					Periodo da
ocal do Pôster	Apresentador	Submission #		Eixo temático	Apresentação
			ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE MOLHO A		
			BASE DE CÚRCUMA (LONGA LINN), UM		
001	Adriana Pereira dos Santos	66756	ANTIOXINDATE NATURAL, PARA MASSA TIPO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
001	Marques Adriana Pereira dos Santos	66756	NHOQUE  QUAL O MELHOR VEÍCULO PARA OFERECER	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
002	Marques	70281	PRODUTOS PREPARADOS COM ÓLEO DE BURITI?	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 - 17:10h às 18:10h
002	iviai ques	70281	SENSORY, COLORIMETRIC AND RHEOLOGICAL	consumidor (es)	17.1011 83 10.101
			EVALUATION OF COMMERCIAL MILK CARAMEL	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
003	Adrise Aparecida Rodrigues	71155	SAUCE SAUCE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
003	, and the repair collecting and the second and the	, 1100	Análise Sensorial e Intenção de compra de marcas	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
004	Ágatha Marcella Alves de Mira	70389	comerciais de refrigerante sabor Guaraná	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			Study of the viability of the addition of food fiber in		Domingo, 05/11 -
005	Ágatha Marcella Alves de Mira	70994	meat roulade by market study	consumidor (CS)	17:10h às 18:10l
			COMPARATIVE SENSORY EVALUATION OF ICE	• • •	
			CREAMS BASED ON HYDROCOLLOIDS EXTRACTED	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
006	Alan Carvalho de Sousa Araujo	71665	FROM SEAWEEDS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10l
			Percepção dos consumidores sobre práticas pré-		
			consumo e de consumo que interferem na		
			qualidade microbiológica, física e química do	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
007	Alana Novais Vieira	71393	pescado	consumidor (CS)	17:10h às 18:10l
			Functional and diet claims: how consumers were	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
800	Alessandra Bugatte Palazzo	70280	affected by them?	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			Influence of stevioside on products originally	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
009	Alessandra Bugatte Palazzo	70307	considered bitter	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			Análise sensorial de pão com restrição de	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
010	Alessandra Gonçalves	71756	carboidratos.	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			ROTULAGEM DE ALIMENTOS: AVALIAÇÃO DAS CONFORMIDADES DE ACORDO COM AS	6: 0	D 05/44
011	Alias Alias Mantanasas Fusitas	64074		Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
011	Aline Alves Montenegro Freitas	64871	LEGISLAÇÕES VIGENTES  ELABORAÇÃO E ACEITABILIDADE DO PÃO DE	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10
012	Alinne Martins Ferreira Marin	65531	CAIPIRINHA	consumidor (CS)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
012	Allillie iviai tilis i el lella iviai li	03331	AVALIAÇÃO DE RECALL DE ALIMENTOS	consumidor (es)	17.1011 as 10.10
			INDUSTRIALIZADOS: UMA VISÃO ESTATÍSTICA E	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
013	Alinny Godoy	64685	TÉCNICA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
010	,, Godo,	0.000	Sensory Analysis of sparkling wine produced from	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
014	Allan Fabro Piaia	71939	coconut water	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
011	7.11.01.1.0.01.0.1.0.1.0	, 1333	CONSUMER STUDY: MANGO FLAVOR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
015	Amália Bernardes Borssato	70529	REFRESHMENT	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			CEREAL BARS ENRICHED WITH PASSION FRUIT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
016	amanda cristina gomes coelho	69289	RIND FLOUR	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			Effect of microencapsulated and lyophilized camu-	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
017	Amanda Salgado Dionizio	66870	camu on the quality of bread form	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			SENSORY ACCEPTANCE OF COOKIES ENRICHED BY	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
018	Amanda de Cássia Nogueira	66598	THE USE OF PROTEIN HYDROLYSATES	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			ACEITAÇÃO DE IOGURTE COMPOSTO POR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
