| Local do Pôster | Apresentador | Número | Título | Período da Apresentação |
|---|---|---|---|---|
| 121 | Adaelson Firmino da Silva Junior | 116020 | Development of a thermogenic drink from whey | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 122 | Adilson Roberto Locali Pereira | 111982 | ISOTERMAS DE SORÇÃO DE MICROCÁPSULAS DE ÓLEO ESSENCIAL DE PIMENTA ROSA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 123 | Adrielle Reis de Souza | 115737 | Effects of digestible carbohydrates reduction in pound cake batter rheology | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 124 | ALESSANDRA ALMEIDA SILVA | 109056 | DEVELOPMENT AND PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL EVALUATION OF PIRARUCU (Arapaima gigas) SAUSAGE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 125 | Aline Luiza Scopel | 116939 | SORVETE DE IOGURTE INCORPORADO COM FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 126 | ALYNE ALVES NUNES OLIVEIRA | 115368 | EFFECT OF PARTICLE SIZE ON EXPANSION OF EXTRUDED OF PEEL AND ALBEDO OF PASSION FRUIT (Passiflora Edulis Flavicarpa Degener) AND RICE (Oryza sativa L.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 127 | Amanda Rios Ferreira | 114799 | GLUTEN-FREE PRE-GELATINIZED FLOUR ADDED FROM CASSAVA LEAVES AS INGREDIENT FOR FOOD PRODUCTS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 128 | Ana Carolina Loro | 108949 | OXIDATIVE ESTABILITY IN EMULSIONED LIPID-SYSTEMS MODEL ADDED OF ACEROLA EXTRACTS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 129 | ANA LAURA TIBÉRIO DE JESUS | 117387 | APROVEITAMENTO DE RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DE CANA-DE-AÇÚCAR PARA ELABORAÇÃO DE BOLO SEM GLÚTEN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 130 | Ana Lucia Fernandes Pereira | 116064 | USE OF UNCONVENTIONAL PARTS OF HIBISCUS SABDARIFFA L. IN THE ELABORATION OF MIXED NECTARS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 131 | Ana Paula Costa Câmara | 112393 | ELABORATION AND EVALUATION OF ENRICHED CEREAL BAR WITH Chlorella vulgaris | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 132 | Ana Paula Miléo Guerra Carvalho | 112464 | ANALISE FÍSICO QUÍMICA DE DOCE CRISTALIZADO DE CUPUAÇU (Theobroma grandiflorum) TIPO "JUJUBA" SEM ADIÇÃO DE GELATINA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 133 | Ana Ruth Pereira | 115719 | NUTRIÇÃO ACESSÍVEL: Elaboração de um guia para a preparação de receitas nutritivas e de baixo custo | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 134 | ana schone | 115860 | DESENVOLVIMENTO E ANALISE SENSORIAL DE UM PICOLÉ FABRICADO COM KOMBUCHA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 135 | Anderson Andrade | 114704 | STORAGE STABILITY OF MICROENCAPSULATED PROBIOTIC ACEROLA AND CIRIGUELA MIXED JUICE POWDER | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 136 | Andrea Carla da Silva Barretto | 114869 | EMULSÃO DE ÓLEO VEGETAL COMO SUBSTITUTO DE GORDURA SUÍNA EM BOLO DE CARNE: EFEITO NOS PARÂMETROS TECNOLÓGICOS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 137 | ANDREA PAOLA RODRIGUEZ TRIVINO | 116021 | EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO POR HIDROCOLÓIDES EM PRODUTO CÁRNEO REESTRUTURADO SOBRE AS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 138 | Andressa Tamyris de Souza | 116015 | Cassava Starch Films Reinforced with Nanocellulose | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 139 | Andrey Lopes | 115732 | APLICAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL NA PRODUÇÃO DE QUEIJO FINO DO TIPO SAINT PAULIN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 140 | Aurenice Maria Silva | 114797 | EFFECT OF HEAT AND ULTRASOUND TREATMENT ON THE MORPHOLOGY AND STABILITY OF COMMERCIAL RICE PROTEIN STABILIZED EMULSIONS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 141 | Bárbara Teodora Andrade Koelher | 114865 | EVALUATION OF THE FERMENTATIVE CAPABILITY OF Saccharomyces cerevisiae L63 IN COCOA HONEY FOR ALCOHOLIC BEVERAGES PRODUCTION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 142 | Bianca Ferraz Teixeira | 112427 | A SENSITIVE METHOD FOR DETERMINING INFANT MILK FORMULA LIPID OXIDATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 143 | Bruno Farias da Silva | 116854 | Microbiological and sensory