

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 ALCOÓLICAS 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 APLICAÇÃO	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
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 CARACTERÍSTICAS 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 MOD	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 Martius</i>)	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 CHIOCCHETTI
16:00 - 16:30	18727	Microencapsulação de óleo de microalgas concentrado de DHA e EPA por atomização para aplicação em alimentos e nutracêuticos.	PAULO HENRIQUE DA SILVA SANTOS
	18736	AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM DIFERENTES GENÓTIPOS DE BATATA (<i>Solanum tuberosum L.</i>) 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- ANACARDIAE</i>)	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
	18852	DESENVOLVIMENTO DE SORVETE E CASQUINHA VEGANOS, FUNCIONAIS E SUSTENTÁVEIS COM ADIÇÃO DE VITAMINA B12	LIA IGEL SODRÉ
	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- ANACARDIACEAE</i>) 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>Lactobacillus 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 <i>Lactobacillus</i>	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 JUÇAÍ 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 JACA	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
	20187 BIOACTIVE ENRICHMENT OF NON-ALCOHOLIC BLOND ALE BEER WITH SOYBEAN MEAL ISOFLAVONES	Igor Almeida Rodrigues
	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 SYMBIOTIC OAT BEVERAGE AND MODULATION OF THE GUT MICROBIOTA	Giovanna Alexandre Fabiano
12:30 - 13:00	18432 POTENTIAL SYMBIOTIC OF FERMENTED ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.) AND GUAVA (<i>Psidium guajava</i> L.) BY-PRODUCTS ON THE FECAL MICROBIOTA	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 O _x G 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 versô	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 FERMENETD 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 epitf	Ana Sofia Martelli Chaib Saliba
	20363 EFEITOS DA EXPOSIÇÃO A CONDIÇÕES SIMULADAS DO TRATO GASTRINTESTINAL 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 O _x G	Luis Alfonso Beltrán-Cotta
	20428 INVESTIGAÇÃO DO POTENCIAL BIOLÓGICO DE PECTINAS MODIFICADAS EM MODELO EXPERIMENTAL (IN VIVO) INDUZIDO A LESÕES PRÉ-NEOPLÁSIC	Ana Caroline Melo Modesto
	20432 Effect of modified papaya pectin in three-dimensional human colon cancer cells	Karen Rebouças Nascimento
12:30 - 13:00	20438 EFEITO DO AÇÚCAR E ADOÇANTE SOBRE A ESTABILIDADE DO ÁCIDO ASCÓRBICO EM SUCOS DE ACEROLA	Rafael Souza Cruz
	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
	20563 EVALUATION OF BACTERIAL BIOFILM FORMATION ISOLATED FROM INDUSTRIALIZED AND BULK FUNCTIONAL FLOURS	Ana Paula de Paiva Ferro

13:00 - 13:30	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 monoglicerídeo e cera de carnaúba nas propriedades físicas de oleogéis elaborados a partir de óleos de e licuri (<i>Syagruscor</i>	Carlos Eduardo Souza e Silva
	20820 CONTEÚDO TOTAL DE POLIFENÓIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS MISTOS DE LARANJA E HORTALIÇAS ADICIONADOS DE <i>Lacticaseibacillus 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)
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
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



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 (Iç	WEZA KISSANGA KYA KAPITANGO A SAMBA
17235	AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DE UMA BEBIDA QUENTE OBTIDA A PARTIR DE GRÃOS DE AÇÁI TORRADOS E MOÍDOS (Euterpe oleracea)	SARA RAISSA LOBATO FERREIRA
17919	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL DE FUNGO MONASCUS PURPUREUS ATCC 36928 PARA POTENCIAL APLICAÇÃO	JESSIELE BARBOSA COSTA
17920	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO CORANTE NATURAL DE MONASCUS PURPUREUS 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 (IPOMOEA BATATAS) GENOTYPES FOR POTENTIAL APPLICATION	ADRIANA DE FARIAS NASCIMENTO
18091	PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE LARVAS DA MOSCA-SOLDADO-NEGRO (Hermetia illucens) DESENGORDURADA E ÍNTEGRA	NATASHA SPINDOLA MARASCA
15:30 - 16:00		
18099	AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DO USO DE FARINHA DE SORGO (Sorghum bicolor 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 (Eriobotrya Japonica 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 (Speciomerus ruficornis 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 <i>Clitorea ternatea</i> L.	MAYCON JONATHAN BRANDT GROSS
