

Local do Pôster	Apresentador	Número	Título	Período da Apresentação
1	ADRIANA FRANCA	112450	Jabuticaba (Plinia spp.) peel flours: characterization, correlation between antioxidant content and dietary fiber, and development of prediction models based on FTIR data	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
2	AGUSTIN JULIAN PORTUGUEZ MAURTUA	116994	Determinación de la tecnología de extracción del mucílago de la semilla de chía (Salvia hispánica L.) y evaluación de sus propiedades funcionales	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
3	Alane Cangani Alves	115916	How does dry-heating affect the foaming properties of whey proteins and soy proteins in mixed systems?	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
4	Alexandre Souza	115881	COMPARAÇÕES DAS SUBSTÂNCIAS PRESENTES NO ÓLEO ESSENCIAL DO MANJERICÃO IN NATURA COM APLICAÇÃO DE ENZIMA COMERCIAL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
5	Aline Theodoro Toci	112838	EFFECT OF POLLINATION AT DIFFERENT SPATIAL SCALES ON THE VOLATILE COMPOUNDS OF COFFEE (COFFEA ARABICA L.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
6	Ana Carolina Sampaio Doria Chaves	114715	MODIFICAÇÃO DE ELETROFORESE TRIS-TRICINA PARA APLICAÇÃO EM QUEIJOS COM ALTO TEOR DE GORDURA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
7	Ana Caroliny Alves	115685	AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DE DIFERENTES CULTIVOS DA RÚCULA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO EXTRATO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
8	Ana Caroliny Alves	114112	DETERMINAÇÃO DE FLAVONÓIS PRESENTES NA Eruca sativa ORGÂNICA PRODUZIDA NA REGIÃO OESTE DO PARANÁ.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
9	Ana Clarissa dos Santos Pires Pires	114696	β-CAROTENE-LYSOZYME SUPRAMOLECULAR COMPLEX FORMATION: A KINETIC AND THERMODYNAMIC APPROACH	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

10	Ana Cristina da Silva Morais	114754	CARACTERIZAÇÃO DA FARINHA OBTIDA DO RESÍDUO DA PRODUÇÃO DE BEBIDA DE AMÊNDOAS DA CASTANHA DE CAJU	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
11	Antonio Thailson De Resende Abreu	116765	Fiber content, quantification of fatty acids and phytosterols in lyophilized Buriti (<i>Mauritia flexuosa</i>) bioproducts.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
12	Bárbara Biduski	115852	PASTING PROPERTIES OF WHOLE WHEAT FLOUR WITH DIFFERENT PARTICLE SIZE FROM BRAZILIAN CULTIVARS INDICATED TO COOKIES PRODUCTION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
13	Bárbara Biduski	115629	Total phenolic compounds and bioactive compounds profile of <i>Physalis peruviana</i> extract and oils using different extraction methods	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
14	Bárbara Biduski	115929	Heat-moisture treatment of cassava starch on pasting properties and cheese bread expansion	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
15	Bruna Emygdio Auriema	115867	PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF EMULSIFIED MEAT PRODUCT MADE WITH GREEN BANANA BIOMASS AS FAT REPLACER	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
16	Carla Adrielle Carrilho	115322	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHAS PROVENIENTES DA POLPA E CASCA DOS MELÕES (<i>Cucumis melo</i> L.) CANTALOUPE E HONEY DEW	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
17	Carolina Beres	114363	INFLUENCE OF IN VITRO GASTROINTESTINAL DIGESTION ON PHENOLIC COMPOUNDS CONTENT FROM JUÇARA PULP AND POWDER	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
18	Carolina D'Almeida	114817	CHANGES IN METABOLOMIC PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY DURING SORGHUM GRAIN GROWTH	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

19	Carolina D'Almeida	114820	METABOLOMIC APPROACH OF PHENOLIC COMPOUNDS IN SORGHUM EXTRUDATES ADDED OF CURCUMA LONGA POWDER	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
20	Caroline Machado Costa	116825	Investigation of starchy adulteration in açai pulp (Euterpe precatoria) commercialized in Coari-AM	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
21	Caroline Silva	114756	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS E ÁCIDOS ORGÂNICOS DE FRUTOS DE BACUPARI (Garcinia brasiliensis)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
22	Cesar Vinicius Tonicioli Riguetto	107257	INFLUENCE OF FOAM-MAT DRYING TEMPERATURE OF RED JAMBO (Syzygium malaccense)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
23	Cinthia Elizabeth Fuentes Jaime	114636	OBTENÇÃO DE FARINHA DE BATATA-DOCE BIOFORTIFICADA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
24	Clarice Silva e Souza et al	115343	EFFECT OF HARVEST SEASON ON VITAMIN C AND CAPSAICIN IN CHILI PEPPER	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
25	Danielli dos Santos Baeta	116072	Antioxidant capacity related to bioactive compounds from different varieties of orange juice	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
26	Degbeu Claver Kouadio	116978	Complexity of yam tuber from a microscopic point of view	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
27	Denis Jansen Costa	110510	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES FRAÇÕES DE PROPOLIS IN NATURA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
28	Eduardo Orlando	114873	ARE PLANT-BASED BEVERAGES SELENIUM SOURCE?	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
29	Ellen Silva Lago Vanzela	117113	INFLUENCE OF HARVEST ON PHENOLIC COMPOSITION OF BRS MAGNA GRAPE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

30	Emelda Simbine	114660	Cinnamon extracts reduce lipid oxidation of broadband anchovy fishburger	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
31	Emily Kussmaul Goncalves Moreno	117114	EVALUATION OF ANTIOXIDANT CAPACITY OF Cinnamomum sp. BY ELECTROANALYTIC AND SPECTROPHOTOMETRIC METHODS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
32	Eric Gil	112505	ANTIOXIDANT CAPACITY EVALUATION OF SELECTED COMMERCIAL AND FARM PRODUCED CURCUMA LONGA SAMPLES THROUGH ELECTROCHEMICAL AND RADICAL SCAVENGING APPROACHES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
33	erika furlan	117019	QUALITY OF MARINE SHRIMP Xiphopenaeus kroyeri IN SOUTH COAST OF BRAZIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
34	EULALIA VARGAS TAPIA	117339	“BOTANICAL IDENTIFICATION, CHEMICAL COMPOUNDS AND EVALUATION OF THE BIOLOGICAL ACTIVITIES OF PERUVIAN PROPOLIS”	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
35	Evelyn Mayumi Hanawa Konagano	116145	PHYSICO-CHEMICAL ANALYSIS OF DIFFERENT AGRO-INDUSTRIAL RESIDUES FOR ITS USE IN THE INDUSTRY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
36	Flávio Gomes Fernandes	116463	EXTRACTION OF JUÁ FRUITS (Ziziphus joazeiro) MUCILAGE AND EVALUATION ANTIOXIDANT PROPERTIES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
37	Florença Maria Borges	115745	Caracterização de compostos voláteis em grumixama (Eugenia brasiliensis LAM.), fruto nativo da Mata Atlântica.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
38	Franciele Aline Smaniotto	115832	PHENOLIC COMPOUNDS AND IN VITRO ANTIOXIDANT CAPACITY FROM FRUITS AND SEEDS OF Eugenia involucrata DC.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
39	Francileni Pompeu Gomes	109093	COMPARISON OF JAMBU (ACMELLA OLERACEA) POWDER AND IN ' NATURA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

