

Local do Pôster	Apresentador	Número	Título	Período da Apresentação
1	Adriano Gomes da Cruz	117187	ARE SOCIAL MEDIA DATA ADEQUATE TO UNDERSTAND CONSUMERS PERCEPTION? A CASE STUDY WITH EGGS USING TWITTER®	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
2	Adrielle Hacke	112028	SENSORY DESCRIPTION OF THE OLFACTIVE NOTES RESPONSIBLE FOR THE GLOBAL AROMA OF AROMATIC RICE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
3	Adrise Aparecida Rodrigues	115982	SENSORIAL EVALUATION OF HARD CANDY ADDED OF "ORA-PRO-NOBIS" (PERESKIA ACULEATA MILLER)	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
4	Alba Paola Maldonado Chavez	115888	¿QUÉ CARACTERÍSTICAS INFLUYEN EN LA ACEPTABILIDAD DEL CHOCOLATE EN LOS CONSUMIDORES CHILENOS?	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
5	Alexsander da Cruz Silva	115946	CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR IDOSOS NA CIDADE DE VALENÇA, RIO DE JANEIRO, BRASIL	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
6	Ana Alice Andrade Oliveira	115955	USE OF STRAWBERRY AND VANILLA FLAVORS IN YOGURT FOR SUGAR REDUCTION	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
7	Ana Carolina de Sousa Silva	114500	COMPARISON OF THE PATTERN OF THE BRAIN ELECTRICAL ACTIVITY DURING THE TASTING OF DIFFERENT SWEETENERS USING ADAPTIVE GABOR COEFFICIENTS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
8	Ana Carolina Viana de Lima	115974	Efeito do método de preparo de bebida quente de café arábica (Coffea arabica) na percepção sensorial	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

9	ANA FARIAS	117210	CENTESIMAL COMPOSITION AND SENSORY CHARACTERIZATION OF CACAU RAVIOLI WITH SWINE COAST FILLING IN CHOCOLATE SAUCE 55%	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
10	Andressa Barbosa	112348	ACEITABILIDADE DE SNACKS À BASE DE MILHO E BERINJELA	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
11	Angela Dulce Cavenaghi Altemio	114376	SENSORY EVALUATION OF FERMENTED SAUSAGE WITH PANTANAL ALLIGATOR (Caiman yacare) MEAT USING THE TEMPORAL CHECK-ALL-THAT-APPLY (TCATA) METHOD	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
12	Ângela Giovana Batista	114941	PERCEPTION OF FUNCTIONAL FOODS BY ADULTS: BENEFIT, NEED, SAFETY AND TRUST	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
13	Antonio Willian de Oliveira Araújo	116275	DESENVOLVIMENTO DE COXINHA PRÉ-PRONTA DE BATATA DOCE COM RECHEIO DE QUEIJO TIPO COALHO	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
14	Araceli Arellano-Covarrubias	114713	PAIRING FOOD AND FLAVORS WITH BEER IN SOCIAL MEDIA	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
15	Beatriz dos Santos Dantas	112384	MULTIVARIATE ANALYSIS OF THE SENSORY AND PHYSICAL PARAMETERS OF DIFFERENT GENOTYPES OF CASHEW APPLE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
16	Beatriz dos Santos Dantas	114601	RELATIONSHIP BETWEEN ASTRINGENCY PERCEPTIONS AND PHENOLIC COMPOUNDS IN CASHEW APPLES BY CHEMOMETRIC ANALYSIS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
17	Beatriz Schmidt Menegali	112455	“CAN THE ADDITION OF PINK PEPPER EXTRACT MODIFY THE DYNAMIC SENSORY PROFILE OF CHICKEN BURGER?”	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

18	Bruna Trennepohl	114789	Análise do perfil dos consumidores de Produtos Minimamente Processados (PMP) na cidade de Piracicaba - SP	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
19	Caio Vinicius Pereira Marcelão	113991	DESENVOLVIMENTO DE SALSICHA TIPO HOT DOG COM TEOR DE SÓDIO REDUZIDO E AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
20	Carlos Jesus	114794	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE DOCE TIPO BEIJINHO DE BAGAÇO DE BETERRABA COM CASCA DE ABACAXI	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
21	Carolina Colnago Costa	116834	DEVELOPMENT AND SENSORY ANALYSIS OF CUPCAKES WITHOUT ADDED SUGAR	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
22	CAROLINE JOY STEEL	112337	ACCEPTANCE EVALUATION OF POUND CAKES MADE WITH HYDRATED CHIA (Salvia hispanica L.) AS FAT REPLACER	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
23	Cedenir Pereira de Quadros	116118	JELLY OF CHIA AND GRAPE RESIDUE FROM WINE PRODUCTION IN THE REGION OF THE SAN FRANCISCO SUBMEDIA	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
24	Daniel Vázquez Sánchez	110568	QUALITY INDEX METHOD (QIM) SCHEME FOR WHOLE TILAPIAS (OREOCHROMIS NILOTICUS) STORED IN ICE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
25	Daniele Cristina Savoldi	116067	SENSORY ANALYSIS OF PEPPERONI SAUSAGES ADDED FROM OREGANO AND BASIL EXTRACT	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
26	Danieli Aquino dos Santos	117221	SENSORY EVALUATION OF FROZEN YOGURT WITH ADDITION OF PROBIOTICS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

