTICIDES FROM BRAZILIAN INFANT FORMULAS BY HILIC-LC-MS/MS AND LC-HF MARCELLA VITORIA GALINDO

12:00 - 12:30

20243 A NEW METHOD FOR THE ANALYSIS OF PARALYTIC TOXINS IN OYSTERS AND MUSSELS Luana Souza Futigami
20551 CASCA E POLPA DE MANGA FORA DO PADRÃO DE COMERCIALIZAÇÃO COMO FONTE DE CAROTENOIDES Gabriela Gomes Minatel
20751 ENCAPSULATION OF BETANIN-RICH EXTRACT IN ULTRA FINE ZEIN FIBERS BY ELECTROSPINNING TECHNIQUE: TECHNOLOGICAL OPTION FOR THERM/ Igor Henrique Lima Costa
20800 Remoção de contaminantes de preocupação emergente em água para cultivo de pescado usando destilação por membranas Claudio Marcos Eugênio Malaghini
20841 Composição química e potencial antioxidante de biomassas residuais de Castanha-do-pará e Cupuaçu Luciana Pereira Damasceno
20842 TEOR LIPÍDICO E COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE BOVINOS ALIMENTADOS EM PASTAGENS NATURAIS COM OU SEM APORTE DE INS Elen Silveira Nalério
20848 Perspectivas e Soluções ao Combate à Fome Caroline Ferreira Soares Cabral

12:30 - 13:00

18189 BENZOYL CHLORIDE DERIVATIZATION STEP APPLIED FOR p-NITROANILINE DETERMINATION BY LC-MS/MS IN CHICKEN MEAT SAMPLES VANESSA GRESSLER
20103 DETERMINATION OF PESTICIDES IN AÇAÍ-BASED FOOD PRODUCTS: AN APPROACH USING POLYMERIC IONIC LIQUID-BASED SPME SORBENT COUPLEI Luis Eduardo Silva Nascimento
20919 PROPRIEDADES FÍSICAS DE ÓLEOS DE CASTANHA DO BRASIL OBTIDOS POR DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO Paloma Jamilly Cristina Magalhães

| | | |
|----------------------|---|---|
| | 20923 VALORIZAÇÃO DOS RESÍDUOS DA CADEIA PRODUTIVA DO CACAU: POTENCIAL DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E ANTIOXIDANTES | JAMILLY TEIXEIRA LEITE |
| | 20966 Uso de subproduto da cadeia do guaraná na produção de proteínas vegetais texturizadas (PVTs) via extrusão termoplástica | Renato Henrique Florêncio Teixeira |
| | 20994 SCREENING OF HYDROTHERMAL TREATMENT WITH CITRIC ACID APPLIED TO COFFEE PROCESSING RESIDUES USING THE TAGUCHI METHOD | James Villar |
| | 21003 Avaliação das condições higiênico-sanitárias dos pontos de venda de pescados no Mercado Ver-O-Peso, em Belém-Pará | Clarissa Manuelle Ferreira de Paula |
| | 21076 BENEFICIAMENTO E VALORIZAÇÃO DO CACAU DE VÁRZEA NO PARÁ: IMPLEMENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS E CAPACITAÇÃO DE PRODUTORES | Emilly Emanuelle Rocha |
| 13:00 - 13:30 | 19887 Determinação de colágeno em produtos cárneos por espectrometria de absorção molecular | Rodrigo Barcellos Hoff |
| | 20266 MINIATURIZED NIR SPECTROMETER AND CHEMOMETRICS: A COMBINATION TO UNMASK ADULTERATIONS IN BRAZILIAN SPECIALTY CANEPHORA CO | Juliana Azevedo Lima Pallone |
| | 18175 DISTRIBUIÇÃO DE AFLATOXINA B1 NO PREPARO DOMÉSTICO DO FEIJÃO PRETO (Phaseolus vulgaris L.): VALIDAÇÃO DE MÉTODO ANALÍTICO | SIMONE SANTOS SOARES |
| | 18363 COMPREHENSIVE TWO-DIMENSIONAL LIQUID CHROMATOGRAPHY ASSOCIATED WITH DIODE ARRAY DETECTOR (DAD) AND TANDEM MASS SPECTRUM | LAURA OLIVEIRA LAGO |
| | 19892 Quality analysis of açai: development and optimization of a method for banned dyes determination | Rodrigo Barcellos Hoff |
| | 17257 VALIDAÇÃO DE UM MÉTODO ANALÍTICO PARA QUANTIFICAÇÃO DE NITRATO E NITRITO EM PAPINHAS PARA BEBÊS | Camila Akemi AKIYAMA |
| | 20913 CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEOS DE CASTANHA DO BRASIL OBTIDOS POR EXTRAÇÃO MECÂNICA E POR SOLVENTE | Paloma Jamily Cristina Magalhães |
| | 20797 CINÉTICA DA DEGRADAÇÃO DE VITAMINA C EM POLPAS DE FRUTAS | Marco Túllio Lima Duarte |
| 16:00 - 16:30 | 20695 Validação de método para determinação de agrotóxicos em arroz cozido | Larine Kupski |
| | 20899 DETERMINATION OF PESTICIDES RESIDUES IN OLIVE OIL USING LIQUID CHROMATOGRAPHY COUPLED TO LOW AND HIGH RESOLUTION MASS SPECTROMETRY | José Dilson Francisco da Silva |