analysis of banana jam added of calcium bentonite | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 144 | Camila Benedetti Penha | 116965 | ENZYMATIC PRETREATMENT BY PROTEASE IN THE PROCESSING OF SOYMILK TO IMPROVE PROTEIN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 145 | Camila Caroline | 115326 | DEVELOPMENT OF A JELLY OF OLIVE TREE (SYZIGIUM CUMINI). | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 146 | Camila Teodoro Rezende Picinin | 115842 | TARO (Colocasia esculenta) MUCILAGE IN FROZEN PRE- BAKED BREAD | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 147 | Camily Aparecida Reis | 115941 | DEVELOPMENT OF CUCUMBER PEEL (Cucumis sativus) SNACK-FILMS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 148 | Carla Prado Rosolem | 116971 | MASS BALANCE OF RESULTING FRACTIONS FROM SHEEP MILK FILTRATION PROCESS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 149 | Carlos Henrique Barbosa Santos | 117176 | DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA FERMENTADA DE GRÃOS DE KEFIR IN NATURA COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA-DO-BRASIL (BERTHOLLETIA EXCELSA) E A VARIAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS E PH EM DUAS FORMULAÇÕES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 150 | Carolina Beres | 115954 | AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DO RESÍDUO DO DESPOLPAMENTO DE TOMATE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 151 | Caroline Corrêa de Souza Coelho | 117250 | EDIBLE STARCH-BASED COATING REINFORCED WITH CELLULOSE NANOCRYSTALS TO IMPROVE SHELF-LIFE OF FRESH STRAWBERRIES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 152 | CELEIDE PEREIRA | 113048 | PERFIL MICROBIOLÓGICO E POTENCIAL SIMBIÓTICO DE GELADOS COMESTÍVEIS ADICIONADOS DE FARINHA DE MANDIOCA COZIDA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 153 | Charles Muchinski Schimite | 114100 | AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE MATURAÇÃO DE QUEIJOS SEMIDUROS COM DIFERENTES DIMENSÕES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 154 | Crislaine Santos | 115689 | INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE AMIDO EM SOBREMESA DE LEITE E COCO E MORANGO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 155 | Cristhiane Caroline Ferrari | 112504 | Aplicação da farinha de casca de manga em recheios de bombons: caracterização físico-química e avaliação sensorial | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 156 | Cristiane Pereira Larosa | 116836 | KEFIR DE LEITE DE OVELHA FERMENTADO POR DIFERENTES AÇÚCARES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 157 | Cynthia Brasil | 116797 | INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS DE CLARIFICANTES NA COLORAÇÃO E CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DO HIDROMEL | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 158 | DAIANA AMANCIO | 116990 | USE OF EDIBLE COATINGS IN 'RAVENA' ITALIAN TOMATOES (Solanum lycopersicum) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 159 | Dandara Lima Brasil | 115950 | AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE PÃO DE FORMA CONTENDO FARINHA DA CASCA DA CENOURA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 160 | Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi | 112974 | ELABORAÇÃO DE PÃO SEM GLÚTEN COM FARINHA DE ARROZ (Oryza sativa) E CHIA (Salvia hispânica). | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 161 | Daniele Maria Alves Teixeira Sá | 116045 | PRODUCTION AND EVALUATION OF GUAVA CHIPS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 162 | Daniele do Esp. Santo Loredo da Silva | 116946 | EVALUATION OF THE USE OF MICROFILTRATION AS AN ALTERNATIVE PROCESS TO PASTEURIZATION OF CRAFT BEER. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 163 | DAYANE Sandri Stelllato | 114418 | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF CUMBARU SWEET (DIPTERYX ALATA vog.) ADDED WITH BREWER'S SPENT GRAIN FLOUR | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 164 | Débora Lima Guedes | 114523 | Development and physicochemical characterization of watermelon jelly with pepper.. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 165 | Deborah Amaral | 114426 | EFFECT OF PROPOLIS EXTRACT ON MICROBIOLOGICAL AND COLOR PROPERTIES OF BEEF BURGER DURING REFRIGERATE STORAGE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 166 | Denzel Washihgton Cardoso Bom Tempo | 115843 | MAMEY JELLY (Mammea americana L.) PROCESSING AND CENTESIMAL COMPOSITION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 167 | Diely Vargas Balbinotti | 114020 | FORMAÇÃO E SECAGEM DE ESPUMA DE AÇAÍ | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 168 | Eduarda Cutchma | 116905 | Cookies de Jaca | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 169 | Eduardo do Nascimento Filho | 117125 | MICROENCAPSULATION OF ACEROLA (Malpighia emarginata D.C.) AND CIRIGUELA (Spondias purpurea L.) MIXED PULP BY SPRAY DRYING | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 170 | Eduardo Domenez | 112467 | AVALIAÇÃO DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE PÃO FRANCÊS SEM GLÚTEN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 171 | Eliane Pompeu de Jesus | 115324 | DEVELOPMENT OF VEGAN CREAMY DESSERT USING COCONUT MILK | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 172 | Elisa Carolina de Oliveira César | 115301 | INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DA FARINHA OBTIDA A PARTIR DA CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA NA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE BOLO SABOR CHOCOLATE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 173 | Emanuelly Zanotti Hoffman Peixoto | 111528 | ANÁLISE DE COMPOSTOS FUNCIONAIS DAS FARINHAS DE MAMÃO FORMOSA (Carica Papaya L.) PRODUZIDAS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 174 | Érica da Costa Monção | 115905 | QUALITY IMPROVEMENT OF MECHANICALLY SEPARATED CHICKEN (MSC) MEAT SURIMI NUGGETS WITH STARCH COATING | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 175 | Erick Jarles Araujo | 114014 | EFFECT OF CASHEW PSEUDO FRUIT ADDITION IN OXIDATIVE STABILITY OF GOAT HAMBURGER | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 176 | Etiene Valéria de Aguiar | 116151 | INFLUENCE OF PSEUDOCEREALS ON GLUTEN- FREE BREAD QUALITY: A STUDY ON THE RELATION BETWEEN DOUGH MIXOLAB PARAMETERS, BREAD PHYSICAL PROPERTIES AND ACCEPTABILITY. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 177 | Eveline Lopes Almeida | 115859 | HOW TO OBTAIN SEMI-SWEET HARD DOUGH GLUTEN FREE BISCUIT WITH PROPER TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS? | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 178 | Felipe Carlos de Macêdo Oliveira | 114530 | CHITOSAN AND CLAYMINERALS COATING'S EFFECT ON MELON MINIMALLY PROCESSED'S QUALITY | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 179 | FERNANDA BATISTA DANTAS | 115634 | ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE DESNATADO ADICIONADO DE NOZ-PECÃ E MEL | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 180 | Flávia Cristina dos Santos Lima | 114847 | PREPARATION OF PALM FRUIT JAM (Opuntia Fícus-Indica Mill), NATURAL AND WITH TROPICAL FRUIT PULP: DETERMINATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS, SENSORY AND MICROBIOLOGICAL EVALUATION. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 181 | Flávia Maria Gonçalves | 112414 | CHARACTERIZATION OF ACEROLA BYPRODUCT FLOUR DURING STORAGE IN DIFFERENT PACKAGING | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 182 | Gabriela Silva Rodrigues | 115942 | ACEITABILIDADE DE SNACK VEGANO DE PROTEÍNA DE ERVILHA E DE SHIMEJI | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 183 | GABY PATRICIA TERAN-ORTIZ | 116925 | EVALUATION OF MORINGA OLEIFERA AS ANTIMICROBIAL AND ANTIOXIDANT IN TUSCAN SAUSAGE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 184 | Gaspar Dias Monteiro Ramos | 115730 | INFLUÊNCIA DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA NA TEXTURA DO PALMITO DE PUPUNHA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 185 | Georgia Maciel Dias de Moraes | 114867 | COATING MADE WITH GALACTOMANNAN EXTRACTED FROM CAESALPINIA PULCHERRIMA SEED ON MINIMALLY PROCESSED PUMPKIN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 186 | Geovana Vasconcelos Gonçalves | 117055 | DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA À BASE DE AMENDOIM (ARACHIS HYPOGAEA) COM ADIÇÃO DE FIBRAS E ESTABILIZADA COM HIDROCOLÓIDES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 187 | Guilherme Roque