40	Gabriel Carneiro Kodani	115912	FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA):OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO - QUÍMICA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
41	Gabriel Chierentin	114630	CHIA TRACE ELEMENTS DETECTION BY NEUTRON ACTIVATION ANALYSIS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
42	Gabriela Aguiar Campolina	115917	PROXIMATE COMPOSITION OF MAROLO SEED	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
43	Gabriela Alegre	114976	DETERMINATION OF BIOACTIVE AND ANTIOXIDAT POTENTIALS OF FRESH AND PASTEURIZED ORANGE JUICES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
44	Gabriela Arelhano Randolpho	116548	CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E ORGANOLÉPTICAS DO ESTUDO DE VIDA DE PRATELEIRA DE FARINHA DE RESÍDUO DE CAJÁ (Spondias mombin)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
45	GABRIELA FERNANDA RODRIGUES SILVA AMARAL	112228	QUALIDADE DE COR DE HAMBÚRGUER ELABORADO COM SUBSTITUIÇÃO DE GORDURA POR FARINHA DE SABUGO DE MILHO ROXO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
46	Gabriela Fontes Alvarenga	114962	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CACHAÇAS DE HEMATITA/ MG SUBMETIDAS A DIFERENTES ARMAZENAMENTOS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
47	Gabriela Jappe Cassol	112364	EFFECT OF PROCESS VARIABLES IN THE EXTRACTION OF ANTHOCYANINS FROM JAMUN FRUIT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
48	Gabriela M. Bittencourt	114890	Study of artichoke tincture obtained by pressurized liquid extraction	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
49	Gabriela Maria Rodrigues do Nascimento de Alcantara	112335	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DAS ESPÉCIES NÃO VOLATÉIS DE CAFÉS ESPECIAIS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

50	Gabriela Rocha Ramos	114840	EVALUATION OF ANTIOXIDANT ACTIVITY OF SUCUPIRA EXTRACT (Pterodonemarginatus Vogel) FOR FOOD USE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
51	Gabrielle Ramos	114953	Potential Antioxidant and Vasorelaxant effect of Capsicum chinese Jacq.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
52	Genilson Paiva	115887	EFEITO DO PROCESSAMENTO SOBRE A COMPOSIÇÃO DE MINERAIS EM FARINHA DE BANANA VERDE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
53	Gerlane Souza de Lima	114007	BIOACTIVITY OF YELLOW PASSION FRUIT (Passiflora edulis f. flavicarpa) SEED OIL OBTAINED BY GREEN EXTRACTION METHODS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
54	Gilmar Borges de Paiva	114681	Physicochemical characterization of mechanically separated meat from carcasses caiman-from-Pantanal (Caiman crocodilus yacare) from different localities	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
55	GIOVANA PEDRINA	114747	EXTRAÇÃO DO PESTICIDA CARBOFURANO COM DLLME-SFOD	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
56	Giovanna Cuzziol Longo	115988	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF CANASTRA CHEESE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
57	Gisele Fernanda Alves da Silva	114855	EVALUATION OF SODIUM ALGINATE FILMS WITH PURPLE ONION PEEL EXTRACT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
58	Giulia Catarinne Moreno de Oliveira	115803	EFFECTS OF GENOTYPE AND ENVIRONMENT ON β -GLUCAN AND DIETARY FIBRE CONTENTS IN WHOLE GRAIN OF BARLEY GROWN IN BRAZIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
59	Giuseppina Lima	116957	ANTHOCYANIN PROFILE AND COLOR CHARACTERISTICS OF GRAPE JUICE ELABORATED FROM COUPAGES MADE WITH 'NIAGARA ROSADA'	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

60	Glaucia Santos Vieira	114790	Enzyme-assisted extraction of anthocyanins from jaboticaba jaboticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i> Berg.) pomace	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
61	Gláucia Valéria Mariano da Fonseca	115850	AVALIAÇÃO SENSORIAL, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE DOCE EM MASSA MISTO DE BANANA COM CHUCHU	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
62	Grasieli Beloni de Melo	117238	MINERAL POTENTIAL OF FRUIT WASTE FROM BRAZILIAN ATLANTIC FOREST: CAMBUCI, GRUMIXAMA AND UVAIA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
63	Guilherme Matheus Pessoa de Arruda	111934	EFFECTS OF THERMIC PROCESSING IN THE CHEMICAL COMPOSITION AND TOXICITY OF JACKFRUIT (<i>Artocarpus heterophyllus</i> L.) SEEDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
64	Guisleyne A. D'arc de Carvalho	117264	QUANTIFICAÇÃO DE CÁDMIO EM HORTALIÇAS: UMA COMPARAÇÃO ENTRE AGRICULTURA ORGÂNICA E CONVENCIONAL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
65	Gustavo Henrique Fidelis dos Santos	115930	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA EM CERVEJA ARTESANAL ESTILO WITBIER COM ADIÇÃO DE BERRIES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
66	Gustavo Reis Martins	115961	LOW-FIELD NMR TO EVALUATE SOIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
67	Hannah Caroline	117063	INFLUENCE OF ENCAPSULATING AGENTS ON VOLATILE COMPOUNDS OF SAPOTA (<i>MANILKARA ZAPOTA</i>) POWDER OBTAINED BY SPRAY-DRYING.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
68	Heice Silva Lopes Moraes	115788	Pilot-scale purification of milk proteins by association of membrane filtration techniques and preparative ion-exchange chromatography	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

69	Heidi Briggity Horta Tellez	115735	Morphological, physical and chemical evaluation of four genetic materials Theobroma cacao L. from Tolima department, Colombia.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
70	Hellen Simões Oliveira	114815	AVALIAÇÃO DE IMPUREZAS INORGÂNICAS EM AMOSTRAS BRASILEIRAS DE AÇÚCAR CRISTAL E MASCAVO APLICANDO A ANÁLISE POR ATIVAÇÃO NEUTRÔNICA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
71	Heloiza Ferreira Alves do Prado	117205	QUALITY OF MEAT FROM DIFFERENT GENETIC ORIGINS PIGS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
72	Hugo Oliveira	116058	TOTAL POLYPHENOL CONTENTS AND ANTIOXIDANT CAPACITY IN COMMERCIAL GRAPE JUICES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
73	Iara Pereira	112385	ELABORAÇÃO E ANÁLISE CENTESIMAL DE REESTRUTURADOS TIPO NUGGETS DE TAMOATÁ (HOPLOSTERNUM LITTORALE) DEFUMADO.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
74	Idila Maria da Silva Araújo	113049	ODOR-ACTIVE COMPOUNDS OF BRAZILIAN TABASCO PEPPER CV. BRS AVAI	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
75	Ingrid Denardi Soares	111633	EXTRACTION OF FLAVANOLS AND ALKALOIDS FROM COCOA SHELL USING ETHANOL AND ISOPROPANOL AS SOLVENTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
76	Isabela Macedo Lopes Vasques Monteiro	115898	AÇÃO DE FERTILIZANTE ORGÂNICO DE RESÍDUOS VEGETAIS NO PERFIL NUTRICIONAL DE ALFACES (Lactuca sativa)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
77	Isabela Mendes P Narita	112718	QUANTIFICAÇÃO DE FERRO E ZINCO EM ALIMENTOS INFANTIS FORTIFICADOS COM FERRO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
78	Isabella Oliveira Alves Moreira de Carvalho	116101	IMPACT OF LEMON JUICE (Citrus latifolia) ON POLYUNSATURATED FATTY ACIDS OXIDATION IN GRILLED SARDINES (Sardinella brasiliensis)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