| | 17655 AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA NANOESTRUTURA DE OURO NA DETECÇÃO DO ÁCIDO OLEICO | ANA LUIZA SCHUENCK ALBERICE MONTEIRO |
| | 17928 PHYSICAL-CHEMICAL PROPERTIES OF COPAIBA OIL | ADAMU MUHAMMAD ALHAJI |
| | 18074 ANÁLISE DA INTERAÇÃO COLORIMÉTRICA DE VESÍCULAS DE PCDA NA PRESENÇA DE ÁCIDO OLEICO | PATRICIA AVELAR RIBEIRO |
| | 18101 VERIFICAÇÃO DE MÉTODO IMUOENZIMÁTICO PARA A DETERMINAÇÃO DE GLÚTEN EM MOLHO SHOYU | LILIANE FERNANDES DOS SANTOS |
| | 20906 SYNTHESIS OF CALCIUM CARBONATE FROM EGGSHELL | Bethania Brochier |
| | 20904 CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA OBTIDA DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DO SUCO DE ACEROLA ORGÂNICO | Monica R. S. Scapim |
| | 19101 ASSOCIAÇÃO ENTRE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E MÉTODOS DE COCÇÃO NO DESENVOLVIMENTO DA REAÇÃO DE MAILLARD EM CARNE BOVINA | Beatriz Santos de Almeida |
| 17-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20423 PRODUÇÃO E ANÁLISE DE ISOLADOS PROTEICOS DA TORTA RESIDUAL DA EXTRAÇÃO DE ÓLEO DA AMÊNDOA DO PEQUI (Caryocar brasiliense Camb.) | Rafael Silva Naito |
| | 18440 RELAÇÃO ENTRE GRAU DE MASTITE POR CMT E TENSÃO ELÉTRICA DO LEITE | ROMICY DERMONDES SOUZA |
| | 18542 RAMAN SPECTROMETRY AS AN ESSENTIAL TOOL IN FRAUD AND ADULTERATION DETECTION OF STARCH AND MALTODEXTRIN IN REQUEIJÃO CHEESE | MARIA EDUARDA MARQUES SOUTELINO |
| | 18741 EFEITO DA HOMOGENEIZAÇÃO DE AMOSTRAS NA DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES E TOTAIS EM JENIAPAO | EMILIA CARMEM DA SILVA |
| | 18803 COMPARAÇÃO METODOLÓGICA PARA DETECÇÃO DE NOROVÍRUS EM LEITE E QUEIJO | LUCAS ZANCHETTA |
| | 19090 AVALIAÇÃO DE TEOR DE CARBAMATO DE ETILA E ÁLCOOIS SUPERIORES EM DESTILADOS | REGIANE ARAUJO DOS SANTOS |
| | 19226 Avaliação da resposta colorimétrica da interação da ivermectina na presença do nanosensor de polidiacetileno com incorporação de β -ciclodextrina | ANA LUIZA SCHUENCK ALBERICE MONTEIRO |
| | 18889 VALIDAÇÃO DE METODOLOGIA PARA DETERMINAÇÃO DE EDULCORANTES E CAFÉINA EM BEBIDAS NÃO ALCÓOLICAS | FABIANO NARCISO PASCHOAL NARCISO PASCHOAL |
| | 18385 DIFERENTES MÉTODOS DE ISOLAMENTO DE FIBRAS DE CELULOSE DE SCOBY ANALISADAS POR MICROGRAFIAS | MARIELI DE LIMA |
| 12:30 - 13:00 | 19895 VALIDAÇÃO DE MÉTODO MOLECULAR PARA DETECÇÃO DE Staphylococcus aureus PRODUTOR DE TOXINA DO CHOQUE TOXICO INDEPENDENTE DE CL | José Carlos Ribeiro Júnior |
| | 20090 A MEDIÇÃO DOS SÓLIDOS SOLÚVEIS EM LARANJAS INTACTAS É TÃO ACURADA E PRECISA QUANTO AQUELA MENSURADA NO SUCO | Patrícia Santos da Silva |
| | 20183 RAMAN SPECTROSCOPY AND MULTIVARIATE CONTROL CHART AND QUALITY OF COATED AND STORED GREEN COFFEE BEANS | Luisa Pereira Figueiredo |
| | 20202 Método de extração multimicotoxinas da água de parboilização do arroz | Larine Kupski |
| | 20326 MIGRATION OF PLATICIZERS AND BENZOPHENONES FROM SILICONE UTENSILS INTEND FOR DOMESTIC AND INFANT USES | Marcella Vitoria Galindo |

| | | |
|---------------------|--|-------------------------------------|
| | 20353 ANÁLISE DE RESÍDUOS DE CIPROFLOXACINA VETERINÁRIO EM LEITE LIOFILIZADO POR ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIR) | Carolina Sousa OLIVEIRA |
| | 18314 ESTUDO DA INCERTEZA DE MEDIÇÃO PARA ANÁLISE DE IMPUREZAS EM CAFÉ TORRADO E MOÍDO | CRISTIANE LÚCIA GODDARD |
| | 18355 UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES SOLVENTES PARA EXTRAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE CAROTENOIDES EM GEMA DE OVO E NO TOMATE | NATHALY CALISTER MORETTO |
| | 19344 AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DE EXTRAÇÃO E PROPRIEDADES FUNCIONAIS DO AMIDO DA SEMENTE DE MANGA (TOMMY ATKINS) | GABRIEL ROSARIO SANTOS |