27	Davy William Hidalgo Chávez	116281	A METHODOLOGY OF IMAGES CLASSIFICATION USING PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS AND HIERARCHICAL CLUSTERING	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
28	Elen Brenda da Conceição Tocantins	114384	SENSORY EVALUATION OF GREEK YOGURT WITH CAJA JELLY (Spondia Mombin L.) ENRICHED WITH APICULTURAL POLLEN	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
29	Eliete da Silva Bispo	115364	STUDY OF SENSORY CHARACTERISTICS OF DARK CHOCOLATES PRODUCED WITH BLENDS OF SUB-FERMENTED AND COMPLETELY FERMENTED COCOA BEANS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
30	Fabiana Queiroz	114700	CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE MÉIS DE DIFERENTES ORIGENS BOTÂNICAS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
31	FERNANDA ZIMMER	115964	SENSORY DESCRIPTION AND ACCEPTANCE OF GLUTEN-FREE BREADS WITH AVOCADO SEED FLOUR	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
32	Fernando Jensen Braz Corrêa	115896	USING THE EMERGING TECHNIQUE OF PREFERRED ATTRIBUTE ELICITATION (PAE) ON THE SENSORY CHARACTERIZATION OF EMULSIFIED MEAT PRODUCT WITH BANANA GREEN BIOMASS AS FAT REPLACER	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
33	Gabriel Henrique Oliveira de Souza	114765	Aceitabilidade sensorial de muffin com adição de farinha da casca de jabuticaba	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
34	Heber Rodrigues	114714	Structure, content and collective anchorage of social representations: Disclosing the imaginary around wines from traditional and non-traditional wine countries	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

35	Iliani Patinho	114228	IS THE CONSUMER SENSORY PROFILE OF BEEF BURGER IMPROVED BY INCORPORATION OF AGARICUS BISPORUS? A STUDY FROM THE MENTAL REPRESENTATION	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
36	Iris B. S. Araújo	117121	INFLUENCE OF MARINATION TECHNIQUES ON TEXTURE OF CHICKEN DRUMSTICKS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
37	Isabella Pessoa Marinho	115792	IMPACT OF A FOOD WASTE INTERVENTION IN A FOOD AND NUTRITION UNIT IN FORTALEZA, CEARÁ	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
38	Isabelle Paes Leme de Castro	116894	CONSUMER'S ASSOCIATIONS WITH SUGAR: THE EFFECT OF FRONT-OF-PACK NUTRITION LABELLING	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
39	Jéssica Costa Ferreira Assumpção	114583	ACEITAÇÃO E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE ABACAXI DESIDRATADO SUBMETIDO A DIFERENTES TRATAMENTOS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
40	Leonel Vinicius Constantino	110597	SENSORY ANALYSIS OF ICE CREAM WITH CAMU-CAMU PULP: A PROPOSAL TO USE THE AMAZONIAN FRUIT FOR THE CONSUMER MARKET	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
41	Joice Sifuentes dos Santos	112399	SENSORY ACCEPTANCE OF A FRESCAL CHEESE OF OVINE MILK WITH INULIN	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
42	José Odiney dos Santos Sousa	117159	INTRODUÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE MINIMAMENTE PROCESSADO DE HORTALIÇAS DO TIPO FOLHOSAS PARA AGREGAÇÃO DE VALOR DOS AGRICULTORES FAMILIARES DA VILA DE AREIA BRANCA	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