	18449 POTENCIAL ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE CASCA DE TANGERINA (<i>Citrus reticulata</i>)	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 (<i>Artocarpus heterophyllus</i> 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 (<i>Speciomerus ruficornis</i> Gemar)	RAFAELLE SOUTO DA ROCHA
	18540 TOTAL PHENOLICS, CAROTENOIDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN BABASSU OIL (<i>Orbignya speciosa</i>)	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 (<i>Guazuma ulmifolia</i>) AND JABORANDI (<i>Pilocarpus jaborandi</i>)	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 <i>Tulbaghia violácea</i> : COMPOSTOS BIOATIVOS	LANAMAR DE ALMEIDA CARLOS
17:00-17:30	18629 Caracterização físico-química do rizoma do ariá (<i>Calathea allouia</i>)	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 (<i>Campomanesia phaea</i>)	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 (<i>Dioscorea alata</i> 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 <i>Hylocereus polyrhizus</i> E <i>Hylocereus undatus</i>	LUANA PEREIRA DE MORAES
	18784 VINHO DE LARANJA (<i>Citrus sinensis</i>)	CAMILA ZANON BERTIN
	18794 APROVEITAMENTO INTEGRAL DA MANGA (<i>Mangifera indica</i> L.): ELABORAÇÃO DA FARINHA E DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRAS	LUIZA KELBIA MAIA
	18833 MICRONIZATION OF ARIÁ POTATO STARCH (<i>Goepertia allouia</i>)	LUAN RAMOS DA SILVA
	18843 Avaliação da textura de bolo de fubá incorporado com mesocarpo de baru (<i>Dipteryx alata</i>)	GABRIELLY DE PAULA CARVALHO
	18857 OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO CAFÉ VERDE (<i>Coffea arabica</i>) UTILIZANDO SOLVENTES EUTÉTICOS NATURAIS	SARA CAROLINA GALLEGOS BOSMEDIANO
	18866 EFEITOS DO DRY HEAT TREATMENT EM AMIDO DE ERVILHA (<i>Pisum sativum</i> 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 ARMAZENAMI	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 TECNOLÓGIC	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 un	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 P	Catarina Guedin Pelicioli
	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 (<i>Hermetia illucens</i>) PARA USO ALIMI	Edna Santana de Sena
	20305 TECHNOLOGICAL QUALITY ASSESSMENT OF EXPANDED BREAKFAST CEREALS ENRICHED WITH FREEZE-DRIED JUÇARA (<i>Euterpe edulis Martius</i>) 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 (<i>MORUS NIGRA L.</i>)	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 (<i>PAULLINIA CUPANA</i>)	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 (<i>XANTHOSOMA SAGITTIFOLIUM</i>)	Lorena Lima Santana
12:30 - 13:00	18427 JAMAICAN FIELD CRICKET (<i>Gryllus assimilis</i>) 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 (<i>Lupinus mutabilis</i>) and potato (<i>Solanum tuberosum</i>) compared to corn (<i>Zea mays</i>) 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 <i>PLEUROTUS ALBIDUS</i>	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 (<i>Scaptotrigona postica</i>): 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 <i>Zophobas atratus</i> 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 (<i>Zophobas morio</i>)	Biane Oliveira Philadelpho
	20458 COMPOSIÇÃO DE CAROTENOIDES DE MANGARITO (<i>XANTHOSOMA RIEDELIANUM</i>).	Ana Paula Norberto Sudré
	20466 INTERFACIAL PROPERTIES OF MUTAMBA (<i>Guazuma ulmifolia</i>) AND PATAUÁ (<i>Oenocarpus bataua Mart.</i>) OILS	Maria Luiza Reis Castro
16:00 - 16:30	18166 Bioaccessibility of phenolic compounds in enzymatically treated seriguela (<i>Spondias purpurea L.</i>) pulp after simulated gastrointestinal digestion usin	MARIANA DE OLIVEIRA SILVA
	18376 WHEAT BREAD ENRICHMENT THROUGH THE INCLUSION OF BLACK SOLDIER FLY (<i>Hermetia illucens</i>) 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 (<i>Pachira aquatica</i>): avaliação da atividade antioxidante e do conteúdo de composto:	Thaíza Rodrigues de Sousa
	20201 Biscoito de Mel Multifloral com Farinha de Araruta (<i>Maranta Arundinácea</i>): Desenvolvimento e Caracterização Físico-Química	Orlando Vilela Junior
	20479 EXTRAÇÃO PROTEICA E TECNO-FUNCIONALIDADE DE MACROALGAS BRASILEIRAS	Carolina Lenhare Berling
	20534 INCORPORATION OF <i>Wolffia brasiliensis</i> IN ANIMAL FEED AND ITS EFFECTS IN MICE	Grazielle 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 <i>ARRABIDAEA CHICA</i>	Raquel Caetano Corrêa
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 ESTÍMULOS	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 SUBST	REGINALDO DE SOUZA MONTEIRO
	17927	CALCIUM-FORTIFIED FRUIT SNACKS: THE CONSUMER PERSPECTIVE	KAROLINE COSTA DOS SANTOS