| 13:00- 13:30 | 16959 Quantificação de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos em amostras de fumaça líquida usando o método de extração líquido-líquido com partiçã | LUCELIO MARQUES ALVES COSTA |
| | 18169 ELECTRICAL IMPEDANCE SPECTROSCOPY AS BASIS FOR A NEW METHODOLOGY FOR DETECTION HONEY ADULTERATIONS | WESLEY WILLIAM GONÇALVES NASCIMENTO |
| | 20431 AVALIAÇÃO DO RENDIMENTO DE EXTRAÇÃO DE LIGNINA DA CASCA DE COCO, VAGEM DE SOJA E AMENDOIM UTILIZANDO SOLVENTES EUTÉTICOS N | Samuel Henrique Gomes Sá |
| | 20531 AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE GORDURA EM CASCAS DE AMÊNDOAS DE CACAU POR ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERME | Ingrid Denardi Soares |
| | 18232 USO DA ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIR) NA DETERMINAÇÃO DO GRAU DE INCLUSÃO DA FARINHA DO FRUTO DO BURITI (M. | FILIPE MOAN BERBET VIDAL BEZERRA |
| | 18249 APPLICABILITY OF ULTRASOUND-ASSISTED MINERALIZATION FOR THE DETERMINATION OF TOTAL AND BIOACCESSIBLE CALCIUM IN RIPENED CHEESI | AUGUSTO CESAR COSTA DOS SANTOS |
| | 18277 DESENVOLVIMENTO DE UM BIOSSENSOR ELETROQUÍMICO DE GRAFENO INDUZIDO À LASER (LIG) PARA DETECÇÃO DE AFLATOXINA EM ALIMENTOS | RAFAEL DA COSTA ILHEU FONTAN |
| | 18289 COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS ANALÍTICOS CONVENCIONAIS E MICROCONTROLADORES DE BAIXO CUSTO PARA MONITORAMENTO DE PROCESSO | KARINE MICHELE KERN |



Horários para apresentações de E-poster

TOTEN 11

14-out.

| 15:00 - 15:30 | ID | TÍTULO | APRESENTADOR |
|----------------------|-----------|---|-----------------------------------|
| | 16815 | Screening for bacteriocin and virulence genes in the DNA of Enterococcus faecium isolated from Brazilian artisanal cheesemaking environment | KAYQUE ORDONHO CARNEIRO |
| | 17915 | EFEITO DA SOLUBILIZAÇÃO PROTEICA COM HIDRÓXIDO DE AMÔNIO E SÓDIO NAS PROPRIEDADES EMULSIFICANTES E ESPUMANTES DA PROTEÍNA D | SARAH DA COSTA SANTOS |
| | 18190 | Co-cristalização de compostos fenólicos extraídos da pele de amendoim | MATHEUS ZANARD HERINGER |
| | 18433 | PRODUÇÃO DE COLÁGENO A PARTIR DO OSSO BOVINO; CARACTERIZAÇÃO DO RESÍDUO AO COPRODUTO SOB EFEITO DE ÁCIDOS E PROTEASE | VANESSA RICAS BIANCARDI |
| | 19519 | ESTUDO DA DIVERSIDADE DE ESPOROS MESÓFILOS AERÓBIOS EM PRODUTOS OBTIDOS DE MANDIOCA | VERONICA ORTIZ ALVARENGA |
| | 19715 | AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS E CARACTERIZAÇÃO MICROSCÓPICA DE FARINHA DE PULSE OBTIDA POR CLASSIFICAÇÃO POR AR | Andriéli Aparício Coelho |
| | 20203 | CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDAS VEGETAIS SABORIZADA DE COCO BABAÇU (ATTALEA SPECIOSA MART). | Nedio Jair Wurlitzer |
| | 20206 | AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMBUTIDO PLANT-BASED ADICIONADO DE FARINHA DO COPRODUTO DA AMÊNDOA DE BABAÇU | Nedio Jair Wurlitzer |
| 15:30 - 16:00 | 20312 | AVALIAÇÃO SANITÁRIA DE ALHO TRITURADO E ALHO EM PASTA DO PROGRAMA ESTADUAL DE MONITORAMENTO DE ALIMENTOS PELO LACEN/SC | Pedro Ivo Pinheiro Fuchs |
| | 20611 | Biotransformation of soy isoflavones to improve anti-inflammatory potential in intestinal cellular model | Juliana Alves Macedo |
| | 20867 | DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE RESÍDUOS DE TAMBAQUI (COLOSSOMA MACROPOMUM) DE CATIVEIRO PROVENIENTES DO NOI | Kezia Moraes da Silva Assunção |
| | 20979 | POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE RESÍDUOS DE FEIRAS LIVRES PARA PRODUÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS | Maria Terezinha Santos Leite Neta |
| | 20331 | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BIOFILME COM NANOPARTÍCULA DE ARGILA E RESÍDUO DA INDÚSTRIA VINÍCOLA | Fabiane Mores |