019	Amanda Neris dos Santos	66832	AVALIAÇÃO SENSORIAL	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			COMBINATORIAL TOOLS FOR THE DEVELOPMENT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
020	Ana Carla Marques Pinheiro	71042	OF A DIET YOGURT WITH NATURAL SWEETENERS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			STUDY OF SWEETNESS POTENCY AND TEMPORAL	6:2 : :: 61.1	D : 05/44
024		74055	SENSORY PROFILE OF DIFFERENTS STEVIOL	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
021	Ana Carla Marques Pinheiro	71055	GLYCOSIDES (Stevia rebaudiana Bertoni) IN YOGURT	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
	Ana Caralina Campaia Daria		ACEITAÇÃO SENSORIAL E ESTABILIDADE DA COR DE	Ciâncias consoriais o norfil do	Damings OF /11
022	Ana Carolina Sampaio Doria	71204	PRODUTOS ADICIONADOS DE CORANTES	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11
022	Chaves	71204	NATURAIS OBTIDOS DE MIRTÁCEAS  EXPECTATIVA E ACEITACÃO DE IOGURTE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
	Ana Carolina Sampaio Doria		ADICIONADO DE CORANTES NATURAIS OBTIDOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
023	Chaves	71237	DE FRUTAS NÃO CONVENCIONAIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
023		.123,	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CACHAÇA ENVELHECIDA	· '	Domingo, 05/11
024	Anaíle dos Mares Biazotto	71642	EM BARRIS DE EUCALIPTO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
<del></del> '			Sensory analysis of commercial beer filled in	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
025	Andressa Alves Pinheiro	66602	different packings	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
323			ATENDIMENTO AOS REQUISITOS DE HIGIENE EM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
026	Andrieli Stefanello	70472	RESTAURANTES DE SANTA MARIA, RS.	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
		-	SENSORY EVALUATION OF SNACKS ENRICHED	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
027	Bárbara Franco Lucas	58645	WITH Spirulina	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			DESENVOLVIMENTO DE PALETA DEFUMADA COM	, ,	
			REDUÇÃO DE SAL PARA UM FRIGORÍFICO DA	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
028	Belkis Chalup Silveira Roesler	71387	REGIÃO SUL DO BRASIL	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
	·		PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORY EVALUATION		<u>-</u>
			OF ENRICHED FRESH CHEESE WITH YERBA MATE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
029	Bianka Rocha Saraiva	64949	(Ilex paraguariensis)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10

			Additional of the Committee of the configuration of	Ciàmaia anno airi ann an fil da	D
030	Bruna Barone	70373	What about Sustainability and its relationship with food?	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
024	Bruna Rafaela da Silva Monteiro	74004	FABRICAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CERVEJA	•	Domingo, 05/11 –
031	Wanderley	71904	DE UVAIA (EUGENIA PYRIFORMIS) CAMBESS SENSORY ANALYSIS OF FUNCTIONAL BREAD	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ENRICHED WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
032	Camila Telles Silva	70984	COFFEE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SOBREMESAS LÁCTEAS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
033	Camila Sampaio Cutrim	66485	CREMOSAS SABOR CHOCOLATE COMERCIAIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DESENVOLVIMENTO E ELABORAÇÃO DE SORVETE		
			DE REQUEIJÃO ADICIONADO DE CASTANHA-DE- CAJU. ANÁLISE SENSORIAL E COMPOSIÇÃO FÍSICO-	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
034	Carla Amanda Rocha Amaral	70911	QUÍMICA.	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITABILIDADE DE BISCOITOS FUNCIONAIS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
035	Carla Beatriz de Souza	71261	DESENVOLVIDOS COM FARELO DE ARROZ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			Bebida à Base de Castanha de Caju e Cacau:		
			Caracterização Físico-Química, Análise Sensorial e	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
036	Carolina P. de Carvalho Martins	70745	Intenção de Compra	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