	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 19116 DRYING METHODS BEHAVIOR ON THE PRESERVATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN FORAGE PALM (<i>Opuntia ficus-indica</i>) CLADODE 19802 SENSORY ACCEPTABILITY AND PREFERENCE OF SYMBIOTIC ICE CREAMS SUPPLEMENTED WITH <i>Lactobacillus paracasei</i> Lpc-37 AND SOLUBLE FIBERS 19862 IMPACT OF THE ADDITION OF BEETROOT POWDER ON THE ACCEPTANCE AND SENSORY CHARACTERIZATION OF COOKED HAM-LIKE FISH 19901 CORRELAÇÃO ENTRE ANÁLISE DE TEXTURA INSTRUMENTAL E ACEITAÇÃO DE GELEIAS DE CUPUAÇU COM SUBSTITUIÇÃO DE SACAROSE POR EDULCORANTES 20109 AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE BEBIDA COM ADIÇÃO DE PROBIÓTICOS, ELABORADA A PARTIR DE SUCO DE MAÇÃ INTEGRAL 20145 FROM BEAN TO CUP: A CASE STUDY OF THE NORDIC COFFEE FEST IN FOOD SCIENCE 20151 HÁBITO DE LEITURA DOS RÓTULOS DE ALIMENTOS, FATORES DETERMINANTES E INFLUENCIADORES NA COMPRA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL 20169 The value of co-creation for developing healthy dairy products for and with adolescents	ALLIEN MONIQUE ROSA MACHADO LUIZ ELIEL PINHEIRO DA SILVA Juan Marcel Frighetto Lévison da Costa Cipriano Crislane Cristina Baima Silva Izabela Alves Gomes Renata Adriana Labanca AMANDA FERNANDES PEREIRA Adriano Gomes Cruz
17:30-18:00	20184 IMPACTO DA BROCA-DO-CAFÉ (<i>Hypothenemus hampei</i>) NA QUALIDADE SENSORIAL DE CAFÉS ESPECIAIS 20195 PERCEPÇÃO, CONHECIMENTO E POTENCIAL DE CONSUMO DO ÓLEO DE PALMA REFINADO NAS REGIÕES BRASILEIRAS 20207 "IS IT A MATCH?": A STUDY ABOUT FOOD PAIRING WITH COFFEE BY BRAZILIANS 20261 PERFIL E COMPORTAMENTO DE PARTICIPANTES DE PESQUISA ONLINE EM RELAÇÃO À COMPRA E AO PREPARO DE PRODUTOS SEM GLÚTEN 20290 OBSERVATÓRIO DO CONSUMIDOR: EXPLORANDO OS CONSUMIDORES DE LÁCTEOS NO BRASIL 20293 DESEMPENHO SENSORIAL DE BISCOITO DOCE ELABORADO COM COPRODUTO DA INDUSTRIALIZAÇÃO DE MARACUJÁ 20306 PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES BRASILEIROS SOBRE LOMBO SUÍNO ENRIQUECIDO COM ÔMEGAS 3,6 E 9 USANDO ASSOCIAÇÃO LIVRE DE PALAVRAS 20309 PLANT-BASED CHOCOLATES: ASSESSMENT OF CONSUMERS' SENSORY PERCEPTION COMPARED TO MILK CHOCOLATE 20338 Melomel gaseificado com diferentes concentrações de polpa de cajá (<i>Spondias mombin</i> L.) possui viabilidade de produção e qualidade sensorial 20358 ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO PARAENSE: VARIEDADES COM CASTANHA-DO-PARÁ, PUPUNHA E JAMBÚ UTILIZANDO QUEIJO DO MARAJÓ	Lílian Vanessa Silva Michelle Silva Rezende Santos Anna Luiza Santana Neves Tayana SILVA DA SILVA Therys Senna de Castro Oliveira Dara Ramos CAROLINO Laura Woigt Pian Gisele Marcondes Luz Amanda Rodrigues de Sousa Ehlert Sandro Rodrigues de Almada
15-out.		
12:00 - 12:30	18648 THE OPTIMIZED DESCRIPTIVE PROFILE (ODP): TRAINED VERSUS SEMI-TRAINED PANELS 17196 WHAT VEGAN LABEL REPRESENTS FOR VEGETARIANS AND VEGANS IN BRAZIL? 20389 ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA DE AZEITE DE DENDÊ HÍBRIDO E AFRICANO DURANTE TESTE DE ESTABILIDADE OXIDATIVA 20484 BISCOITOS SABOR CEBOLA ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE MAXIXE-AVALIAÇÃO SENSORIAL 20591 TESTE DE ACEITABILIDADE E INTENÇÃO DE COMPRA DE IOGURTE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA AMÊNDOA DE BARU (<i>Dipterix Alata vog.</i>) 20619 DIRETRIZES QUALITATIVAS PARA O PLANEJAMENTO DE CARDÁPIOS DE EQUIPAMENTOS SOCIOASSISTENCIAIS 20631 NECESSIDADES ALIMENTARES ESPECIAIS DE CRIANÇAS E ADOLESCENTES ASSISTIDOS EM UMA PREFEITURA MUNICIPAL DO SUDESTE DO BRASIL: EST 20651 ESTUDO DE FORMULAÇÕES, PROCESSAMENTO E ACEITAÇÃO DE RECHEIOS AMAZÔNICOS A BASE DE CUPUAÇU (<i>Theobroma grandiflorum</i>) E CASTAN	ANDRÉA ALVES SIMIQUELI VANIA MAYUMI NAKAJIMA Agnes Sophia Braga Alves Vanessa Rodrigues LIMA Carla Francisca de Sousa Vieira Nathalia Sernizon Guimarães Nathalia Sernizon Guimarães Douglas Dos Santos Alves
12:30 - 13:00	20705 Sensory profile and acceptance of kombucha added with <i>Lactocaseibacillus casei</i> and camu-camu pulp 20684 EFEITO DA FARINHA DE BANANA VERDE EM PÃO DE BATATA DOCE SEM GLÚTEN: INFORMAÇÃO NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO SENSORIAL 20732 ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE MISTURAS PRONTAS PARA MINGAU SEM GLÚTEN 20761 CARACTERIZAÇÃO E ACEITABILIDADE DE IOGURTE ENRIQUECIDO COM POLPA DE BUTIÁ 20837 ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO LICOR DO FRUTO DA <i>Bromelia balansae</i> Mez.	Thiago Okagawa Larissa Riberas SILVEIRA Virgínia Kelly Gonçalves ABREU Philomene Audrey Ngaballa NDI 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 CON	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 MICROBIOTA 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 Diferent 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 LIMIARES 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	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	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