| | | |
|----------------------|--|-----------------------------------|
| | 22039 Evaluate the physicochemical and functional quality of water-soluble extracts derived from yellow corn | Cristina Lucélia Silva Xavier |
| | 20250 VALIDAÇÃO DE METODOLOGIA PARA DETERMINAÇÃO DE CONSERVANTES EM ALIMENTOS | Fabiano Narciso Paschoal |
| | 16725 AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIMICROBIANO E ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (<i>Thymus vulgaris</i>) | CESAR VINICIUS TONICIELLI RIGUETO |
| 16:00 - 16:30 | 18983 CARACTERIZAÇÃO REOLÓGICA DE COQUETEL ALCOÓLICO DE DOCE DE LEITE E SUA RELAÇÃO COM A ESTABILIDADE | Mayra Dutra de Sousa |
| | 18414 EFEITOS DO TRATAMENTO TÉRMICO EM PAECILOMYCES VARIOTTI DURANTE AQUECIMENTO ÔHMICO E CONVENCIONAL | JÚLIA RIBEIRO SARKIS |
| | 19423 ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BALAS DE GELATINA FORMULADAS COM POLPAS DE FRUTAS DO CERRADO | Bruna Fernandes de Souza Santos |
| | 19424 DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF GLUTEN- AND LACTOSE-FREE ADZUKI BEAN BROWNIE | Bruna Fernandes de Souza Santos |
| | 20140 OTIMIZAÇÃO DE PARÂMETROS PARA EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS DA TORTA DE NOZ-PECÃ | Júlia Ribeiro Sarkis |
| | 20871 EVALUATION OF GROWTH OF <i>Lactobacillus acidophilus</i> IN TUMERIC (<i>Curcuma longa</i>) EXTRACT | JANAINA GONÇALVES FERNANDES |
| | 21046 CHARACTERIZATION OF CUSHURO (<i>Nostoc sphaericum</i>), AN ANDEAN ALGA | Julio Cesar Rodríguez Díaz |
| 16:30 - 17:00 | 20652 AVALIAÇÃO DA PASTEURIZAÇÃO NA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO MEL DE CACAU | Ingrid Lessa Leal |
| | 20439 AVALIAÇÃO DE AÇÚCARES E ACIDEZ NA FERMENTAÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE POLPA DE COCO VERDE | Ingrid Lessa Leal |
| | 20416 AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA ACETONITRILA E METANOL NA EXTRAÇÃO DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL (HMF), 4-HIDROXI-2,5-DIMETILFURANONA | Edilaine Alves da Silva Santos |
| | 20493 MONITORAMENTO CONTÍNUO DA PERFORMANCE LABORATORIAL DE ENSAIOS DE PROFICIÊNCIA COM USO DE FERRAMENTAS ESTATÍSTICAS | Pedro Ivo Pinheiro Fuchs |
| | 20760 Emprego de imagens digitais na análise colorimétrica baseada em smartphone para determinação de paraquate | Flávia Michelin Dalla Nora |
| 17:00-17:30 | 20795 Development of a natural deep eutectic solvent (NADES) dispersive liquid-liquid microextraction for determination of herbicides in derived foods fr | Maikon Thiago Nascimento |
| | 20796 Determination of TBHQ in soybean oil using reverse-phase dispersive liquid-liquid microextraction by FIA system | Maikon Thiago Nascimento |
| | 20868 Análise comparativa em microscopias de luz e eletrônica de varredura de alimentos farináceos comercializados | Juliany Ribeiro de Lima |
| | 20950 ESPECTROSCOPIA DO INFRAVERMELHO NA QUALIDADE INTERNA DE TOMATES INTACTOS DO TIPO SALADA | Andressa Candido de Abreu |
| | 20987 ANÁLISE DE RESÍDUOS DE CIPROFLOXACINA VETERINÁRIO EM LEITE LIOFILIZADO POR ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIR) | Carolina Sousa Oliveira |
| | 20990 ANÁLISE DA UMIDADE EM MAÇÃ POR MEIO DE GRAVIMETRIA E REGRESSÃO LINEAR | Gisele Andréia Souza Nogueira |
| | 20863 ANTIMICROBIAL POTENTIAL OF EXTRACTS FROM CATUAÍ RED COFFEE PEELS | Breno Rodrigues de Souza |
| 17:30-18:00 | 16823 MONITORAMENTO DA QUALIDADE SANITÁRIA DA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL, 2023. | ANDREIA DE OLIVEIRA MASSULO |
| | 18092 Avaliação da qualidade microbiológica de guavira (<i>Campomanesia adamantium</i>) submetida a desidratação osmótica. | ANDREIA DE OLIVEIRA MASSULO |