79	Isabella Barbosa Teixeira	114442	Características físicas de diferentes variedades de mandioca de mesa.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
80	Isabella de Almeida Grosso	114853	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE AÇAÍ COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE LAVRAS - MINAS GERAIS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
81	Isabelle Bueno Lamas	116119	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DE MANGABA (<i>Hancornia speciosa</i> Gomes)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
82	JACKELINE NERONE LEITE	112216	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPA DE PEQUI (<i>Caryocar brasiliensis</i> Camb.) IN NATURA COLETADA NA BAIXADA CUIABANA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
83	Jadson Romualdo Oliveira da Costa	114669	CHARACTERIZATION AND CLASSIFICATION OF EXTRA VIRGIN OLIVE OILS PRODUCED IN SOUTHEASTERN AND SOUTHERN BRAZIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
84	Jairo Humberto López Vargas	109066	EVALUATION OF ANTIOXIDANT CAPACITY FROM SEVEN DIETARY FIBER SOURCES AND ITS EFFECT ON HAMBURGER	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
85	Janaína Alves	115311	COMPOSTOS FENÓLICOS DO FARELO DE ARROZ FERMENTADO E SEU POTENCIAL COMO CONSERVANTE ALIMENTÍCIO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
86	Janice Costa Miri	116819	AVALIAÇÃO QUÍMICA DE FARINHA DA CASCA DE ABACAXI DA CULTIVAR PÉROLA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
87	Janine Aparecida Pereira Gazoni	114679	Effect of phenolic compounds present in parsley (<i>Petroselinum crispum</i>), chives (<i>Allium schoenoprasum</i> L) and Brazilian cheiro-verde on the inhibition of cholesterol oxides formation in grilled sardines	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

88	Jennifer Valentim	112157	Fatty acids composition and carotenoids in caiaué (elaeis oleifera) genotypes	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
89	Jessica Antonio	114026	IDENTIFICATION OF VOLATILE COMPOUNDS PRESENT IN PORK IN NATURA USING SPME / GC-MS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
90	Jéssica de Sales Silva	117165	EFEITO DE COBERTURA COMESTÍVEL COM ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL NO POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE MINI TOMATES ORGÂNICOS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
91	Jéssica Raquel Sales Carvalho de Souza	116169	PACKAGING SUITABILITY FOR MINIMALLY PROCESSED BANANAS TO EXTEND COMMERCIAL VALIDITY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
92	Jhone Ferreira de Castro	116059	AVALIANDO A QUALIDADE DO ÓLEO DE SOJA ENRIQUECIDO COM ÓLEO DE BURITI	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
93	JIULIANE MARTINS DA SILVA	112356	CASSAVA STARCH MODIFIED BY OXIDATION: PHYSICAL AND CHEMICAL PROPERTIES AND TEXTURE PROFILE OF THE GELS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
94	JOANA GABRIELI DA SILVA SANTOS	112260	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DO HAMBÚRGUER COM ADIÇÃO DE FARINHA DE SABUGO DE MILHO ROXO EM ARMAZENAMENTO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
95	João Paulo Gonçalves Ferreira	114911	Evaluation of the chemical composition of the essential oils obtained from commercial anise samples	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
96	Joaquim Vitor da Paz Neto	115313	VOLATILE COMPOUNDS OF EIGHT SELECTED UNDERUTILIZED PLANTS BY HEADSPACE SOLID-PHASE MICROEXTRACTION AND GAS CHROMATOGRAPHY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
97	John Martins	116906	ANÁLISE DA QUALIDADE DE MALTE DE SORGO (Sorghum bicolor) EM DIFERENTES TEMPOS DE GERMINAÇÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

98	Jonatã Henrique Rezende de Souza	114560	COLORIMETRIC STUDY OF TAMBAQUI SURIMIS UNDER DIFFERENT CRYPROTECTOR FORMULATIONS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
99	José Antônio Braga Neto	117276	ANALISE DO POTENCIAL DA CASCA DE GUAVIRA (Campomanesia sp.) PARA A OBENÇÃO DE CHÁ	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
100	José Luis Pasquel Reátegui	117107	RELATIONSHIP BETWEEN COLOR OF FRUIT EPICARP AND NUTRITION AND FATTY ACID PROFILES OF Poraqueiba sericea Tul (UMARÍ) INTEGRAL PULP	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
101	Joyce Yumi Taira	116882	EVALUATION OF PHENOLIC COMPOUNDS DURING COOKING OF PINHÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
102	Julia Zuin	117254	Evaluation of structuring capacity of candelilla wax in organogels	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
103	Julia Baranzelli	117047	CHARACTERIZATION OF NEW BRAZILIAN WHEAT CULTIVARS AND PHENOLIC COMPOUND CONTENT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
104	Júlia Montenegro	116034	ANTIOXIDANT ACTIVITY AND TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS OF COFFEE (Coffea arabica) IN DIFFERENT LEVELS OF ROASTING EXTRACTED BY MICROWAVE (MAE)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
105	Júlia Pedó Gutkoski	114887	YERBA MATE PARTICLE SIZE INFLUENCE ON PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
106	Juliana de Andrade Mesquita	112263	ATIVIDADE COMPARATIVA DA OXIDAÇÃO ENTRE ÓLEO VEGETAL E PRÉ-MISTURA PARA HAMBÚRGUER EM ARMAZENAMENTO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
107	Juliana Angelo Pires	117020	Caracterização de extrato seco proveniente de resíduo de vinho tinto	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

108	Juliana da Silva Agostini	113124	ANTIOXIDANT CAPACITY AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF IN NATURA AND DEHYDRATED ACEROLA BYPRODUCT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
109	Juliana Ferini	112683	MAPPING OF COFFEE CAPSULES CHARACTERISTICS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
110	Juliana Lopes de Lima	115831	EFFECT OF SKIN AND ABDOMINAL FAT ON CHEMICAL QUALITY OF CHICKEN SAUSAGES STORED UNDER FREEZING	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
111	Juliana Pacheco Fernandes	116896	CAPIM-LIMÃO: APLICAÇÃO EM COBERTURA COMESTÍVEL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
112	Juliana Rodrigues do Carmo	114276	Análises físicas e químicas e determinação de compostos bioativos como base para questionamento de valor comercial de dois tipos de manga	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
113	Flavia Maria Netto	116981	Effect of caffeic acid on the oxidation of whey proteins mediated by peroxy radicals	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
114	JULYENE SILVA FRANCISCO	112482	INTERVARIETAL HYBRIDS OF CONILON AND ROBUSTA COFFEES GROWN IN AMAZON REGION: PROFILE OF DITERPENES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
115	Kamila Figueiredo Pinheiro	114386	ANÁLISE BROMATOLÓGICA COMPARATIVA DE BALAS DE GELATINA PADRÃO E BALAS ENRIQUECIDAS COM RESVERATROL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
116	Karen Linelle de Oliveira Santos	114872	EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM BANANA BRACTS AND EVALUATION OF THEIR ANTIOXIDANT PROPERTIES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
117	Karla Suzanne F. S.Chaves Damasceno	114487	INFLUÊNCIA DO TRATAMENTO NA QUANTIFICAÇÃO DE PROTEÍNAS E LIPÍDEOS DE EXTRATO LÍQUIDO VEGETAL DA AMÊNDOA DE CAJU	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