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 LIPOSSOMIAIS CONTENDO ÁCIDO ASCÓRBICO E PALMITATO DE ASCORBILATO	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		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	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 ALIMENTOS	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
	20915 ESTAFILOCOCCOS COAGULASE POSITIVA E SALMONELLA SPP EM PRESUNTO FATIADO COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE PELOTAS – RS, BRASIL	Jessica Silveira Vitoria
	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



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

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 ERVA DOCE	RAQUEL MACEDO DANTAS COELHO
	17328 LISE CELULAR DE <i>S. cerevisiae</i> APLICADA COMO FERRAMENTA NA PRODUÇÃO DE BIOPROCESSANTE PARA MITIGAÇÃO DE OXIDANTES	ELIZA RODRIGUES ACOSTA
	17695 BIOESTIMULANTES POTENCIALIZAM O TEOR DE ANTOCIANINAS TOTAIS EM MORANGOS	LETICIA EDUARDA BENDER
	17916 ELABORAÇÃO DE MELOMEL DE TANGERINA (<i>Citrus reticulata</i>) UTILIZANDO LEVEDURAS ENCAPSULADAS AO LONGO DE TRÊS GERAÇÕES	KARINE MICHELE KERN
	17917 ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA SABORIZADA COM MEL E PITAYA (<i>Hyllocereus lemaierei</i>) 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 <i>Monascus purpureus</i> ATCC 36928 COMO CORANTE E POTENCIAL FONTE PROTEICA ALTERNATIVA EM	DAYANA TEIXEIRA BOTELHO
	18118 AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DO BAGAÇO DE AZEITONA FERMENTADO POR <i>Trichoderma reesei</i>	MARCELO DE PAULA CAMPOS
	18120 POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO BAGAÇO DE AZEITONA FERMENTADO POR <i>Rhizopus oryzae</i>	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 (Brassica oleracea var. acephala)	SILVIO JACKSON FELIX ALVES
	18168	EFEITO DA APLICAÇÃO DE COBERTURAS BIODEGRADÁVEIS À BASE DE AMIDO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E DE TEXTURA DE QUEIJO DI	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 TONICOLLI 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 18915 BANHO MARIA vs AUTOCLAVE NA HIDRÓLISE DA FARINHA FINA DO MESOCARPO DE BABAÇU. 18924 BEBIDA FERMENTADA DE BUTIÁ 18991 Crescimento de células VERO e MDBK em meio livre de soro fetal bovino 19066 NANOBIOFUNGICIDA COM NEEM, CANELA E CURCUMINA: DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE ATIVIDADE ANTIFÚNGICA 19355 ISOLATION OF AUTOCHTHONOUS LACTIC ACID BACTERIA FROM MINAS ARTISANAL CHEESE PRODUCED WITH MILK FROM COWS WITH A2 ALLELE FOF 19364 BEHAVIOUR OF AUTOCHTHONOUS LACTIC ACID BACTERIA IN FERMENTED MILK SUPPLEMENTED WITH SUGAR SUBSTITUTE 19405 FERMENTATION CAPACITY OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE UNDER DIFERENT TEMPERATURE AND NUTRICIONAL SUPPLEMENTATION CONDITIONS 20126 UTILIZAÇÃO DE RESÍDUO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA NA OBTENÇÃO DE FERMENTO NATURAL "LEVAIN" 20130 Fermentação de Casca de Arroz em Estado Sólido por Rhizopus oryzae	TAÍS SUHRE ELISANGELA SANTOS REIS DE OLIVEIRA MELISSA DOS SANTOS OLIVEIRA Jennifer Cristina Biscarra-Bellio JAMILE LIMA RODRIGUES LARISSA MIRELLE MENDES MAGALHÃES LARISSA MIRELLE MENDES MAGALHÃES Rafael Souza Cruz Rafaela Fernanda Campos de AMORIM 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 18548 CARACTERIZAÇÃO DO COMPLEXO DE INCLUSÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO COM BETA-CICLODEXTRINA, ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E AF 20139 EFEITO DA FORMA DE INCORPORAÇÃO DE OLEOGÉIS DE QUITOSANA NAS CARACTERÍSTICAS DE SORVETES DE BAUNILHA 20155 OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE HIDROLISADOS DE TORTA DE BARU 20222 VALORIZATION OF CHICKEN DIGESTIVE BY-PRODUCTS: ENZYMATIC PROTEIN HYDROLYSIS AND ANTIOXIDANT POTENTIAL 20245 IMOBILIZAÇÃO DE INVERTASE BACTERIANA EM POLIHIDROXIBUTIRATO PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCAR INVERTIDO 20247 DIVERSIDADE PROTEICA NA FERMENTAÇÃO DO CACAU: UMA ABORDAGEM METAPROTEÔMICA 20260 INFLUÊNCIA DA CULTIVAR E TEMPERATURA DE FERMENTAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO CAFÉ	BEATRIZ CERVEJEIRA BOLANHO BARROS SABRINA BARBOSA DE SOUZA FERREIRA Natália Emmerick de Alcantara Isabelly de Campos Carvalho Cabassa Juliana Lopes Lima Joicy Silva e SILVA Ynara da Costa Fonseca Liliane Maciel Oliveira