| | 20253 Utilização de extrato de café verde na formulação de brownie com perfil funcional | Ellen Cristina Souza |
| | 18616 Effect of adding biquinho pepper (<i>Capsicum chinense</i>) against the degradation of mono- and polyunsaturated fatty acids in canned sardines (Sardin: | LAURA MONTEIRO KELLER |
| | 20146 ANTIOXIDANT CAPACITY OF PINK PEPPER FRUTT (<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi) AND ITS INFLUENCE ON THE COLOR AND SENSORY ACCEPTANCE C | Laura Monteiro Keller |
| | 20359 PERFIL DO CONSUMIDOR INFANTIL E SUAS IMPLICAÇÕES; SAUDE; | Samara da Silva Candido |
| | 20503 CONSUMO ALIMENTAR DA PESSOA IDOSA E PATOLOGIAS RELACIONADAS | Samara da Silva Candido |
| 15-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 19245 CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE AMOSTRAS DE QUEIJO CABACINHA DO VALE DO JEQUITINHONHA - MG | CAMILA PIRES MIRANDA |
| | 18770 Potential use of Amazonian butters in the encapsulation of anthocyanin extract by spray chilling | JAYNE DE ABREU FIGUEIREDO |

| | | |
|----------------------|---|-----------------------------------|
| | 19849 ESTUDO DA BIODEGRADABILIDADE DE FILMES À BASE DE ÁLCOOL POLIVINÍLICO (PVA), CARBOXIMETILCELULOSE (CMC) E PVA/CMC EM DIFERENTES TIPOS DE SOLC | Esaul Lucas Oliveira |
| | 19850 ESTUDO DO POTENCIAL ANTIBACTERIANO DE FILMES POLIMÉRICOS À BASE DE PVA INCORPORADOS COM NANOPARTÍCULAS DE PRATA | Esaul Lucas Oliveira |
| | 20914 Physicochemical Composition and Carotenoid Identification in the Peel of Bacuripari (Garcinia madruno) | JULIANA GUIMARAES DA SILVA |
| | 20790 Determinação centesimal do Inajá (Maximiliana Maripa) | Juliana Guimarães Da Silva |
| | 18469 SENSORY COMPARISON BETWEEN FISH MECHANICALLY SEPARATED MEAT KAFTA AND TRADITIONAL BEEF KAFTA | MARQUEJON DOS SANTOS OLIVEIRA |
| | 17968 Static in vitro digestion of yogurts enriched with vitamins D3 and B12 coencapsulated in liposomes: comparison of bioaccessibility of the micronutr | LETÍCIA DOS SANTOS FERREIRA |
| 12:30 - 13:00 | 17937 AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E MICROSCÓPICA DE SUJIDADES DE ÁGUA DE COCO INTEGRAL ENVASADA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE | MARCELO DA SILVA REIS |
| | 18252 ANÁLISE DA CONFORMIDADE DAS INFORMAÇÕES DO RÓTULO E DOS TEORES DE MINERAIS DE ÁGUA DE COCO INTEGRAL ENVASADA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE | MARCELO DA SILVA REIS |
| | 20378 Extração e caracterização de Lipídios da microalga Nannochloropsis Oceanica por diferentes métodos | Pedro Minasí Brandão |
| | 18051 REDEFINING PROTEIN SUSTAINABILITY: NOVEL FEEDS FOR CRICKET FARMING USING SIDE-STREAMS | LEDA BATTESTIN QUAST |
| | 20739 EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE BAGAÇO DAS UVAS BORDÔ (Vitis Labrusca) E BRS CARMEM | Maria Eduarda Anschau |
| | 20875 AVALIAÇÃO SENSORIAL DE KOMBUCHAS PRODUZIDAS COM DIFERENTES CULTURAS DE FERMENTAÇÃO, SABORIZADAS COM FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS | VINICIUS DOMINGUES SANTOS |
| | 18632 AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DA ÁGUA DE POÇOS E ABASTECIMENTO PÚBLICO DE BURITIS- RO COM ENFOQUE EM CIÊNCIA CIDADÃ. | WANDERSON NUNES DE SOUZA |
| 13:00 - 13:30 | 18814 ATIVIDADE ANTI-QUORUM SENSING DO EXTRATO BRUTO OBTIDO DA CASCA DO CAFÉ ARÁBICA (COFFEA ARÁBICA L) NA MOTILIDADE TIPO SWARM | ANNA MARIA COSTA LADEIRA |
| | 18820 RISK-BASED APPROACH FOR IDENTIFICATION OF IMPORTANT ANTIMICROBIALS FOR HUMAN HEALTH USED IN PIG FARMING IN BRAZIL | AMANDA DA SILVA RIO |
| | 18405 ESTAFILOCOCCOS: DESAFIO MICROBIOLÓGICO NA PRODUÇÃO DE LEITE OVINO | LENITA DE CASSIA MOURA STEFANI |
| | 18518 TOLERÂNCIA DE ENTEROBACTÉRIAS ISOLADAS DE LEITE CABRA CRU AO DIGLUCONATO DE CLOREXIDINA | Isabella Cristina Finatti Saraiva |
