

## Apresentações Orais - 15 DE OUTUBRO

SALA ARVOREDO				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
16:00	QMC E BIOQMC	Applicability of carboxymethylcellulose/chitosan micro-pecs in the encapsulation and controlled release of niacinamide	Camila Rodrigues CARNEIRO	UFV
16:15	QMC E BIOQMC	Pracaxi oil as a source of long-chain saturated fatty acids: effect of composition on thermal behavior, solid fat content profile and oxidative stability	Victória Marques GROPELLI	UNICAMP
16:30	QMC E BIOQMC	Exploring the chemical stability and volatile profile of jabuticaba beverages fermented by <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Saccharomyces pastorianus</i> : insights from six months of aging	Igor Almeida RODRIGUES/Carla da Silva CARNEIRO	UFRJ, UFAM
16:45	SENSORIAL	Confiabilidade dos resultados da metodologia dos limiares hedônicos variando três estímulos ao utilizar diferentes delineamentos	Tarcísio LIMA FILHO	UFES
17:00	SENSORIAL	Free Drawing as an innovative alternative to Free Listing to obtain food consumption information: An intracultural study in Brazil with dairy products and adolescents	Tatiana Colombo PIMENTEL	IFPR, UEM
17:15	SENSORIAL	Sensory characterization of mead with butiá ( <i>Butia catharinensis</i> ) using hedonic scale and check-all-that-apply	Carlise Beddin Fritzen-Freire	UFSC
ARENA DA ÁREA DE EXPOSIÇÃO				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
16:00	TOXICOLOGIA	Modulating neurotoxic effects in parkinson's disease: the role of coffee extracts in neuroendocrine cell protection	Dionisio P. AMORIM-NETO	UNICAMP
16:15	TOXICOLOGIA	Neuroprotective effect of "chimarrão" on chlorpyrifos-induced neuroinflammation	Grazielle Castagna Cezimbra WEIS	UFSM
16:30	TOXICOLOGIA	Risk of babies exposure to processing contaminants during food introduction through fruit purees consumption	Andressa Cunha LEMOS	FURG
16:45	BIOTECNOLOGIA	Desempenho de enzimas proteolíticas do látex do aveloz ( <i>Euphorbia tirucalli</i> ) na hidrólise de proteínas vegetais	José Roberto MIRANDA JÚNIOR/Jane Sélia dos Reis COIMBRA	UFV
17:00	BIOTECNOLOGIA	Impact of large-scale fermentation on the sensory profile of arabica coffee cv. Arara	Laila ALONSO	UFU
17:15	BIOTECNOLOGIA	Chicken cell adhesion in plant-based microcarriers and scaffolds	Ana Paula BASTOS	EMBRAPA Suínos e Aves