12:30 - 13:00	17698 BIOSURFACTANTES DE B. velezensis e B. amyloliquefaciens INIBEM O CRESCIMENTO DE Fusarium sp. ISOLADO DE RAIZES DE PLANTAS DE HIDROPC 18166 Bioaccessibility of phenolic compounds in enzymatically treated seriguela (Spondias purpurea L.) pulp after simulated gastrointestinal digestion usin 20315 O IMPACTO DAS ETAPAS DE PRODUÇÃO NOS PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS DE CHUCRUTE DE REPOLHO VERDE (BRASSICA 20324 PRODUÇÃO DE BIOMASSA DE Yarrowia lipolytica EM HIDROLISADO DE LEVEDURA RESIDUAL CERVEJEIRA DE DIFERENTES GERAÇÕES 18334 YEAST SELECTION AND EVALUATION OF MICRO FERMENTATIONS FOR THE PRODUCTION OF CATHARINA SOUR BEER 18452 CO-INOCULATION STRATEGY OF NON-SACCHAROMYCES YEASTS AND LACTIC ACID BACTERIA FOR WET COFFEE FERMENTATION 20356 PRODUÇÃO DE LIPÍDIO MICROBIANO A PARTIR DAS RAMAS DE BATATA-DOCE PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS, FÁRMACOS E/OU BIOCOMBUSTÍVEI 20370 ESTABILIDADE DE BEBIDA MISTA PROBIÓTICA A BASE DE VINAGREIRA E AÇAÍ	LETICIA EDUARDA BENDER MARIANA DE OLIVEIRA SILVA Daniela Aparecida Mendonça Susan Hartwig Duarte ANA PAULA PEREIRA BRESSANI ANA PAULA PEREIRA BRESSANI MARCIEL BRITO DE OLIVEIRA SILVA 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 20144 Extração de carotenoides do descarte da goiaba vermelha utilizando ultrassom e líquidos iônicos 20371 IMPACTOS PERCEBIDOS DO CONSUMO DE ALIMENTOS TRANSGÊNICOS NA SAÚDE E NO MEIO AMBIENTE: UM ESTUDO DE CASO NO P 20401 ESTUDO DOS PARÂMETROS CINÉTICOS DE UMA CERVEJA ALE CONVENCIONAL E DE UMA CERVEJA PRODUZIDA A PARTIR DA POLPA DE CAFÉ ARÁBIC 20404 Influência do pH e da concentração de Ca-EDTA na elaboração de hidrogéis de alginato e ágar visando impressão 3D 20409 OBTENÇÃO DE EXTRATO RICO EM COMPOSTOS FENÓLICOS A PARTIR DE RESÍDUO DA PRODUÇÃO DE VINHO	DAYANA TEIXEIRA BOTELHO Flávia Barbosa Schappo Sandro Rodrigues ALMADA Célia Regina Bastos dos Santos João Marcos Zacarias Cruz 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 JANSER 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 (<i>Theobroma cacao</i> 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 (<i>Euphorbia tirucalli</i>) 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 <i>Rhizopus oryzae</i> NA COMPOSIÇÃO PROXIMAL DA <i>Attalea tessmannii</i> (COCÃO)	Carla Pereira Wenderroschs Gomes
	20667 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA MISTA PROBIÓTICA CONTENDO EXTRATO DE COCO BABAÇU (<i>Attalea speciosa</i>) E CAJU (<i>Anacardium occidentale</i>)	Ana Lúcia Fernandes PEREIRA
	20683 IMOBILIZAÇÃO DE CÉLULAS DE <i>Aspergillus oryzae</i> 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 (<i>Hermetia illucens</i>) 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 [<i>Hylocereus polyrhizus</i> (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 (<i>Spondias purpurea</i> 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 <i>Janthinobacterium</i> 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 NÍOBIO 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 AÇÁI 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 BETA-CYANINS 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	PAPAIN 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 λ-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 BERLOLO
	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
	19044 ULTRASOUND-ASSISTED INTERMITTENT HYDRATION OF PUMPKIN SEEDS: IMPROVING THE WATER UPTAKE, GERMINATION AND QUALITY OF A CLEA	FLAVIANA COELHO PACHECO
	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 C	Maycon Araujo da Silva
	19657 3D-PRINTED MILK GELS FOR DYSPHAGIC DIETS: DEVELOPMENT OF TAILORED PRODUCTS WITH HIGH MINERAL BIOACCESSIBILITY	Bruna Sousa Bitencourt
	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 Bacillus cereus 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 (Syzygium malacce	Graziela Irlane de Almeida Campos
	20171 INHIBITORY EFFECTS OF FERMENTED FRUIT BYPRODUCT EXTRACTS ON DIFFERENT Colletotrichum 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 (Zea Mays 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 Passiflora edulis Sims cv. MARACUJÁ VERN	LORENA SANTOS ALMEIDA
	20320 TRATAMENTO ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE EM POLPA DE Passiflora cincinnata: 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 (ASTROCARYUM ACULEATUM) PEEL USING SUPERCRITICAL CO2	LUCIEDRY MATHEUS SOUZA CARVALHO
	20134 Effect of Glow and Dielectric Barrier Discharges Plasma on Phenolic Compounds of Araçá-Boi (Eugenia stipitata) Juice	Elaine Cristina Maciel Porto