Zidiotti | 114168 | BEBIDA KEFIR: ESTUDO DA CINÉTICA DE CRESCIMENTO DA BIOMASSA E APLICAÇÃO DE ESPESSANTES PREBIÓTICOS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 188 | Guilherme Trindade | 115845 | EFEITOS DO CARBONATO DE CÁLCIO NAS QUALIDADES TECNOLÓGICAS E DE PROCESSO NA PRODUÇÃO DE PANETONES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 189 | Helena Carvalho | 114562 | Study of antioxidative activity of Maillard reaction products in collagen- maltodextrin Model System | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 190 | Helena Martins Hefliger | 116913 | LOW-SALT BEEF BURGUERS: EFFECTS ON SENSORY AND TEXTURE PROPERTIES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 191 | heloisa medeiros | 116006 | EFEITO DA ETAPA DE AMOLECIMENTO DO FRUTO NO TEOR DE CAROTENOIDES TOTAIS DO BURITI (Mauritia flexuosa) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 192 | Ianamara Santorum | 115944 | SNACK DOCE DE RESÍDUO DE CEVADA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 193 | Ibeth Anny Coavoy-Sánchez | 115996 | USE OF ENZYMES IN A NOVEL PROTEIN DRINK FROM QUINUA (Chenopodium quinoa), KIWICHA (Amaranthus caudatus) AND TARWI (Lupinus mutabilis) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 194 | ILA LÍCIA SILVA SEREJO | 116828 | ATIVIDADE ANTIFUNGICA DO ÓLEO ESSENCIAL DA PIMENTA dioica Lindl FRENTE AO FUNGO COLLETOTRICHUM MUSAE. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 195 | INGRID CONCEIÇÃO DANTAS GUERRA | 116931 | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF FERMENTED BEVERAGES MADE FROM SOLID ALBUMEN OF GREEN COCONUT (Cocos nucífera L.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 196 | ingrid Gomes | 116068 | EFEITO COMBINADO DE GOMA XANTANA E GALACTOMANANA DE Caesalpinia pulcherrima EM SOBREMESA DE CHOCOLATE SEM LACTOSE: AVALIAÇÃO REOLÓGICA. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 197 | Isabelle Brito | 115900 | FORMULATION AND CHARACTERIZATION OF THE QUALITY PARAMETERS OF JELLIES AND CANDY PASTES OF PURPLE PITANG (Eugenia uniflora L.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 198 | Ivan Coutinho Simões Fernandes | 115795 | Pet Symbiotic Yoghurt | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 199 | JACK EDSON HERNANDEZ MAVILA | 117188 | Forraje (pajas de cebada, trigo, ichu) tratado con contenido ruminal para engorde de cuy (Cavia porcellus) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 200 | JAIME VILELA DE RESENDE | 114178 | EFFECT OF GOLDEN FLAXSEED FLOUR ON ICE RECRYSTALLIZATION IN UVAIA (Eugenia pyriformis Cambess) DIET SHERBET | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 201 | JIULIANE MARTINS DA SILVA | 112981 | CREME DE LEITE ACIDIFICADO POTENCIALMENTE SIMBIÓTICO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 202 | JOAO PEDRO RIBEIRO ARSANI | 116868 | ULTRASOUND EFFECTS ON FRUIT PULP QUALITY STANDARDS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 203 | | | | |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 204 | Jordanna Gabriela Dias Evangelista | 115928 | DESENVOLVIMENTO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL SECO DA AMÊNDOA DE TUCUMÃ POR LIOFILIZAÇÃO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 205 | José Sérgio Porto | 114706 | IMPACTO DA PASTEURIZAÇÃO E DA ADIÇÃO DE FERMENTO LÁCTEO SOBRE O PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS EM QUEIJO DE COALHO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 206 | juceli brandelero | 110652 | FORMULAÇÃO DE QUICHE VEGANA COM TEOR REDUZIDO DE GORDURA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 207 | Júlia Nascimento | 114936 | POST-HARVEST QUALITY OF BANANA COATED WITH POLIVINILIC ALCOHOL AND STARCH | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 208 | Julia Pereira Diniz | 112085 | Effect of pink pepper extract and packaging type on the quality and oxidative stability of chicken burger | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 209 | Juliana Sant'Ana Leite | 114836 | EFFECTS OF THE INCORPORATION OF FREE AND ENCAPSULATED PROBIOTIC STRAINS IN BEEF HAMBURGER DURING REFRIGERATED STORAGE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 210 | Junio Cota | 117269 | BARRA DE CEREAIS ENRIQUECIDA COM PROTEÍNA DE INSETO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 