118	Karoline Rayzel	114708	EXTRAÇÃO DE PROPOXUR DE AMOSTRAS DE CARNE BOVINA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
119	Katherine Ysabel Villa Gomez	116958	Evaluación de los antioxidantes de la pulpa y del extracto etanólico de tuna morada (Opuntia ficus-indica)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
120	Kátia Alessandra Mendes Silva	115677	Rare earth elements in two highly consumed fish species from an anthropogenically impacted estuary in Southeastern Brazil	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
121	Kelly Alencar Silva	112301	AVALIAÇÃO DO TEOR DE CLORETO DE SÓDIO E DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS DE TEMPEROS PRONTOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DO RIO DE JANEIRO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
122	KÉSSIA NATASHA BARROS DOS SANTOS	117155	COMPARAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE ABACAXI (Ananas comosus (L.) merril) LIOFILIZADO E IN NATURA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
123	Ketlen Yumi Ito da Silva	110450	Caracterização físico-química e teor de carotenóides em farinhas elaboradas a partir da polpa e casca de pupunha (Bactris gasipaes kunth)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
124	Kristtiann Yuri Coelho	116026	Stability of total phenolic and antioxidant capacity in ready-to-drink black and green tea formulations	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
125	Lara Barbosa DE SOUZA	117084	LABELING, MICROBIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF PASTEURIZED MILK	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
126	Lara Maria dos Santos Ferraz e Silva	115715	Elaboração e Avaliação da Farinha da Polpa de Pequi	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
127	Lara Milhomem Guida	116821	COLLAGEN EXTRACTION OBTAINED FROM PIRARUCU (Arapaima gigas) BY-PRODUCTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

128	Lara Tatiane G Brites	116123	MINERAL COMPOSITION AND BIOACCESSIBILITY OF PAN BREADS INCORPORATED WITH WHOLE-GRAIN BUCKWHEAT FLOUR	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
129	Larissa Barros	114695	PHYSICAL AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF SOYBEAN VARIETIES CULTIVATED AT LAGOA DO SINO CAMPUS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
130	Larissa Peixoto Nunes	114153	Obtenção de flocos de jabuticaba por secagem em cilindro rotativo (drum drying): retenção de nutrientes e isotermas de sorção	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
131	Lauane Nunes	115332	HOW ARE THE PROPERTIES OF INFANT FORMULAS AFFECTED BY THE PROTEIN SOURCE USED?	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
132	Laura Suemitsu	114702	CHEMICAL CHARACTERIZATION AND QUALITY EVALUATION OF BABASSU (<i>Orbignya phalerata</i> L.) FAT AND PRACAXI (<i>Pentaclethra filamentosa</i>) OIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
133	Lauren Menegon de Oliveira	114663	BISCOITO FUNCIONAL SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE CITRUS AURANTIFOLIA (LIMÃO)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
134	Layla Tinoco	117171	Perfil de ácidos graxos essenciais e qualidade da fração lipídica de biomassa de banana verde (<i>Musa</i> sp.) de variedades de interesse da agricultura familiar	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
135	Leandro de Moraes Cardoso	115330	VITAMIN PROFILE IN UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS IN RIO DOCE VALLEY, MINAS GERAIS, BRAZIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
136	Leandro Augusto Lima Silva	114657	Utilização de encapsulados de Maracujá-do-Mato (<i>Passiflora cincinnata</i>) como agente antimicrobiano e antioxidante em produtos cárneos.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

137	Leidiana De Sousa Lima	116817	FORMULAÇÃO E PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE CERVEJA ARTESANAL PILSEN PURO MALTE AROMATIZADA COM EXTRATO DE CANELA DA CHINA (Cinnamomum Cassia)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
138	Leliane da Silveira Barbosa Gomes Gomes	112377	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE BOLINHO DE CORVINA (Micropogonias furnieri) DEFUMADA COM BATATA DOCE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
139	Leliane da Silveira Barbosa Gomes Gomes	112377	<u>ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE BOLINHO DE CORVINA (Micropogonias furnieri) DEFUMADA COM BATATA DOCE</u>	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
140	Lennon da Silva Barros	114994	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE RESÍDUO DE ABACAXI	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
141	Leonardo Leandro de Vasconcelos	112726	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE ABRICÓ (Mammea americana) E SUA ADIÇÃO NO DOCE DE LEITE PASTOSO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
142	Letícia Cardoso	115947	MINERAIS ESSENCIAIS EM SUBPRODUTOS DE INDUSTRIAIS DE TOMATE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
143				
144	Letícia De Souza Oliveira	116466	CENTESIMAL COMPOSITION AND SENSORY ANALYSIS OF HAMBURGER BREADS OBTAINED FROM BEER INDUSTRY BY-PRODUCT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
145	Letícia de Souza Scherrer	115744	ATIVIDADE DE ÁGUA EM DIFERENTES GRUPOS DE ALIMENTOS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

146	Letícia Quirino Soares	115365	EVALUATION OF HEAVY METAL CONTENTS IN WATER IN RIO PARANAÍBA – MG	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
147	Leyde Pereira	112670	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE CRU REFRIGERADO EM TANQUE DE EXPANSÃO DE PROPRIEDADES RURAIS DE UMA REGIÃO DO TRIÂNGULO MINEIRO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
148	LIA CARLA DE SOUZA RODRIGUES	114823	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE LEITE CRU E PASTEURIZADO ORIUNDOS DE USINA LEITEIRA LOCALIZADA EM MACAPÁ -AP	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
149	Lía Ethel Velásquez Castillo	115849	MECHANICAL AND BARRIER PROPERTIES OF QUINOA STARCH NANOCRYSTALS-REINFORCED CASSAVA STARCH FILMS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
150	Livia Santiago	116038	EFFECT OF HEAT TREATMENT ON STRUCTURE AND TECHNO-FUNCTIONALITIES OF BLACK CRICKETS PROTEIN ISOLATE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
151	Loanda Maria Gomes Cheim	117032	IDENTIFICAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICAS E QUÍMICAS DO MILHO PIPOCA (Zea mays L.) CRIOULO PRODUZIDO EM SISTEMA AGROECOLÓGICO EM MATO GROSSO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
152	Lorena Maniero Silva	114633	REDUÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA DE CAMBUCIS (Campomanesia phaea O. Berg.) TRATADOS COM VAPOR DE ETANOL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
153	Luan Gustavo dos Santos	112339	DETERMINAÇÃO DE ANTOCIANINAS TOTAIS EM EXTRATOS DE CASCA DE CEBOLA ROXA (Allium cepa L.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
154	Luan Oliveira	116823	Mint differentiation produced by conventional, organic and permaculture agricultural method by SPME-HS-GC-MS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