	20323 DETECÇÃO DE FRAUDES EM AMOSTRAS DE LEITE ATRAVÉS DE ESPECTROSCOPIA ELÉTRICA DE IMPEDÂNCIA	Victor Rodrigues Botelho
	20342 EFFECT OF PRESSURE AND TEMPERATURE ON THE SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM SPENT HOP (Humulus lup	Amanda Mellissa Bezerra Oliveira
	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
	20499	PHYSICAL-CHEMICAL AND RHEOLOGICAL PARAMETERS OF CONCENTRATED HUMAN MILK	Flaviana Coelho PACHECO
	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 VERIFICAÇÃO	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</i> spp.	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	PHYSICO-CHEMICAL 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 XYLOOLIGOSACCHARIDES 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



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 CARACTERIZA¸ãO 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 CARACTERIZA¸ãO DE BEBIDA FERMENTADA À BASE DE ARROZ E MARACUJÁ	VITORIA ALVES CAMPOS
	17369	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICOS DE BEBIDAS LÁCTEAS ACHOCOLATADAS NÃO FERMENTADAS COMECIALIZADAS 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 BAN	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 (Acca 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 MAÇÃ 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 CAMPUS	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 18380 BRACATINGA HONEYDEW HONEY FROM THE BRAZILIAN SOUTHERN PLATEAU: PILOT STUDY OF AUTHENTICATION VIA LC-MS/MS	CAMILA RODRIGUES CARNEIRO 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 COMPLEMEN	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 (ANANAS COMOSUS) 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

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 (<i>Hylocereus costaricensis</i>)	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 (<i>Hibiscus sabdariffa</i> 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 SUCO DE LARANJA ENRIQUECIDO: COMPARAÇÃO COM A VARIEDADE P/	Susane Namie OSHIRO
	18801	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DAS FOLHAS DE <i>Echinodorus grandiflorus</i> VISANDO SUA APLICAÇÃO ALIME	JOSIELI DE OLIVEIRA DOS SANTOS VEIGA
	18802	MODIFICAÇÃO DE AMIDO DE FEIJÃO (<i>Phaseolus vulgaris</i> 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 (<i>Glycine max</i>) Y LAS SEM	Maria Emanuela De Oliveira Theisen
	18817	ESTUDO TERMOGRAVIMÉTRICO DA GORDURA DA POLPA E ÓLEO DA AMÊNDOA DO FRUTO DE INAJÁ (<i>Maximiliana maripa</i>) 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 (<i>Pereskia aculeata</i> 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 (<i>Pereskia aculeata</i> 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
18910		QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS, FLAVONOÍDES TOTAIS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E EFEITO ANTIMICROBIANO DE EXTRATOS DAS FOL	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 CONDITION	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	Bibiana da Silva
	20032 COMPOSTOS FENÓLICOS E METILXANTINAS NA CASCA DA AMÊNDOA DO CACAU DO BIOMA AMAZÔNICO E ATLÂNTICO	Eduardo Lolato
	20091 AVALIAÇÃO DO EFEITO DA CARBOXIMETILCELULOSE E DA PROPORÇÃO DE OLEOGEL E HIDROGEL NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DE BIGÉIS	Aline Mayara Ramalho dos Santos
	20105 COMPARAÇÃO DOS ASPECTOS NUTRICIONAIS DO GENGIBRE	DAYSE ESTEFANY MOREIRA DA SILVA
	20111 INFLUÊNCIA DE LINHAGENS PATERNAS DUROC, HÍBRIDO E PIETRAIN NA QUALIDADE DA CARNE SUÍNA	Julia Dezen Gomes
	20119 AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO BIOATIVA DE SUBPRODUTO DA VINIFICAÇÃO	Maiara Arbigaus Bredun
	20128 OPTIMIZATION OF EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM HIBISCUS CALYXES USING SIMPLEX-CENTROID MIXTURE DESIGN	Tahis Regina Baú
19166 PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CASCA DE BURITI (Mauritia Flexuosa)	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	Brenda Almeida Santana
	19685 CHARACTERIZATION OF WINES PRODUCED WITH RESISTANT GRAPES (PIWI) GROWN IN SOUTH BRAZIL	Thalita Isabel Assumpção
	20137 Valorizando o subproduto de Araticum (Annona crassiflora Mart.): otimização da extração de compostos fenólicos	Fellipe Lopes de Oliveira
	20152 Efeito da Concentração e Secagem sobre as Propriedades Físico-Químicas do Leite em Pó Integral	Sara GALLEGOS BOSMEDIANO
	20180 CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES TÉCNOFUNCIONAIS DAS VARIEDADES DE FEIJÃO (PHASEOLUS VULGARIS L.)	Pedro Henrique Campelo