| | 18520 STANDARDIZATION AND OPTIMIZATION OF EXTRACELLULAR AMYLASE INDUCTION MEDIUM FROM RICE-DERIVED STARCH | YAGO QUEIROZ DOS SANTOS |
| | 18553 APLICAÇÃO DE OZÔNIO EM GRÃOS DE TRIGO: MODELAGEM EXPERIMENTAL NA PROPAGAÇÃO DO GÁS EM SILO E SEUS EFEITOS NA DESCONTAMINAÇÃO | MARISTELA MARTINS PEREIRA |
| | 18618 ANTIFUNGAL POTENTIAL OF ESSENTIAL OILS AGAINST THE MAIN MOLDS INVOLVED IN BREAD SPOILAGE | CAROLINE JOY STEEL |
| | 18300 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DAS CASCAS E SEMENTES DE ARATICUM | JULIO ONESIO FERREIRA MELO |
| 16:00- 16:30 | 18644 FAROFA DE SORGO: CARACTERIZAÇÃO E INCENTIVO À AGRICULTURA FAMILIAR | CAROLINE LIBOREIRO PAIVA |
| | 18675 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO ÓLEO DA AMÊNDOA DE MACAÚBA PROVENIENTE DO NORTE DE MINAS GERAIS | CAROLINE LIBOREIRO PAIVA |
| | 20855 CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE VIEIRAS "Nodipecten nodosus" (LINNAEUS, 1758) SUBMETIDAS AO PROCESSO DE ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA | Rosiane Costa Bonfim |
| | 20390 CARACTERIZAÇÃO FÍSICA DE VIEIRAS "Nodipecten nodosus" (LINNAEUS, 1758) SUBMETIDAS AO PROCESSO DE ALTA PRESSÃO HIDROSTÁTICA | Rosiane Costa BONFIM |
| | 18884 BANANADA CASCÃO COM CASCA E ENTRECASCA DE MELANCIA E OE DE CRAVO | DEBORA MAGALHAES DE SOUZA SILVA |
| | 18450 EFEITO DO EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ VERDE (Coffea canephora) NA SAÚDE INTESTINAL DE ANIMAIS ALIMENTADOS COM DIETA HIPERCALÓRICA E HIPERLIPÍDICA | ANDRÉ GUSTAVO VASCONCELOS COSTA |
| | 18455 APLICAÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DE CAFÉ VERDE (Coffea canephora) COMO ANTIOXIDANTE EM MAIONESE, EM SUBSTITUIÇÃO A AGENTES SINTÉTICOS | ANDRÉ GUSTAVO VASCONCELOS COSTA |
| | 18009 INFLUÊNCIA DA MATURAÇÃO DAS AMÊNDOAS DE CACAU NO PERFIL QUÍMICO DE CHOCOLATES ARTESANAIS | JULIO ONESIO FERREIRA MELO |
| 16-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 20132 CONTROLE DO COZIMENTO E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE ATUM "SOUS VIDE" | DEBORA REZENDE FERREIRA |
| | 17804 ESTUDO DA CORRELAÇÃO DA ANÁLISE DE GORDURA DO TORNEDOR BOVINO POR MÉTODOS BUTIROMÉTRICOS | DEBORA REZENDE FERREIRA |
| | 20127 RELATO DE EXPERIÊNCIA: O DESENVOLVIMENTO DE ROTULAGEM NUTRICIONAL COMO FERRAMENTA DE ENSINO NA NUTRIÇÃO | Clarice Moraes Medeiros |
| | 20477 APPLICATION OF GERMINATED COCOA NIBS IN THE PRODUCTION OF CRAFT BEER | David Cavalcante OLIVEIRA |
| | 20332 SCREENING FOR BACTERIAL HIDROLYTIC ENZYMES ISOLATED FROM LETTUCE SOLD AT STREET MARKETS | David Cavalcante OLIVEIRA |

| | | |
|----------------------|---|----------------------------------|
| | 18264 ÍNDICES DE QUALIDADE DA FRAÇÃO LIPÍDICA DE LARVAS DE <i>Zophobas atratus</i> ALIMENTADAS COM TORTA DE LINHAÇA | CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA |
| | 17955 AVANÇOS NA PRODUÇÃO ALTERNATIVA DE QUITINA E QUITOSANA: EXPLORANDO O EXOESQUELETO DO INSETO COMESTÍVEL <i>Blaptica dubia</i> | CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA |
| | 19022 ANÁLISE DE PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE AMÊNDOA DOS FRUTOS DE COCÃO (<i>Attalea tessmannii</i>) | KAROLINA FERRAZ AGUIAR SANTOS |
| 12:30 - 13:00 | 17889 Comparative untargeted metabolic profiling of NADES-mediated extracts of olive oil by-products by LC-QTOF-MS and their biological activity | MORGANA NEULS MAYER |
| | 20129 RELATO DE EXPERIÊNCIA: O DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO E SUA ROTULAGEM NUTRICIONAL | CLARICE MORAES MEDEIROS |
| | 18689 EFFECT OF TEMPERATURE ON THE VISCOSITY OF OILS FROM PATAUÁ (<i>Oenocarpus bataua</i> mart.) AND PRACAXÍ (<i>Pentaclethra macroloba</i>) | DANIELA O TEOTONIO |