155	Luan Ramos da Silva	114413	Valorization of black rice as an antioxidant raw material	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
156	Luane Aparecida Amaral	111600	Perfil de minerais de variedades de batata doce cozidas por imersão em água	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
157	Lucas Felipe Araújo de Souza	115838	PRODUÇÃO DE CONSERVA DE TOMATE DESIDRATADO COM JAMBU: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
158	Lucia Felicidade Dias	112362	Caracterização físico-química a análise antioxidante da polpa da pitaia (<i>Hylocereus polyrhizus</i>)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
159	Luciana Carolina Bauer	111061	COMPOSITION IN ACYLGLYCEROLS OF BABASSU CRUDE OILS (<i>Orbignya phalerata</i> Mart.) OBTAINED BY DIFFERENT EXTRACTION METHODS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
160	Luciana Medeiros Souto	116100	ANALYSIS OF SODIUM CHLORIDE BY DIFFERENT METHODS IN NATURA JERKED MEAT MARKED IN NATAL/RN FREE FAIRS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
161	Luciana Ribeiro da Silva Lima	115894	Abordagem metabolômica para caracterização do perfil de compostos antioxidantes em diferentes cereais integrais brasileiros	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
162	Luciano Fernandes Albuquerque Santos	117232	Polycyclic aromatic hydrocarbons in barbecued Coalho cheese: Are there differences regards the distance of the heat source?	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
163	Luciano José Quintão Teixeira	116947	EFEITO DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NO TEMPO DE SECAGEM DE POLPA MISTA DE ACAÍ, MORANGO E ACEROLA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

164	Lucinéia Cavalheiro Schneider	116263	PHYSICAL AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF BACUPARI FRUITS <i>Salacia crassifolia</i> (Mart. Ex Schult.) G. Don FROM BARREIRAS - BA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
165	Luis Gustavo Sabóia Ponte	116886	EVALUATION OF THE MICROBIOLOGICAL SAFETY AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF BEETROOT LEAVES (<i>BETA VULGARIS</i>) STORED FOR A TWO YEARS PERIOD IN GELATIN CAPSULES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
166	Luíza Aparecida Carneiro Fernandes	112370	POLVILHO E FÉCULA DE MANDIOCA: CARACTERÍSTICAS DE BISCOITOS.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
167	Magali Leonel	111470	EFEITOS DA BAIXA E ALTA DISPONIBILIDADE DE FÓSFORO NO CULTIVO DA MANDIOCA SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO AMIDO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
168	Marcela Boroski	112976	QUALITY OF EXTRA VIRGIN OLIVE OIL IN THE TRIPLE FRONTIER (FOZ DO IGUAÇU- PARANA STATE, BRAZIL)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
169	Márcio Augusto Ribeiro Sanches	112995	INFLUÊNCIA DO CRUZAMENTO DE BOVINOS DAS RAÇAS NELORE, ANGUS E WAGYU SOBRE A QUALIDADE DO COXÃO DURO (bíceps femoris)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
170	Marcio Schmiele	114772	Determination of fatty acids composition of extra virgin olive oils and pomace oil produced in Diamantina, Minas Gerais	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
171	Marco Antônio Pereira da Silva	117215	EFEITO DO CONGELAMENTO SOBRE A COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE DE OVELHAS SANTA INÊS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
172	MARCONY EDSON DA SILVA JÚNIOR	114687	IMPACT OF CONVENTIONAL/NON-CONVENTIONAL EXTRACTION METHODS ON THE PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF CIRIGUELA RESIDUE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

173	Marcy Heli Paiva Rodrigues	113039	Compostos de defesa e açúcares em tomates cereja de cultivo orgânico e convencional	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
174	Margarida Lins da Cruz	116007	ANALYSIS OF PHENOLIC AND FLAVONOID COMPOUNDS IN CHOCOLATES FORMULATED WITH SUBFERMENTED AND FERMENTED COCOA BEANS BLENDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
175	Maria Aderuza Horst	117022	NUTRITIONAL POTENTIAL OF GABIROBA (Campomanesia sp.) RESIDUES FOR THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
176	MARIA APARECIDA GARCIA	116669	CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO ISOLADO DE DIFERENTES CULTIVARES DE SORGO (Sorghum bicolor (L.) Moench)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
177	Maria Cecília Enes Ribeiro	115895	INFLUÊNCIA DO TIPO DE ORDENHA NA QUALIDADE DO LEITE CRU DA REGIÃO DE CAPÃO BONITO/SP	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
178	Maria Inês Sucupira Maciel	114729	MICROENCAPSULATION OF CIRIGUELA (SPONDIAS PURPUREA L.) RESIDUE EXTRACT BY SPRAY- DRING: A STUDY OF THE PHYSICAL PROPERTIES AND PHENOLICS COMPOUNDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
179	Maria Isabel Andrekowisk Fioravanti	111977	TEOR TOTAL E BIOACESSIBILIDADE DE FERRO EM FÓRMULA INFANTIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
180	Maria Lemes Campos Rodrigues Ferro	109139	PORCENTAGEM DE COBERTURA DA RECOMENDAÇÃO DE PROTEÍNAS (DRI) DE DIFERENTES MARCAS DE PÃO DE QUEIJO.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
181	MARIA LÍCIA LOPES ARAÚJO	115938	ANÁLISE DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DO VALOR ENERGÉTICO DAS FARINHAS OBTIDAS A PARTIR DE AMÊNDOAS DO CERRADO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

182	Maria Luciana Barbosa Mendes	112446	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E TECNOLÓGICAS DE FÉCULAS DE MANDIOCA (ESCULENTA CRANTZ) COMERCIALIZADA NA REGIÃO METROPOLITANA DE PALMAS - TO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
183	Maria Luiza Tonetto Silva	115889	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE LIPÍDIOS E CARACTERIZAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE TEXTURA INSTRUMENTAL DE PASTAS COMERCIAIS ELABORADAS COM MATÉRIAS-PRIMAS OLEAGINOSAS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
184	Maria Paula Resende Lacerda	116017	COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE NÉCTAR MISTO DE MARACUJÁ E UVAIA ADOÇADO COM MELADO DE CANA-DE-AÇÚCAR	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
185	MARIA SANDOLENE CAROLINO	115819	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA COMPARATIVA ENTRE PRESUNTOS FATIADOS E EXPOSTOS COMERCIALIZADOS EM SUPERMERCADOS NA CIDADE DE FORTALEZA-CE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
186	Maria Terezinha Santos Leite Neta	116907	Aroma Profile of Murcott (Citrus reticulata X Citrus sinensis) and Ponkan (Citrus reticulata BLANCO) Tangerines by Stir Bar Sorptive Extraction.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
187	Maria Thereza Medeiros Fernandes	111986	ANALYSIS OF POWDER OBTAINED FROM THE OYSTER SHELL Crassostrea gasar: CENTESIMAL COMPOSITION AND MINERAL PROFILE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
188	Mariah Almeida Lima	115813	EFFECT OF THERMAL AND HIGH PRESSURE PROCESSING ON ANTIOXIDANT CAPACITY, TOTAL PHENOLIC AND VITAMIC CONTENTS OF A MIXED TROPICAL JUICE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