	20978 SENSORY AND PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS OF BUFFALO MILK DOCE DE LEITE IN TABLETS FLAVORED WITH CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORU	Maria Eduarda Ferraz De Carvalho
	21000 AMAZON EDIBLE FRUIT: BIOACCESSIBILITY FROM GARCINIA MADRUNO PEEL	Maria Eduarda Ferraz De Carvalho
18851 FROM FLOWERING TO FINAL PRODUCT: A COMPLEX STUDY OF SORGHUM GRAINS PHENOLIC PROFILE BY METABOLOMIC APPROACH	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	JHONATAN FARIA COSTA
	20194 INCIDÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS NAS AMOSTRAS COLETADAS EM SANTA CATARINA NO PROGRAMA VERÃO LACEN/ANVISA	Angélica Lorenzetti Rosa
	20196 DEEP EUTETIC SOLVENT COMBINED WITH GAMMA RADIATION TECHNOLOGY: A PROMISING INTEGRATED EXTRACTION STRATEGY FOR ANTHOCYANI	Maiara Bredun
	20198 Avaliação Físico-Química e Microbiológica de Farinha de Amendoim (Arachis hypogaea L.)	ELEDA MARIA PAIXÃO XAVIER NEVES
	20200 CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DO HIDROLATO DE CANELA (Cinnamomum verum) PARA USO COMO ADITIVO	Lucas Antonio Duarte Ribeiro
	20210 Avaliação da Qualidade de Farinha de Castanha do Pará (Bertholletia excelsa) para Enriquecimento Protéico de Formulações	ELEDA MARIA PAIXÃO XAVIER NEVES
	20213 COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJA ÁCIDA COM FERMENTAÇÃO MISTA MATURADA EM BARRIS DE MADEIRA.	Leticia Eiko Ichikava Ezawa
20235 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DE IDENTIDADE DE ÓLEO DE BABAÇU COMERCIAL	Janaina Ramiro Dedé	
16:00 - 16:30	20240 CARACTERIZAÇÃO DE ÓLEO DE NEEM COMERCIAL QUANTO AOS PARÂMETROS DE QUALIDADE E IDENTIDADE	Julia Guirardello Iamarino
	20242 Perfil de ésteres e álcoois superiores em cerveja de fermentação mista Berliner Weisse	Haymon Humberto Petrycoski
	20259 EFEITO DOS SOLVENTES PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA CANA-DE-AÇUCAR CULTIVADAS NO BRASIL	Graciele da Silva Campelo BORGES
	20264 THERMIC MODIFICATION OF PASSION FRUIT FLOUR TO PRODUCE FERMENTABLE SACCHARIDES	Débora Preceliano de Oliveira
	20268 AVALIAÇÃO DA POLPA E NÉCTAR DE NOVOS HÍBRIDOS DE MARACUJAZEIRO	Dara Ramos Carolino
	20269 THE IMPACT OF FATTY ACID COMPOSITION ON THE SOLID FAT CONTENT AND OXIDATIVE STABILITY OF ANDIROBA OIL	Priscila Dayane de Freitas Santos
	20272 KÄSEKUCHEN DE PANAMBI: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUALIDADE	Larissa de Lima Alves
20281 Physicochemical properties and potential prebiotic effect of hydrolyzed pectin obtained by enzymatic treatment of passion fruit agro-industrial resic	Débora Preceliano de Oliveira	
16-out.	20283 NÉCTAR MISTO DE JACA E ACEROLA: PROCESSAMENTO E ESTABILIDADE	JADE OLIVEIRA RAMOS SOUZA
12:00 - 12:30	20294 Teor de fenólicos totais e atividade antioxidante de tubérculos de Cyperus esculentus cultivados na Zona da Mata Mineira.	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 EST	KARLA SUZANA MORESCO
	20480 POTENCIAL USO DE N-(4-HIDROXI-3-METOXIBENZIL)HEXANAMIDA COMO CONSERVANTE DE ALIMENTOS: ATIVIDADE ANTIBACTERIANA FRENTE A Es	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 PAN	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
	20618 CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA E DETERMINAÇÃO DE LIGNINA E FITOQUÍMICOS EM CÁLICE DE MANGOSTÃO (Garcinia mangostana L.) E CAMAPU	Elisa Ângela Novais
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 (Bertholletia excelsa) 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 MATURAÇÃO 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 COCÇÃO	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 regressi	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 LIPÍDEOS 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 PHYSICOCHEMICAL PROPERTIES, ELECTROPHORETIC PROFILE AND DAMAGED STARCH OF CHICKPEA FLOU	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 PEROXIDO DE HIDROGENIO	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 Sibebe Santos Lima
20980 EFFECT OF COCOA PULP REDUCTION AND MALT RESIDUE SUBSTITUTION DURING COCOA FERMENTATION ON MINERAL PROFILE Isabela Portelina Tonin
20995 CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DOS FRUTOS BACURI (PLATONIA INSIGNIS MART.) E UXI (ENDOPLEURA UCHI CAUTREC) DA AMAZÔNIA PARAENSE 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 Sibebe Santos Lima
21092 IMPACT OF HIGH-INTENSITY ULTRASOUND-TREATED BLUEBERRY PULP ON THE QUALITY OF SKYR YOGURT: ANALYSIS OF PH, ACIDITY, MOISTURE, SYM Erick Almeida Esmerino

15-out.

12:00 - 12:30

- 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