| | 20452 MULTIVARIATE ANALYSIS FOR THE OPTIMIZATION OF CRYOPROTECTANTS AND EMULSIFIERS FOR GLUTEN-FREE BREAD MADE FROM FROZEN DOUGH | Daniela Oliveira Teotônio |
| | 20374 FEATURE IMPORTANCE IN FOOD PRODUCTION: IDENTIFYING KEY ENVIRONMENTAL IMPACTS | Beatriz SANTOS ALLMEIDA |
| | 20275 ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE UMA FARINHA ELABORADA COM ARROZ COLONIZADO POR <i>Auricularia fuscosuccinea</i> (Mont.) Henn. (Auriculariaceae) | Beatriz de Souza Pucu |
| | 20224 Processamento de farinha de polpa de baru e estabilidade na estocagem | Gilleno Ferreira Oliveira |
| | 20860 STRUCTURAL CHARACTERIZATION AND GASTROPROTECTIVE EFFECT OF SOLUBLE DIETARY FIBERS EXTRACTED FROM BOCAIUVA (<i>Acrocomia corumb</i>) | Anderson Kelvin Taporosky |
| | 20976 CARACTERIZAÇÃO ESTRUTURAL DE FIBRAS DIETÉTICAS ISOLADAS DE INHAMES DO GÊNERO <i>Dioscorea</i> spp. | Anderson Kelvin Taporosky |
| 13:00 - 13:30 | 17005 BALA DE GOMA ACÁCIA ACRESCIDA DE <i>Limosilactobacillus reuteri</i> E ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM-LIMÃO | Tatiana Colombo Pimentel |
| | 19795 Free Drawing as an innovative alternative to Free Listing to obtain food consumption information: An intracultural study in Brazil with dairy product | Tatiana Colombo Pimentel |
| | 18605 POTENCIAL FUNCIONAL DA FARINHA DA CASCA DE UMBU (<i>SPONDIAS TUBEROSA</i> ARRUDA CÂMARA) NA FORMULAÇÃO DE COOKIES | CASSIARA CAMELO ELOI DE SOUZA |
| | 18821 DESENVOLVIMENTO DE GELEIA DE PITAIA (<i>HYLOCEREUS POLYRHIZUS</i>) SABORIZADA COM MARACUJÁ DO MATO (<i>PASSIFLORA CININNATA</i> MAST.) E USO DO SEU AL | CASSIARA CAMELO ELOI DE SOUZA |
| | 18495 EFEITO DO MEIO DE FERMENTAÇÃO E DO USO MICROENCAPSULANTES SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DE PRODUTO DESIDRATADO A BASE DE KEFIR | ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA |
| | 18538 AVALIAÇÃO DA SOBREVIVÊNCIA DE MICRORGANISMOS POTENCIALMENTE PROBIÓTICOS À DIGESTÃO IN VITRO EM PRODUTO DESIDRATADO A BASE | ISABELA ROSIER OLIMPIO PEREIRA |
| | 20089 PROSPECCÃO DE FIBRAS DA CASCA DE CASTANHA-DO-BRASIL COMO INSUMO PARA EMBALAGENS DE ALIMENTOS | Ariane M Kluczkovski |
| | 20425 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO -QUÍMICA DA CASCA DA CASTANHA-DO-BRASIL (<i>BERTHOLLETIA EXCELSA</i> H.B.K) PARA FABRICAÇÃO DE COMPÓSITOSS | Ariane M Kluczkovski |
| 16:00 - 16:30 | 16816 Bacteriocinogenic <i>Latilactobacillus curvatus</i> ST0403 strain: A promising bio-protective culture for control of <i>Listeria monocytogenes</i> | KAYQUE ORDONHO CARNEIRO |
| | 18707 De subproduto da produção de suco de laranja a um aditivo na produção de biomaterial: aplicação na economia circular | PEDRO HENRIQUE DA SILVA BEZERRA |
| | 20262 NANOENCAPSULATION OF ESSENTIAL OILS: A PROMISING STRATEGY FOR THE PRESERVATION OF BAKERY PRODUCTS | Cleonice GONÇALVES DA ROSA |
| | 20258 NANOENCAPSULATED ESSENTIAL OILS AND POST-HARVEST QUALITY OF APPLE FRUIT | Cleonice GONÇALVES DA ROSA |
| | 18806 Exploring sustainable dairy drink formulations using passion fruit peel flour and whey as co-products | DIOGO MAUS |
| | 20377 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA ANÁLOGA A KOMBUCHA DE TESTA DE CACAU E AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS | Daiana da Silva Dias |
| | 20380 CARACTERIZAÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE CACAU E SEU POTENCIAL COMO INGREDIENTE ALIMENTÍCIO | Daiana da Silva Dias |
| | 18142 NOVAS REGRAS PARA ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS: COMPREENSÃO E IMPACTO NA ESCOLHA DOS CONSUMIDORES | ROBERTA DE SOUZA LEONE |
| 17-out. | | |
| 12:00 - 12:30 | 19800 Cashew nut milk: Impact of ultrasound processing on the physicochemical, technological, functional and sensory properties | Tatiana Colombo Pimentel |