189	Mariana de Oliveira Silva	115927	EVALUATION OF THE LIPIDAL OXIDATION OF FREE-RANGE CHICKEN HAMBURGER WITH CORIANDER FRUIT EXTRACT (Coriandrum sativum L.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
190	Mariana Simões Larraz Ferreira	116979	Phenolic enriched extracts obtained from commercial vegetable residues: optimized extraction, chemometrics and metabolomic screening	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
191	Mariane Fernandes Bocca	114468	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF CUPUAÇU'S SEEDS DURING FERMENTATION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
192	Mariele Nascimento de Souza	112012	Caracterização físico-química da farinha de berinjela (Solanum melongena) comercializada na cidade Cuiabá-MT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
193	Mariele Trindade	115834	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE MATÉRIA ORGÂNICA EM EFLUENTES DOMÉSTICOS E INDUSTRIAIS POR MÉTODO DO KMnO ₄ DE OXIGÊNIO CONSUMIDO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
194	Mariele Trindade	115834	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE MATÉRIA ORGÂNICA EM EFLUENTES DOMÉSTICOS E INDUSTRIAIS POR MÉTODO DO KMnO₄ DE OXIGÊNIO CONSUMIDO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
195	Marina Rodrigues Mazine	112437	ANTIOXIDANT CAPACITY OF UNRIPE ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA) EXTRACTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
196	Marina De Gea Neves	115913	Rapid Determination of Nutritional Parameters of Pasta/Sauce Blends by Handheld Near-Infrared Spectroscopy	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
197	Marina Vilar Geraldi	115884	PURPLE ARAÇÁ, A BRAZILIAN NATIVE FRUIT AS A SOURCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

198	Marta Suely Madruga	116065	SEPARATION OF IRON-CHELATING PEPTIDES FROM CHICKEN COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYSATE USING IMAC-Fe ²⁺ AND LC-MS/MS: IDENTIFICATION AND DIALYSABLE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
199	Michele Giaconia	112430	C-PHYCOCYANIN AS NATURAL BLUE DYE IN ICE CREAMS: ANTIOXIDANT ACTIVITY AFTER IN VITRO DIGESTION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
200	Michelle de Mesquita Wasum	114792	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FLOUR FROM FREEZE-DRIED BEET STEMS (<i>Beta vulgaris</i> L.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
201	Milena Fernandes da Silva	115906	VALORIZATION OF AN EMERGING FLOW OF FOOD WASTE: INFLUENCE OF EXTRACTION TECHNIQUES ON THE PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF SPENT COFFEE GROUNDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
202	Monica Juliany Carmo Souza	114362	PHYSICOCHEMICAL AND BIOACTIVE COMPOSITION OF PINEAPPLE PELL FLOUR (<i>Ananas comosus</i> L. Merrill)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
203	Nadja Nara Gomes de Morais	114207	MICROENCAPSULAÇÃO DE EXTRATO DO RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DE SERIGUELA USANDO MALTODEXTRINA, GOMA ARÁBICA E SORO DE LEITE.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
204				
205	NARA HELLEM BRAZÃO DA COSTA	112387	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO CENTESIMAL DE BOLINHO DE SURUBIM (<i>Pseudoplatystoma corruscans</i>) DEFUMADO.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

206	Narciza Maria de Oliveira Arcanjo	116634	Perfil de compostos voláteis de polpa de fruta do maracuja-domato (PASSIFLORA CINCINNATA).	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
207	Natalia Caroline de Azevedo	117135	DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE BOLO A BASE DE FARINHA DE BATATA-DOCE BIOFORTIFICADA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
208	Natália Norika Yassunaka Hata	116120	Characterization of levan produced from acetic acid bacteria strains	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
209	Natália Soares Janzantti	117196	AVALIAÇÃO DA AQUAFABA DE GRÃO-DE-BICO (Cicer arietinum) COMO SUBSTITUTO A CLARA DE OVO EM ESPUMAS ALIMENTARES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
210	Nathália Cristina Silva Brito	113000	O ÍNDICE DE PERÓXIDOS DE ÓLEOS VEGETAIS PODE SER DETERMINADO POR MEIO DE UM SMARTPHONE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
211	Nathania de Sá Mendes	115660	CAPSICUM PUBESCENS: CARACTERIZAÇÃO DE BIOATIVOS FENÓLICOS E OBTENÇÃO DE INGREDIENTE FUNCIONAL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
212	Nayara Macêdo Peixoto Araujo	117072	Characterization, bioactive compounds and antioxidant potential of three Amazonian species: rambutan (Nephelium lappaceum), tucumã (Astrocaryum aculeatum) and pupunha (Bactris gasipaes)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
213	Neura Bragagnolo	113066	IMPACT OF DIFFERENT HIGH OLEIC CULTIVARS IN THE FATTY ACID AND PHYTOSTEROLS COMPOSITION IN PEANUTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
214	Nicole Astrid Carolina Paredes Del Águila	116930	Cinética de degradación de vitamina C en fruto de camu camu (Myrciaria Dubia)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

215	Noelia Cruz	116953	Extracción y caracterización fisicoquímica y reológica del almidón de Oca (<i>Oxalis tuberosa</i>)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
216	Otávio Augusto Guidini	112002	ESTUDO CINÉTICO DE CERVEJA PILSEN COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DO LÚPULO POR EXTRATO ALCOÓLICO DE UVAIA (<i>EUGENIA PYRIFORMIS</i> CAMBESS)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
217	Pamela Thais Sousa Melo	117212	BIOCELLULOSE NANOFIBRILLATED APPLIED IN EDIBLE FILMS HPMC BASED FOR FOOD PACKAGING	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
218	Patrícia Marques de Farias	114002	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF THE NOPAL (<i>Opuntia ficus-indica</i>) CLADODE DEHYDRATED FRACTIONS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
219	Patrícia Pereira Dodorico	117116	EFEITO DE SAFRA NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA UVA BRS NÚBIA EM MARIALVA-PR	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
220	Paula De Souza Cardoso	114808	TEOR PROTEICO DAS FOLHAS DE DIFERENTES CULTIVARES DE MANDIOCA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
221	Paula Fernanda Rondon Ferreira de Cristo	114109	AVALIAÇÃO ANTIOXIDANTE E CARACTERIZAÇÃO DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIAIS QUE PASSARAM POR PROCESSO DE PASTEURIZAÇÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
222	Paula França Nascimento Lopes	115698	OBTAINING AND CHARACTERIZING COCONUT OIL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
223	Paula Gabrielle Dias Moreschi	114157	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION AND BIOACTIVE COMPOUNDS IN PASSION FRUIT COLLECTED IN RAINY AND DRY SEASONS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
224	Paula Maria Lourinho Sales	115883	ANTIOXIDANT PROPERTIES OF BARLEY EXTRACTS (<i>Hordeum vulgare</i> L.) USING IN VITRO TECHNIQUES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