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 FLAVONOÍDES 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 CAROTENOÍDES 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 CROMATOGRÁFIA 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 uniflora) 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 M	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 mico	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 Bacillus cereus 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 JEJUNI</i>	ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE
	18811 ATENDIMENTO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO PERANTE A RDC 216 DE 2004	LENO DA SILVA PEREIRA
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 AÇAI (<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 RESIDUOS 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

Horários para apresentações de E-poster

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 FREO 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	18385	DIFERENTES MÉTODOS DE ISOLAMENTO DE FIBRAS DE CELULOSE DE SCOPY ANALISADAS POR MICROGRAFIAS	MARIELI DE LIMA
	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	FIQUÍMICOS 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 At	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 mamacadela (<i>Brosimum gaudchaudii</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 sólido	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 Zahlouth 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 (NDES)	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 CROMATOGRAFIA LÍQUIDA: AVALIAÇÃO DE CAFÉS E CHÁS EM CÁPIA	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 Zahlouth 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 CACUL	Crislane Cristina Baima Silva
	20737	EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS DOS BAGAÇOS DAS UVAS BORDÔ (Vitis Labrusca) E BRS CARMEM ASSISTIDA POR ULTRASSOM COM DIFERENTES SOLVENTES	Maria Eduarda Anschau
	18371	DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE FILMS BASED ON SORGHUM STARCH AND JABUTICABA EXTRACTS: SUSTAINABLE ALTERNATIVES FOR THE PACKAGING OF FOODS	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-HPLC	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 THERMAL STABILIZATION	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 INSULINA	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 COUPLETS	Luis Eduardo Silva Nascimento
	20919	PROPRIEDADES FÍSICAS DE ÓLEOS DE CASTANHA DO BRASIL OBTIDOS POR DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO	Paloma Jamily 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 EGG SHELL	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 COZÇÃO 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
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 multimitocotoxinas 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 BIOSENSOR 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 TURMERIC (<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 FRUIT (<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;ES & Agrave; SAÚDE	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 micronutrients	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 BURITIS-RO	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 BURITIS-RO	MARCELO DA SILVA REIS
	20378 Extração e caracterização de Lipídios da microalga Nannochloropsis Oceanica por diferentes métodos	Pedro Minasi 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
	18590 DETERMINAÇÃO DO ÍNDICE COLIMÉTRICO E PESQUISA DE ESCHERICHIA COLI EM MARISCOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE BURITIS-RO	DIANE DUARTE DANTAS
	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 SWARMING	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 CASCA 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 MATUREZA 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 HYDROLYTIC ENZYMES ISOLATED FROM LETTUCE SOLD AT STREET MARKETS	David Cavalcante OLIVEIRA
	18264 ÍNDICES DE QUALIDADE DA FRAÇÃO LIPÍDICA DE LARVAS DE Zophobas atratus 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 AILMEIDA
	20275 ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE UMA FARINHA ELABORADA COM ARROZ COLONIZADO POR <i>Auricularia fuscusuccinea</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 (<i>IPOMOEA BATATAS</i> (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 PRÉBIÓTICO 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 properties	PATRICIO ORELLANA-PALMA
	20755 INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A QUALIDADE DE OVOS COMERCIAIS: UM ESTUDO COMPARATIVO	Julio Ribeiro Lopes

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

|