| | 18751 OCORRÊNCIA DE <i>Escherichia coli</i> O157:H7 NAS ÁGUAS DE POÇOS ARTESIANOS EM CHAPECÓ, SANTA CATARINA | ANA PAULA BIASUS |
| | 18785 AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DOS MÉTODOS MOLECULAR E IMUNOENZIMÁTICO NA DETECÇÃO DE <i>Salmonella</i> sp. | LUANA CAROLINE SOUZA ROSA ARAUJO |
| | 20866 PCR EM TEMPO REAL MULTIPLEX NA DETECÇÃO DE ADULTERAÇÃO DE ESPÉCIES EM IOGURTE | Luana Caroline Souza Rosa Araújo |
| | 20876 APLICAÇÃO DE DNA BARCODING NA IDENTIFICAÇÃO DE FRAUDE EM PESCADO EM ENSAIOS COMERCIAIS | Marina Zuffo |
| | 18539 AVALIAÇÃO DE SENSIBILIDADE DOS MÉTODOS QUALITATIVOS OFICIAIS PARA DETECÇÃO DE FRAUDES EM LEITE FLUÍDO | MARINA ZUFFO |

| | | | |
|----------------------|-------|---|----------------------------------|
| | 18044 | CARACTERIZAÇÃO DOS RESÍDUOS DE PROCESSAMENTO DA BATATA-DOCE (IPOMOEA BATATAS (L.) LAM.) PARA APLICAÇÕES ALIMENTÍCIAS | NATHALIA LOPES DOS SANTOS |
| | 18045 | LIOFILIZAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS RESÍDUOS DE PROCESSAMENTO DA UVA PARA APLICAÇÕES ALIMENTÍCIAS | NATHALIA LOPES DOS SANTOS |
| 12:30 - 13:00 | 20445 | “Alto em gordura saturada”: Um estudo de baseline antes da implementação da rotulagem nutricional frontal no Brasil, e análise comparativa com c | VERIDIANA VERA DEL ROSSO |
| | 20451 | Avaliação dos teores de açúcares declarados nos rótulos dos alimentos pertencentes às categorias prioritárias do plano nacional de redução de açúcar | VERIDIANA VERA DEL ROSSO |
| | 20822 | MAPEAMENTO DOS RISCOS NAS ÁREAS EXTERNAS DE UMA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS PARA IMPLEMENTAR ESTRATÉGIAS DE FOOD DEFENSE | Elisa Sonza |
| | 20804 | IMPLANTAÇÃO DE CARTAS CONTROLE COMO FERRAMENTA DE QUALIDADE PARA MONITORAR O TEOR DE UMIDADE EM REQUEIJÃO CREMOSO | Elisa Sonza |
| | 20730 | CARNE DE FRANGO: PRESENÇA DE Escherichia coli MULTIRRESISTENTES | ANA PAULA BIASUS |
| | 18935 | DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE MOLHO ELABORADO A PARTIR DE MIX À BASE DE BETERRABA EM PÓ | NICOLE DE MELLO VIANNA GONÇALVES |
| | 20114 | Otimização e Caracterização do Processo fermentativo por Lactobacillus casei em sistema Leite/Banana/Farinha de maracujá e aplicação na elabora | Marsilvio Lima Moraes Filho |
| | 20176 | EDUCAÇÃO E ROTULAGEM NUTRICIONAL: UM ESTUDO COM ALUNOS DO ENSINO MÉDIO | Marsilvio Lima Moraes Filho |
| | 17692 | AVALIAÇÃO DA TOXICIDADE DO SISTEMA DE EMBALAGEM ATIVA E INTELIGENTE ELABORADA A PARTIR DE RESÍDUOS DE UVA E TILÁPIA | DEYZI SANTOS GOUVEIA |
| 13:00- 13:30 | 20903 | Avaliação do Impacto da substituição da levedura S-04 nas características sensoriais de cerveja artesanal | MARIO JIRLANIO GUILHERME SANTOS |
| | 18860 | COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RUMEX ACETOSA L. (AZEDINHA), TROPAEOLUM MAJUS L. (CAPUCHINHA) E STHACI | Raquel Linhares Bello Araujo |
| | 20750 | MAXIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO DE CAROTENOIDES MICROALGAIS ATRAVÉS DE FOTOPERIODOS CURTOS | Tatiele Casagrande do Nascimento |
| | 20747 | AVALIAÇÃO DO EFEITO PRÉBIOTICO DE PIGMENTOS MICROALGAIS | Tatiele Casagrande do Nascimento |
| | 18869 | AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE RESÍDUO PESQUEIRO PARA OBTENÇÃO DE GELATINA | NATASHA PONTE TABOSA |
| | 20212 | Avaliação da Qualidade de Farinha de Castanha de Caju como Ingrediente para Formulação de Novos Produtos | NATASHA PONTE TABOSA |
| | 18084 | Incorporation of cryoconcentrated arrayán (Luma apiculata) juice inside edible hydrogel: a rheological, textural, antioxidant and bioactive propertie | PATRICIO ORELLANA-PALMA |
| | 20755 | INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS: UM ESTUDO COMPARATIVO | Julio Ribeiro Lopes |