211 | kaciana maria silva | 111692 | PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND SENSORY EVALUATION OF COOKIE WITH CAJÁ-UMBU, PITAYA AND TUMERIC MIXED JELLY | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 212 | KAMILA RAMPONI RODRIGUES DE GODOI | 114670 | CRYSTALLIZATION, MICROSTRUCTURE AND POLYMORPHIC PROPERTIES OF SOYBEAN OIL ORGANOGELS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 213 | Keithy Renata Domingos Pinto | 112297 | Anthocyanin-rich pigment prepared from jabuticaba (Myrciaria cauliflora Mart.) skin by-product as a natural yogurt color additive | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 214 | Krishna Rodrigues de Rosa | 114016 | BURGER OF PIRARUCU (Arapaima gigas): ELABORATION, PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 215 | Lara Mota | 116530 | ELABORAÇÃO DE EMPANADO DE PESCOÇO DE PERU | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 216 | Larice Aparecida Rezende Santana | 112004 | APPLYING WHEY AS AN ASSOCIATE ON CRAFT BEER MANUFACTURING | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 217 | Larissa da Cunha Rodrigues | 112294 | APLICAÇÃO DE FILMES COM NANOPARTÍCULAS DE PRATA EM LAMBARIS E MANJUBAS EVISCERADOS E RESFRIADOS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 218 | Larissa Bertan | 116092 | DEVELOPMENT AND CARACTERIZATION OF WATER-SOLUBLE VEGETABLE EXTRACTS BASED ON BARU NUT AND CASHEW NUT | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 219 | Larissa Christine Tuffi | 115935 | GRAPE POMACE FLOUR AS ANTIOXIDANT AND SOURCE OF FIBER IN A MEAT PRODUCT | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 220 | Laura Maria de Oliveira da Silva | 115901 | Elaboração de Geleia de Cerveja India Pale Ale | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 221 | Leticia Ferreira da Silva | 114852 | PREPARATION OF GLUTEN-FREE VEGETABLE DESSERT AND WITHOUT ADDED SUGAR AND THE BANANA, MANGO AND COCO EXTRACT BASE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 222 | Leticia Senteio Silles Granato | 116888 | SEGURANÇA DO ALIMENTO E SEGURANÇA ALIMENTAR: UMA ANÁLISE A PARTIR DA AGROINDÚSTRIA FAMILIAR DE DERIVADOS DE LEITE NA MICRORREGIÃO DE ITAPETININGA-SP | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 223 | Lilian Regina Barros Mariutti | 114701 | EFFECT OF BLANCHING AND DRYING METHOD ON CRICKET PROTEIN PROPERTIES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 224 | Livia Xerez Pinho | 115349 | UTILIZAÇÃO DE FEIJÃO-GUANDU (Cajanus cajan (L.) Millsp.) NA ELABORAÇÃO DE BOLOS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 225 | Lizeth Mercedes García Jaimes | 108859 | Desenvolvimento de uma bebida alcoólica com abacaxi var. Turiaçu e lúpulo | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 226 | Lohanne Franciele Damasceno Martins | 117001 | AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE PASTEURIZAÇÃO DA POLPA DE GABIROBA (Campomanesia xanthocarpa) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 227 | Luciane M. Colla | 114685 | DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL ICE CREAM WITH SUGAR AND FAT REDUCTION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 228 | LUIS POLESI | 115833 | FUNCTIONAL AND SENSORY CHARACTERISTICS OF PASTA MADE WITH BABAÇU FLOUR | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 229 | Luiza Andreza Neves de Oliveira | 116982 | Storage stability of 5-caffeoylquinic acid in powder cocona (Solanum sessiliflorum Dunal) encapsulated with maltodextrin and hydrolyzed collagen blends | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 230 | Luiza Gabriella Soares Dantas Pinheiro | 114546 | INFLUÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS DE FARINHAS E SEMENTES NA ABSORÇÃO DE ÓLEO EM CARNE BOVINA EMPANADA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 231 | Maíra de Carla Bassetto | 114382 | Survival of Lactobacillus acidophilus La-5 added to O/W and W/O emulsions | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 232 | Marcelo Silva | 112184 | ENHANCEMENT OF THE MINIMAL-PROCESSING OF THE MANGO (Mangifera indica L. var. Tommy Atkins) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 233 | Marcilio Nunes Moreira | 114905 | COATING OF STARCH EXTRACTED FROM MANGO ENDOCARP ADDED WITH ESSENTIAL OIL FOR PRESERVING