225	Paula Renata Felipe Paiva	114622	IDENTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS OF AROMATIC HERBS USING UPLC-ESI-MS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
226	PAULINA GUILLEN VELAZQUEZ	112461	Effect of spray drying conditions on physicochemical properties of Mexican plum juice	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
227	Paulo Sérgio Loubet Filho	114533	Main nutrients and phenolic compounds found in Uvaia (Eugenia pyriformis Cabess.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
228	Quezia Lisboa	112730	Physicochemical evaluation of honey marketed in the metropolitan region of São Luís- MA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
229	RAFAEL CRUZ	116131	USO DE FARINHAS DE RESÍDUOS DE FRUTAS NA CLARIFICAÇÃO DE HIDROMEL SUAVE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
230	Rafael Segundo Vela Paredes	117105	INTEGRAL PULPS OF Oenocarpus bataua (UNGURAHUI) AND Oenocarpus mapora (CINAMILLO) AS A SOURCE OF PHENOLIC COMPOUNDS AND MINERALS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
231	Rafaela Pena Santos	114017	EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF REFINED, WHOLE, MARINE AND PINK SALT MARKETED IN THE CITY OF RIO DE JANEIRO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
232	Rafaela Torrezan Privatti	112793	CHARACTERIZATION OF THE BY- PRODUCT OF SOYBEAN WATER SOLUBLE EXTRACT PRODUCTION (OKARA)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
233	Raíssa Monte	117247	Evaluation of the nutritional characteristics of Passiflora coccínea Aubl. pulp and peel from the Amazon region	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
234	Raquel Guidetti Vendruscolo	116830	A NEW APPROACH IN STEROLS AND SQUALENE DETERMINATION IN CYANOBACTERIA BY GAS CHROMATOGRAPHY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

235	Rayara Madureira	115965	APROVEITAMENTO DO ÓLEO DE COCO BABAÇU (<i>Orbignya speciosa</i> (Mart.) Barb. Rodr.) NO DESENVOLVIMENTO DE MAIONESE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
236	Rayssa Gabriela Lima Porto Luz	115907	Bioacessibilidade, identificação de compostos fenólicos e atividade antioxidante in vitro do suco de caju (<i>Anacardium occidentale</i> L.) clarificado (cajuína).	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
237	Rebeca Salvador Reyes	114733	KERNEL CHARACTERIZATION AND STARCH MORPHOLOGY OF FIVE VARIETIES OF PERUVIAN ANDEAN MAIZE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
238	Regilda Saraiva dos Reis Moreira- Araújo	115836	CARNAÚBA (<i>Copernicia prunifera</i> H.E. Moore): CONTEÚDO DE MINERAIS, COMPOSTOS BIOATIVOS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS POR HPLC-DAD	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
239	Renan Elan da Silva Oliveira	114966	IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS EM CACHAÇAS ARMAZENADAS EM INOX E BARRIS DE CARVALHO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
240	Renata Alexandra Moreira das Neves	114449	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE UHT ZERO LACTOSE COMERCIALIZADO NA CIDADE DE NATAL/RN	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
241	Renata Bolzan Falk	116829	OLIVE OIL FLAVOURED WITH BRAZILIAN PINK PEPPER (<i>SHINUS TEREBINTHIFOLIUS</i> RADDI): AN AROMA MIGRATION STUDY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
242	RENATA CHASTINET BRAGA	117216	POLISSACARÍDEO DE <i>Adenantha pavonina</i> COMO ESPESANTE EM GELEIAS SABOR CACAU E LIMÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
243	RENATA DE MACHADO	110484	PORCENTAGEM DE COBERTURA DA RECOMENDAÇÃO DE SÓDIO (AI) DE DIFERENTES MARCAS DE PÃO DE QUEIJO.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

244	Renata Soriano Sancho	114361	EVALUATION OF MONO-, DI- AND FRUCTOOLIGOSACCHARIDES PROFILE IN FRESH CUT FRUITS BY HIGH PERFORMANCE ANION-EXCHANGE CHROMATOGRAPHY COUPLED WITH PULSED AMPEROMETRIC DETECTION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
245	Renier Felinto Julião da Rocha	116944	Influência do sistema de criação sobre a qualidade da carne de frangos caipiras	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
246	Rennan Wellington Ramos Alves	114214	PROXIMATE COMPOSITION OF GREEK YOGURT WITH CAJÁ JELLY (Spondia Mombin L.) AND APICULTURAL POLLEN	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
247	Ricardo Dalla Villa	112352	DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE Fe, Cu, Mn e Zn EM AMÊNDOA DESIDRATADA DO FRUTO PEQUI (Caryocar brasiliensis Camb.) ORIUNDO DA BAIXADA CUIABANA, MT	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
248	Ricardo Felipe Alves Moreira	115670	Chemical composition and antioxidant activity of essential oils obtained from the leaves of two different sweet potato varieties.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
249	Robelli Cássia Amaral	114593	Determinação dos compostos bioativos da própolis de abelhas sem ferrão.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
250	ROBSON ROGERIO PESSOA COELHO	116050	COMPOSTOS BIOATIVOS E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICA DE UMA GELEIA DA FRUTA DE PALMA-DE-ESPINHOS (Opuntia dillenii (KER GAWL) HAW).	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
251	Rodrigo Barbosa Monteiro Cavalcante	115720	CHEESE BREAD ENRICHED WITH BIOFORTIFIED COWPEA AND THEIR SENSORY, AND NUTRITIONAL CHARACTERISTICS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
252	Roger Wagner	116105	FATTY ACID COMPOSITION OF 'MAXI GALA' APPLE PEEL WAX STORED UNDER STATIC AND DYNAMIC CONTROLLED ATMOSPHERE AND EFFECT OF 1-MCP APPLICATION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

253	Romayana Medeiros de Oliveira Tavares	111488	APLICAÇÃO DO BRANQUEAMENTO: INFLUÊNCIA NA COR E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO FEIJÃO-VERDE (VIGNA UNGUICULATA (L.) WALP)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
254	Rosa N. Chávez-Jáuregui	114200	PUERTO RICAN APIO (ARRACACIA XANTHORRIZA BANCROFT) FLOUR: PHYSICOCHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
255	Rosângela Maria Oliveira Marinho	114432	JUAZEIRO PULP FLOUR: NUTRITIONAL, PHYCHOCHEMICAL, ANTIOXIDANT AND TECHNOLOGICAL CHARACTERIZATION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
256	Rosinelson Pena	116985	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DO PIRARUCU SALGADO-SECO COMERCIAL	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
257	Rosires Deliza	116805	EFFECT OF PROCESSING ON THE CONTENT AND BIOACCESSIBILITY OF VITAMIN C OF MIXED TROPICAL JUICE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
258	Ruthchelly Tavares da Silva	112058	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE TIPO GREGO ADICIONADO DE GELEIA DE PITANGA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
259	Samara dos Santos Harada-Padermo	116922	OPTIMIZATION OF UMAMI COMPOUNDS EXTRACTION FROM SHIITAKE (<i>Lentinula edodes</i>) BYPRODUCTS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
260	Samara Rafaela Bruzaroski	115812	THE INFLUENCE OF PSYCHROTROPIC MICROORGANISMS ON TEXTURE OF PROVOLONE CHEESE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
261	Sarita Leonel	115650	CALCIUM CHLORIDE INCREASE NUTRITIONAL VALUE AND SHELF LIFE OF 'PALUMA' GUAVA FRUITS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
262	Scheid Marlene	109175	CHANGE IN CARBOHYDRATE COMPOSITION OF FRESH YACON (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) ROOTS DURING STORAGE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