43	Joyce Paixão do Nascimento	115626	SENSORY EVALUATION AND PURCHASE INTENTION ANALYSIS OF GREEK YOGURT WITH YELLOW MOMBIN (<i>Spondias mombin</i> L.) MARMALADE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
44	Juan Dario Rios Mera	112037	DYNAMIC PROFILE OF NaCl-REDUCED BEEF BURGER: A STUDY USING TEMPORAL CHECK-ALL-THAT-APPLY (TCATA)	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
45	Judite Lapa Guimarães	114358	QUALITY ASSESSMENT OF MATRINXÁ (BRYCON CEPHALUS) – USE OF QIM SCHEME AND CONSUMER PERCEPTIONS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
46	karla costa barbosa	117027	IMPLANTAÇÃO DE UM PLANO DE GERENCIAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO - RESTAURANTE INDUSTRIAL	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
47	Karla Lavínia Barros Carneiro	113051	SENSORY STABILITY OF YELLOW MELON COATED WITH EDIBLE FILMS OF BIOPOLYMER AND ESSENTIAL OILS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
48	Karolyne Lima Magalhães	112721	DOCE DE LEITE PASTOSO ADICIONADO DE POLPA DE ABRICÓ: AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
49	Kazumi Kawasaki Ramos	114447	SENSORY EVALUATION OF CHOCOLATE AND CUPULATE CEREAL PANNED CONFECTIONERY	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
50	Lary Souza Olegário	115891	DO CONSUMERS PREFER A HEALTHIER VERSION OF FOOD?: PROFILE AND EATING HABITS OF CHOCOLATE, MILK COFFEE, POTATO CHIPS AND YOGURT	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

51	Laura Fernanda Pinheiro Tobias	116846	ACEITABILIDADE DA ADIÇÃO DE ÓLEO DE TUCUMÃ EM DIFERENTES FORMULAÇÕES DE MAIONESE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
52				
53	Lauro Melo	112046	SUGAR REDUCTION IN BISCUITS WITHOUT SWEETENER REPLACEMENT BALANCED BY AROMA INCREASE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
54	Leila Moreira de Carvalho	115897	WHITE STRIPING EFFECTS ON CONSUMERS' PURCHASE INTENT UNDER BLIND AND INFORMED CONDITIONS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
55	Leonel Vinicius Constantino	114110	INTERNAL PREFERENCE MAPPING BASED ON THE ACCEPTANCE BY CONSUMERS AND CHEFS AS STRATEGY FOR MINI TOMATO BREEDING	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
56	Luciedry Matheus Souza Carvalho	115827	AVALIAÇÃO SENSORIAL POR MÉTODO DESCRITIVO DE CERVEJA ARTESANAL COM CASCA DO GUARANÁ (Paullinia cupana)	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
57	Luiz Antônio Rocha	116812	Contaminação Física em Farinha de Trigo - Levantamento de reclamações de consumidores em canal eletrônico	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
58	Mara Ligia Biazotto Bachelli	115316	DESPERDÍCIO DE CAFÉ EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO (UAN) HOSPITALAR.	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
59	Marcela de Alcantara	112135	THE QUICKER THE BETTER: A COMPARISON OF FRONT-OF-PACK NUTRITION LABELLING SCHEMES BASED ON RESPONSE TIMES	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

60	Márcia Maria Leal de Medeiros	113057	CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO COOKIE ELABORADO COM FARINHA DE BERINJELA (Solanum melongena L.)	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
61	Marcia Neves Penetra	114811	Desenvolvimento e Análise Sensorial de Bebida de Inhame e Morango	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
62	MARIA DAS GRACAS DE ASSIS BIANCHINI	114547	DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ADICIONADOS DE FARINHA DE AMARANTO	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
63	Maria Eugenia Araújo Silva Oliveira	115659	EXPECTATIVA E CONFIRMAÇÃO DE ATRIBUTOS SENSORIAIS E NÃO SENSORIAIS DE BISCOITO TIPO COOKIE UTILIZANDO A METODOLOGIA CHECK-ALL-THAT-APPLY	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
64	Mariana Farias Cruz	114149	DEVELOPMENT AND VALIDATION OF AN EMOJI SPECIFIC-LIST FOR CHILDREN EMOTIONAL EVALUATION OF PROBIOTIC FERMENTED MILK	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
65	Michel Rocha Baqueta	114673	ComDim for multi-block data analysis of Brazilian coffees: Identification of metabolites and application to the interpretation of the near infrared and 1H NMR spectral data, quality parameters and sensory properties	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
66	Michele Nayara Ribeiro	115674	PREDICTING SENSORY RESPONSES OF BANANAS BY SMARTPHONE IMAGE BASED MODELS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
67	Mirla Dayanny Pinto Farias	114917	MICROBIOLOGICAL AND SENSORY EVALUATION OF SIRIGUELA EXTRACT ADDED FISH PATE (Spondias purpúrea l.)	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