PAPAYA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 234 | Maria Aparecida Fogaça Bitencourt | 115943 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA “CUPUAÇOCA” | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 235 | Mária Herminia Ferrari Felisberto | 115991 | EFEITO DA ADIÇÃO DA FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ AMARELO EM FORMULAÇÕES DE COOKIES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 236 | Maria Natália de Souza Farias | 114564 | DESENVOLVIMENTO DE REQUEIJÃO CREMOSO LIGHT CONDIMENTADO COM JAMBÚ, RÚCULA E MANJERICÃO: CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 237 | Mariana Rosálie Vidal Condé | 115794 | USE OF FREEZE-DRIED VEGETABLES AS NATURAL DYES IN HARD CANDY FORMULATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 238 | Matheus dos Santos Baptista da Silva | 116796 | CHIA GRAIN INTERFERES IN TEXTURE AND COLOR INDEX IN HIGH PROTEIN DIET BARS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 239 | Mayara Silva Ponte | 114555 | Physical and chemical stability after pasteurization of a colloidal beverage containing lutein | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 240 | Michele Scarton | 116108 | EFFECT OF WHEAT MILLING PROCESSES ON THE TECHNOLOGICAL QUALITY OF WHOLE-GRAIN PASTAS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 241 | Michelle Fernandes da Silveira | 117036 | CARBOXYMETHYL CELLULOSE AND SODIUM ALGINATE EDIBLE COATING TO PRESERVE THE QUALITY OF STRAWBERRY | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 242 | Milena Mayer | 117037 | PÃO DE QUEIJO COM INHAME ACRESCIDO DE FARINHA DE PROTEÍNA TEXTURIZADA DE SOJA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 243 | Mirian Santos | 111992 | EMULSION GELS BASED ON PORCINE SKIN AND DIETARY FIBERS FOR THE PORK BACK FAT SUBSTITUTION IN MEAT PRODUCTS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 244 | Nandara Gabriela Mendonça Oliveira | 109274 | EFFECT OF EXTRUSION IN PASTING, SOLUBILITY AND WATER ABSORPTION OF PRE- GELATINIZED MIXED FLOURS OF PASSION FRUIT PEEL (Passiflora Edulis Flavicarpa Degener) AND RICE (Oryza sativa L.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 245 | Natasha Maia Laurindo Brito de Melo | 115885 | PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF SYMBIOTIC BEVERAGE ADDED OF GREEN BANANA FLOUR (Musa spp.) AND GUAVA SYRUP (Psidium Guajava) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 246 | Nedio Jair Wurlitzer | 114755 | TAMARIND PULP FREEZE DRYING: EFFECT OF ACIDITY REDUCTION AND STORAGE STABILITY | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 247 | Paula Tais Maia Santos | 115970 | USE OF CALCIUM LACTATE AND COATING OF MANIOC STARCH IN FRESH-CUT OF PAPAYA (Carica papaya L.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 248 | Phillipe Bulgakov Gaspar | 116928 | PREPARATION OF FLOUR AND COOKIES WITH RESIDUES OF THE FAMILY AGROINDUSTRY OF THE REGION OF ARARAS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 249 | Rafael de Floriano | 111688 | PERFIL TEXTUROMÉTRICO E COLORIMÉTRICO DE PASTAS DE AMENDOIM OBTIDAS DE GRÃOS TORRADOS EM DIFERENTES CONDIÇÕES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 250 | Rafael Sepúlveda F. Trevisan Passos | 114818 | Camellia sinensis EXTRACT ADDED IN BEEF BURGER: EFFECTS ON BACTERIAL QUALITY DURING REFRIGERATED STORAGE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 251 | Raiane Lira de Oliveira Brasil | 114514 | LIPID PEROXIDITION DELAY BY ANTIOXIDANT HYDROLYSATES IN CHICKEN HOMOGENATES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 252 | Raíssa Ingrid Santana Araújo Costa | 115940 | GLUTEN-FREE BREAD ELABORATE WITH RICE FLOUR AND ADDED COLLAGEN | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 253 | Rayssa Julliane de Carvalho | 116164 | PHYSICAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE INSTANT NOODLE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 254 | Rayza Silva | 114963 | ELABORAÇÃO DE GELATINA COM “BLENDS” DE PELES DE MAPARÁ (HYPOPHTHALMIDAE) E URITINGA (ARIUS PROOPS). | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 255 | Renata Gati Dala Bernardina | 117417 | APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DO ARAÇÁ-BOI (Eugenia stipitata) COMO FARINHA PARA A ALIMENTAÇÃO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 