## Apresentações Orais - 16 DE OUTUBRO

SALA ARVOREDO				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
16:00	NÃO CONVENCIONAIS	Wheat bread enrichment through the inclusion of black soldier fly ( <i>Hermetia illucens</i> ) larvae powder	Gabriel Siqueira Galvão NOVO	UFRGS
16:15	NÃO CONVENCIONAIS	Unexpected flavors: development of crackers with non-conventional food plant as calcium source using experimental design	Vânia Mayumi NAKAJIMA	UFJF
16:30	NÃO CONVENCIONAIS	Biopolymer gels incorporated with electrospun fibers for the development of a fish fillet analog	Fabiana PERRECHIL	UNIFESP
16:45	TEC EMERGENTES	Evaluation of ultrasound extraction combined with different deep natural eutectic solvents for recovery of phenolic compounds from acerola residue	Maria Inês Sucupira MACIEL	UFRPE
17:00	TEC EMERGENTES	Atenuação de <i>L. acidophilus</i> la-5 por aquecimento ôhmico: atividade antibacteriana in vitro e perfil de ácidos graxos no queijo minas frescal	Cássia BARROS	UFF
17:15	TEC EMERGENTES	Developing ingredients for 3D-printing of food products for dysphagia: Dry Heating Treatment (DHT) to modify maize starch	Jaqueline Souza GUEDES	USP
ARENA DA ÁREA DE EXPOSIÇÃO				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
16:00	SUSTENTABILIDADE	Influência do uso de coproduto da cadeia do guaraná na cor de proteínas vegetais texturizadas (PVTs) aplicadas em hambúrgueres “plant-based”	Caroline Joy STEEL	UNICAMP
16:15	SUSTENTABILIDADE	Comparative untargeted metabolic profiling of NADES-mediated extracts of olive oil by-products by LC-QTOF-MS and their biological activity	Morgana NEULS-MAYER	National University of Cuyo
16:30	SUSTENTABILIDADE	Development and characterization of sustainable antimicrobial films based on babassu mesocarp starch: the role of natural deep eutectic solvent (NADES) as plasticizer	Ana Elizabeth Cavalcante FAI	UERJ
16:45	REGUL/EMBALAGENS	Investigação exploratória das ferramentas de acessibilidade das embalagens de alimentos pelos consumidores com deficiência visual	Andréa Alves SIMIQUELI	UFJF
17:00	REGUL/EMBALAGENS	Bilayer films based on phbv and proteins containing rutin and carvacrol in pickering emulsion	Beatriz GUEVARA- GUERRERO	USP
17:15	REGUL/EMBALAGENS	Biodegradable sachets added of <i>Caryocar brasiliense</i> waste to preserve olive oil	Vilásia G. MARTINS	FURG

## Apresentações Orais - 16 DE OUTUBRO

SALA JOAQUINA				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
16:00	VALIDAÇÃO	Determination of pesticides in açai-based food products: an approach using polymeric ionic liquid-based spme sorbent coupled to GC-MS	Luis Eduardo SILVA NASCIMENTO	UNICAMP
16:15	VALIDAÇÃO	Determinação de colágeno em produtos cárneos por espectrometria de absorção molecular	Ana Carolina Oliveira COSTA	UFSC/MAPA
16:30	VALIDAÇÃO	Validação de método para determinação de agrotóxicos em arroz cozido	Maristela Barnes Rodrigues CERQUEIRA	FURG
16:45	AL. FUNCIONAIS	Bala de goma acácia acrescida de <i>Limosilactobacillus reuteri</i> e óleo essencial de capim-limão	Tatiana Colombo Pimentel	IFPR
17:00	AL. FUNCIONAIS	Caracterização, capacidade antioxidante e atividade antitumoral da polpa da manga ( <i>Mangifera indica</i> L) desidratada em células de adenocarcinoma colorretal humano	Lia SODRÉ	UFF
17:15	AL. FUNCIONAIS	Effect of blueberry extracts on body weight and food consumption of rats subjected to an intestinal model of dysbiosis	Franciele Aline SMANIOTTO	UFSM

## Apresentações Orais - 17 DE OUTUBRO

ARENA DA ÁREA DE EXPOSIÇÃO				
HORÁRIO	ÁREA	TÍTULO	AUTOR CORRESPONDENTE	INSTITUIÇÃO
12:00	MICROBIOLOGIA	Behavior of <i>Salmonella enterica</i> serovar Enteritidis in a mustard microgreen cultivation system	Isabella BASSOTO XAVIER	UFMG
12:15	MICROBIOLOGIA	Screening for bacteriocin and virulence genes in the DNA of <i>Enterococcus faecium</i> isolated from Brazilian artisanal cheesemaking environment	João Marcos Scafuro LIMA	USP, CISAS
12:30	MICROBIOLOGIA	Diversidade genética e a resistência antimicrobiana em cepas de <i>Escherichia coli</i> isoladas de moluscos bivalves cultivados em Santa Catarina	Marília MIOTTO-LINDNER	UFSC
12:45	MICROBIOLOGIA	Optimization and enhancement of extracellular cellulase induction medium from sugarcane bagasse-derived cellulose	Lia Mariano AQUINO	IFCE
13:00	MICROBIOLOGIA	Identificação micológica e de proteínas nos resíduos lançados em efluentes advindos do processamento de manihot esculenta na região amazônica	Vinicius Moraes	UFPA