68	Natalia Riquelme	115839	¿QUÉ OPINAN LOS ADULTOS MAYORES CHILENOS CUANDO PIENSAN EN EL CONCEPTO “POSTRE”?	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
69	Nathália Miranda Coutinho	117069	Os consumidores estão dispostos a pagar um produto processado por tecnologias não convencionais? A bebida achocolatada processada por plasma frio como exemplo.	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
70	Paula Thais dos Santos Soares	115743	Preferred Attribute Elicitation (PAE) method compared to descriptive analysis: a study using probiotic yogurt sweetened with xylitol and/or prebiotic components	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
71	Paulo Victor Doná Rezende	114571	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO ELABORADO COM APARAS DA FILETAGEM DE PEIXE NATIVO	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
72	Priscila Siqueira	114637	INFLUÊNCIA DA INFORMAÇÃO NA ACEITAÇÃO DE DOCE TIPO BRIGADEIRO A BASE DE BIOMASSA DE BANANA VERDE ACRESCIDO DE OKARA	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
73	Rafael Marrafa	116199	TEMPORAL TRENDS ANALYSIS ON DIET AND LIFESTYLE DISCOURSE OF TWITTER USERS: INSIGHTS OF PLANT- BASED DIET AND VEGANISM	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
74	Rafael Silva Cadena	113123	Extra virgin olive oil addition in ice cream: The effects on the sensory properties	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

75	Raira Lima Medeiros	114899	ANALYSIS OF THE ADDITION OF PITAYA (<i>Hylocereus costaricensis</i>) AND TAPEREBÁ (<i>Spondias mombin</i> L.) PULP ON SENSORY ATTRIBUTES OF LIQUORS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
76	Raquel Alves Mauricio	114736	CONSUMER ATTITUDE TOWARDS THE USE OF EDIBLE COATING TO THE CONSERVATION OF LAMB MEAT	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
77	REGINA ESTEVES JORDÃO	117283	PESQUISA DE SATISFAÇÃO COMO FORMA DE APRIMORAR O ATENDIMENTO AO CLIENTE EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
78	Ricardo Targino Moreira	114655	CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO DE FRUTA-PÃO E USO COMO REVESTIMENTO EM GOIABAS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
79	Risia Cristina Coelho Lacerda	113047	Choosing the Best Sugar Concentration in Vegan Chocolate Ice Cream	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
80	Rodrigo Cavalcanti	116837	Drivers of Liking of Minas Frescal cheese manufactured by ohmic heating: Performance of Machine Learning Methods	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
81	Rogério Souza de Jesus	115793	TAMBAQUIS SUBMETIDOS A ESTRESSE PRÉ-ABATE APRESENTAM FILÉS MAIS ESCUROS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
82	Sádwa Fernandes	114621	Avaliação do armazenamento de produtos lácteos comercializados em supermercados de Cascavel-CE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

83	Samuel Alves Paz	114364	SENSORY AND CHEMICAL QUALITY OF PEDUNCLES FROM NEW CASHEW CLONES FOR FRESH CONSUMPTION	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
84	Silvia Valéria de Medeiros	112440	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FORMULAÇÕES VEGANAS DE PÃES DE POLVILHO PRODUZIDOS COM ALIMENTOS REGIONAIS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
85	Stefany Guerreiro Lima	115923	Front-of-package nutritional labeling: consumers' understanding and preference	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
86	Tamires dos Santos de Lima	114167	PRODUCTION OF BREADS NUTRITIONALLY ENRICHED WITH RESIDUE FLOUR FROM CASSAVA PROCESSING	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
87	Tatiane Ribeiro	112394	What matters most: sensory attributes or nutrition claims? – a case study with functional pasta	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
88	Vanessa Bonfim da Silva	114480	CONSUMER EXPECTATION AND SENSORY ACCEPTANCE IN GOAT COALHO CHEESE WITH DIFFERENT ALCOHOLIC BEVERAGES	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
89	Verônica Ortiz Alvarenga	116880	SENSO EXCEL: A TOOL IN EXCEL-VBA FOR SENSORY FOOD ANALYSIS	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
90	Wanessa Pires da Silva	115325	Is there any effect of the familiarity on consumer's sensory profiling? A case of Coalho cheese in different Brazilian regions using Preferred Attribute Elicitation (PAE) Method	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
91	Yago Oliveira	113052	EFFECT OF BIOFILMS ADDED BY ESSENTIAL OILS ON FORMOSA PAPAYA SENSORY STABILITY	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30

92	Yareth Nayeli Hernández Mora	116945	EFEECTO DEL TOSTADO DE MALTAS EN PROPIEDADES FISICOQUÍMICAS Y SENSORIALES DE CERVEZAS DE MAÍZ ROJO Y CEBADA.	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
93	Yasmin Janaina Duarte Sales	117206	EXPLORING BRAZILIAN CONSUMERS' BEHAVIOR ON DIFFERENT COMMERCIAL COFFEE PRESENTATIONS: A HARD LADDERING INTERVIEW APPROACH	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30
94	Yasmin Queiroz	112381	ANÁLISE SENSORIAL DE PÃES SEM GLÚTEN AVALIANDO O EFEITO DE ADITIVOS E COADJUVANTE	Domingo, 10/11 - 17h30 às 18h30