256 | Roberto Santana | 115945 | ELABORAÇÃO DE PASTA ALIMENTÍCIA A BASE DE AMÊNDOAS DE MACAÚBA (Acrocomia aculeata) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 257 | Rodrigo Acioli | 116822 | Modeling the growth/no-growth boundaries of Clostridium sporogenes JCM1416 in “requeijão cremoso” as a function of pH and concentration of sodium chloride and nisin | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 258 | Rosana Sousa da Silva | 117223 | JELLY DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION FROM UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS IN BRAZILIAN SEMIARID | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 259 | Rosinelson Pena | 117422 | CARACTERIZAÇÃO E ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO FILÉ DO PIRARUCU SALGADO-SECO EMBALADO EM ATMOSFERA PADRÃO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 260 | Rúbner Gonçalves Pereira | 115808 | DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADO DE FRANGO DO TIPO NUGGETS COM SUBSTITUIÇÃO DE PROTEÍNA DE SOJA POR FARINHA DE FEIJÃO CAUPI (Vigna unguiculata) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 261 | Sabrina de Castro Penteado de Almeida | 112984 | EFFECT OF HYDRATED CHIA SEEDS ADDITION AS FAT SUBSTITUTE IN COOKIES FORMULATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 262 | Salomé López | 115981 | Development of an innovative mixture of guacamole from Hass avocado (Persea americana mill vs. Hass) and Filipino mango (Manguifera Indica l.). | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 263 | Sanyelle Lima Sousa | 111890 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE REESTRUTURADO DE PESCADO UTILIZANDO COMO AGENTE LIGANTE A GALACTOMANANA (Caesalpinea pulcherrima) EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 264 | Sara Comapa | 115027 | AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO SUCO DE AÇAÍ (Euterpe oleracea) TRATADO COM MICRO-ONDAS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 265 | SAUL DUSSÁN-SARRIA | 116890 | CONSERVACIÓN DE ORELLANA (Pleurotus ostreatus): USO DE ANTIOXIDANTES Y DIFERENTES EMPAQUES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 266 | Solange de Sousa | 116811 | OBTENÇÃO DA FARINHA DE BATATA-DOCE (Ipomoea batatas L.) DA CULTIVAR BRANCA (BRAZLÂNDIA) E SEU USO PARCIAL NA PANIFICAÇÃO. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 267 | SONIA DE OLIVEIRA DUQUE PACIULLI | 116052 | DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SORVETE UTILIZANDO POLPA DE MELÃO-CROÁ (Sicana odorifera Naud.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 268 | sonja andrade | 114766 | MICROENCAPSULAÇÃO DE CÚRCUMA LONGA PELO MÉTODO DE GELIFICAÇÃO IÔNICA, AGREGANDO VALOR AO VINAGRE DE ÁLCOOL | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 269 | Stefan Felipe Teixeira | 114771 | Avaliação da propriedade de retrogradação de amidos submetidos a processos fermentativos com fermentos “starters” liofilizados. | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 270 | suellen coronado costa | 114678 | APPLICATION OF CASSAVA STARCH AND CORN STARCH BIOPOLYMER IN GUAVA POSTHARVEST CONSERVATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 271 | Sussi López | 114585 | Enzymatic Synthesis of Structured Phospholipids using land plant sources | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 272 | Suzana Conti Finazzi | 112391 | FORMULAÇÃO DE BOLO VEGANO TIPO BROWNIE COM APROVEITAMENTO INTEGRAL DE CHUCHU | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 273 | Suzane Martins Ferreira | 115797 | PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE CEREAIS MATINAIS EXTRUSADOS ENRIQUECIDOS COM INULINA | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 274 | Tatiana de Oliveira Lemos | 116961 | Hibiscus sabdariffa L. BY-PRODUCTS FLOUR | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 275 | Techandra Karani C. Sodré | 116963 | Avaliação de crescimento de uma cepa probiótica comercial e análise de fenólicos totais e atividade antioxidante de uma bebida à base de uva orgânica | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 276 | TEREZA RAQUEL PEREIRA TAVARES | 114667 | MOLD INACTIVATION BY EXTRACTS OF ACEROLA'S RESIDUE (Malpighia emarginata) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 