263	SERGIO CORREIA SILVA	117173	Obtaining Cornstarch Lactilado and Evaluation of Functional Properties of Modified Starches	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
264	Silvia de Oliveira Freitas	115873	Migração de compostos orgânicos voláteis em copos de treinamento destinados ao uso infantil	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
265	Silvia Martelli	108852	OBTENTION AND CHARACTERIZATION OF ERVA MATE (<i>Ilex paraguariensis</i>) EXTRACT: FLAVONOIDS AND PHENOLICS COMPOUNDS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
266	Silvia Pilco Quesada	116000	IDENTIFICATION AND QUANTIFICATION BY HPLC-PDA- MS OF PHENOLIC COMPOUNDS OF KIWICHA GERMINATED VARIETY OSCAR BLANCO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
267	Solange Teresinha Carpes	107680	Bio-based films prepared with apple pomace: volatile compound composition, antioxidant and antimicrobial activities	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
268	Stefânia Brasil Borba	117083	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILME À BASE DE GELATINA ENRIQUECIDO COM POLPA DE JUÇARA (<i>Euterpe edulis</i>) LIOFILIZADA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
269	Stephanie Dias Soares	114757	LYOPHILIZED JAMBU (<i>SPIRANTHES OLERACEA L.</i>) LEAF POWDER: SOURCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS TO POTENTIAL FOOD APPLICATION	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
270	Suênia Samara dos Félex	116929	EFEITO DA COCÇÃO NAS FRAÇÕES PROTEICAS MIOFIBRILAR E SARCOPLASMÁTICA DA CARNE DE RÃ (<i>Lithobates catesbeianus</i>)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
271	Tábitha Ogawa	117208	Obtenção e caracterização físico- química do extrato hidrossolúvel de amêndoa de baru	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

272	Tainá Da Silva Fleming de Almeida	115200	ADIÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE CHUCHU EM COOKIE: ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
273	Taís Santos	114741	MODIFICAÇÕES NOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE UVAIA (Eugenia pyriformis) AO LONGO DOS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
274	Talita Braga de Brito Nogueira	114821	MORPHOLOGICAL AND CHEMICAL PROFILE OF MINIMALLY PROCESSED VEGETABLE WASTE FLOURS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
275	Tamires Carvalho Lins	114619	TRANS FATTY ACIDS EVALUATION IN STUFFED COOKIES AND WAFERS.	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
276	Tamires Ferreira	115790	PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE LEITES PASTEURIZADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SALVADOR-BA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
277	Tatiana Cardoso Gomes	114182	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FARINHA DA CASCA DO MANGOSTÃO (Garcinia mangostana L.)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
278	Tatiane Viana Dutra	112415	BIOACTIVITY OF BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA EXTRACT AGAINST PATHOGENIC BACTERIA AND YEAST	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
279	Thainara Cardoso Nóbrega	115871	TEORES DE ANTOCIANINA E CAROTENOIDES EM CULTIVARES CONTRASTANTES DE ALFACE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
280	Thaís Carvalho	112521	O teor de clorofilas e carotenoides em azeites pode ser determinado usando um smartphone	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

281	Thaís Lessa Silva	115259	Efeito de farinha de sorgo torrada no metabolismo de lipídios e potencial antioxidante em ratos SHR tratados com paracetamol	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
282	Thaís Duarte Santos	114572	PERFIL FENÓLICO EM FEIJÕES COMERCIALIZADOS PRONTOS PARA CONSUMO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
283	Thayla Thaís Da Silva Oliveira	112354	CARACTERIZAÇÃO DA COR DO ÓLEO DE BURITI EM DIFERENTES TEMPERATURAS DE ARMAZENAMENTO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
284	Thiago Vieira de Moraes	114624	EVALUATION OF THE CHEMICAL COMPOSITION AND ANTIOXIDANT POTENTIAL OF ESSENTIAL OILS OBTAINED FROM THE FLOUR OF PERESKIA ACULEATA MILLER LEAVES	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
285	Tiziano Dalla Rosa	114558	PRODUÇÃO DE FARINHA A PARTIR DO BAGAÇO DE ACAI, CARACTERIZAÇÃO E APLICAÇÃO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
286	Vanessa Maria Amorim de Oliveira	117201	A centesimal and sensory characterization study of the cocoa and chocolate mousse of the Amorim family	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
287	Vanessa Sales de Oliveira	114557	PROTECTIVE EFFECT OF AROEIRA (Schinus terebinthifolius Raddi) FRUIT AGAINST CHOLESTEROL TERMO-OXIDATION IN MODEL SYSTEMS CONTAINING SARDINE OIL (Sardinella brasiliensis)	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
288	Vanessa Suzane Schneider	112465	Antioxidant dietary fibres from guavira fruit pomace	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
289	VERONICA DE BORBA	107027	QUALIDADE NUTRICIONAL DE SUBGRUPOS DE ARROZ TRATADOS HIDROTERMICAMENTE PROVENIENTES DE CULTIVO IRRIGADO E DE SEQUEIRO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

290	Verônica Ferreira	115791	ESTUDO DO EFEITO DA TEMPERATURA, CONCENTRAÇÃO E PH NA VISCOSIDADE DA PECTINA	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
291	Victória Caroline Fernanda Gomes de Souza Bruno	114742	INFLUENCE OF DRYING TEMPERATURE ON INSTRUMENTAL COLOR OF FISH PROTEIN CONCENTRATE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
292	VIRNA LUIZA DE FARIAS	114486	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE COOKIES DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE SPIRULINA PLATENSIS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
293	Vitor Nieri	115082	EFEITO PROTETIVO DE FORMULAÇÃO DE CRISTAL LÍQUIDO LIOTRÓPICO NA OXIDAÇÃO DO CHÁ VERDE	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
294	Walkiria H. Viotto	115880	Phosphate chain length affects the formation of the structure of “requeijão cremoso”	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
295	Wesley Nascimento	114896	STUDY OF ELECTRICAL IMPEDANCE SPECTROSCOPY AS A BASIS FOR A NEW METHODOLOGY OF QUALITY CONTROL AND DETECTION OF ADULTERATIONS IN HONEY	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
296	Wilma Fabiana Ferreira da Silva	112923	COMPARAÇÃO ENTRE A COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO CAMARÃO DE CULTIVO ORGÂNICO DA ESPÉCIE LITOPENAEUS VANNAMEI CRU CONGELADO E SECO SALGADO CONGELADO	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30
297	Wilson David Martinez Niño	115934	EVALUATION OF PHYSICO-CHEMICAL PARAMETERS AND CONTENT OF ANTHONYANINS IN RESIDUAL BIOMASS OF MORA DE CASTILLA (Rubus glaucus Benth) IN DIFFERENT STORAGE CONDITIONS	Segunda, 11/11 - 17h30 às 18h30

298	Andrés Alberto Corimayhua Silva	116872	OPTIMIZATION OF THE EXTRACTION PARAMETERS OF TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS FROM QUINOA (Chenopodium quinoa Willd) LEAVES VARIETY INIA 420 – NEGRA COLLANA	Segunda, 11/11 - 17h30 à 18h30
-----	--	--------	---	---