277 | Thaís Jordânia Silva | 116841 | DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF EMULGELS REDUCED IN SATURATED FOR APPLICATION IN MARGARINE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 278 | Thaise Kessiane Teixeira Freitas | 114841 | COOKING QUALITY OF COWPEA GENOTYPES | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 279 | Thalita Silva Oliveira | 115328 | MODELLING THERMAL INACTIVATION OF Salmonella Typhimurium IN RICE MILK | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 280 | Thamires Queiroga dos Santos | 112449 | AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL DA BARRA DE CEREAIS ELBORADA COM ADIÇÃO DE MORINGA (MORINGA OLEÍFERA LAM.) | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 281 | Thanise Antunes Dias | 114759 | KOMBUCHA SOURDOUGH TYPE II FERMENTATION EFFECT ON LOAVES OF BREAD SHELF LIFE | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 282 | Thiago Okagawa Silva | 116049 | ENGLISH PORTER BEER WITH RAW COCOA'S ALMONDS: THE EFFECT OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS AND SENSORIAL ANALYSIS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 283 | Valmor Ziegler | 111635 | EFEITOS DO TEMPO E DA TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO SOBRE A QUEBRA TÉCNICA E O TEOR DE SÓLIDOS LIXIVIADOS EM GRÃOS DE FEIJÃO-MUNGO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 284 | Vania Pinto | 116089 | Corn waste cellulose as reinforcement component in starch films | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 285 | Victoria Vilaça Martins Alencar de Souza | 114767 | A STUDY OF THE ANTIMICROBIAL ACTIVITY, SYNERGISTIC ACTION AND EFFECT OF ACTIVE BIOPOLYMER ADDED WITH THYME, BASIL AND MARJORAM ESSENTIAL OILS AGAINST Escherichia coli and Staphylococcus aureus | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 286 | Vitória de Souza Bernardes Alves | 116920 | DESENVOLVIMENTO DE LINGUIÇA TIPO CALABRESA MISTA COM REDUÇÃO DE SÓDIO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 287 | Wanessa Ribeiro | 115000 | EFFECT OF PAPAIN ENZYME ADDITION BY INJECTION AND MARINATION IN BEEF FOR ELDERLY CONSUMPTION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 288 | Yara Prock da silva | 115829 | DEVELOPMENT AND CARACTERIZATION OF VEGAN DULCE DE LECHE BASED ON BARU NUT AND CASHEW NUT | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 289 | Yves José de Souza Santos | 115122 | STUDY OF THE EFFECT OF ADDITION OF BABASSU MESOCARP FLOUR IN YOGURT PRODUCTION: PHYSICAL-CHEMICAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY EVALUATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 290 | João Vitor Souza Soares | 115914 | EVALUATION OF ANDIROBA (Carapa guianensis) SEED BARK POTENTIAL FOR BIOETHANOL PRODUCTION BY ACID HYDROLYSIS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 291 | Claucia Fernanda Volken de Souza | 112425 | GROWTH AND ENCAPSULATION OF LACTIC ACID BACTERIA IN DAIRY BY-PRODUCTS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 292 | Pamela Freire de Moura Pereira | 114688 | EXPLORING GELATIN FILM AS INTELLIGENT SYSTEMS FOR FOOD QUALITY MONITORING | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 293 | Pamela Freire de Moura Pereira | 116232 | EFEITO DA VARIAÇÃO DE TEMPO, TEMPERATURA E PRESSÃO DURANTE A TORREFAÇÃO SOBRE A COR DO CAFÉ | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 294 | Hevelynn Franco Martins | 116815 | DARK AND LIGHT HONEYS: WHICH IS BETTER FOR MEAD FERMENTATION? | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 295 | Lauren Gardin Rossato | 116027 | ACEITABILIDADE DE CONSERVAS ELABORADAS COM TILÁPIA E MOLHO PESTO | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 296 | Alexandre Souza | 116078 | ESTUDO DA PRODUÇÃO DE ENZIMAS POR FUNGOS FILAMENTOSOS EM RESÍDUOS AGRÍCOLAS E APLICABILIDADE NA EXTRAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |
| 297 | Frederico Lobo | 114731 | SACCHARIFICATION OF BREWER'S SPENT GRAIN AND COCOA PODS BY THERMAL AND ENZYMATIC HYDROLYSIS | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |

| | | | | |
|---|---|---|---|---|
| 298 | MARCUS BRUNO SOARES FORTE | 117041 | PURIFICATION OF BIO-XYLITOL PRODUCED BY Candida tropicalis FERMENTATION USING NANOFILTRATION | Segunda, 11/11 - 12h05 às 13h05 |