037	Caroline Cavalcante	66545	ELABORAÇÃO DE SORVETE DE POLPA DE ACEROLA E TESTE DE ACEITAÇÃO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
057	Caronne Cavalcante	00343	Consumer's perceptions and attitudes in relation to		17.1011 d5 16.1011
			arabic coffee drinks (Coffea arabica) with different	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
038	Caroline Melo Carvalho	66943	concentrations of defective grains	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			Hedonic thresholds for presence of defective grains	•	Domingo, 05/11 -
039	Caroline Melo Carvalho	66945	in arabic coffee drink (Coffea arabica)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE CARNE BOVINA		
			SUBMETIDA A DIFERENTES TRATAMENTOS DE DESCONGELAMENTO UTILIZANDO A TÉCNICA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
040	Caroline Soares	66781	PERFIL FLASH	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
040	Caronic Sourcs	00701	KEFIR FERMENTED MILK ADDED PAPAYA AND	consumuon (cs)	17.1011 03 10.1011
			GINGER: SENSORY ACCEPTANCE AND PURCHASE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
041	Cinthia Regina da Silva Rebouças	70566	INTENTION	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITABILIDADE DE EMBUTIDOS CÁRNEOS		
	Claudio Eduardo dos Santos		FERMENTADOS COM DIFERENTES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
042	Cruxen	70304	CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
042	Claudia Farrandas Cardasa	64600	ESTUDO DA CONFORMIDADE DOS RÓTULOS DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
043	Claudio Fernandes Cardoso	64688	CACHAÇAS PRODUZIDAS NO ESTADO DE GOIÁS  AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE VINHOS	consumidor (CS) Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
044	Cristiane A. Rota	71632	CABERNET FRANC SAFRAS 2016 E 2017	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-	(12)	
			QUÍMICA DE IOGURTES E AVALIAÇÃO DA	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
045	Cristiane Fernandes de Assis	64570	COMPATIBILIDADE COM A ROTULAGEM	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DESENVOLVIMENTO DE UMA GELEIA MISTA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
046	Cynara dos Santos Carvalho	64862	FRUTAS NATIVAS BRASILEIRAS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
047	Daigna Balma Ciala	71560	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE TERMOGÊNICO ZERO LACTOSE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
047	Daiane Palma Cielo	71569	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO SEM GLÚTEN A	consumidor (CS) Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
048	Dalany Menezes Oliveira	70987	BASE DE TAPIOCA GRANULADA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	. ,		AVALIAÇÃO SENSORIAL DE LICOR CREMOSO DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
049	Dalany Menezes Oliveira	71189	MELÃO-DE-SÃO-CAETANO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SENSORY DESCRIPTION OF STEMEAD PVA COFEE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
050	Daneysa Lahis Kalschne	64777	BREWS BY FLASH PROFILE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SPICES AND SMOKE ENSURE THE SENSORY	Ciaii Ci i	D
051	Danevea Lahis Kalschno	69264	ACCEPTANCE OF PORK RIBS APPETIZER WITH SODIUM REDUCTION	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
031	Daneysa Lahis Kalschne	03204	DETERMINATION OF IDEAL SWEETNESS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
052	Daniela Mariana de Lima Bragion	70573	CONCENTRATION IN NON - DAIRY GELATES	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ANÁLISE SENSORIAL DE CENOURA MINIMAMENTE		
			PROCESSADA COM COBERTURA COMESTÍVEL À		
			BASE DE ALGINATO DE SÓDIO E ÁGUA DE COCO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
053	Daniela Nicolini dos Santos	63875	COMO VEÍCULO DE Lactobacillus acidophilus LA-3	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITABILIDADE DA ADIÇÃO DE FIBRAS DE	Ciôncias concoriais a narfil d-	Domines 05/44
054	Danielle karine barbosa oliveira	70862	FARINHA DA CASCA DE MARACUJÁ AMARELO (Passiflora edulis) NA ALIMENTAÇÃO DE IDOSOS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 - 17:10h às 18:10h
034	Damene varine narnoza onvelta	70002	ANALISE DE PERIGOS E PONTOS CRITICOS DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
055	Danielli Medeiros Melo	66292	CONTROLE EM OVOS PASTEURIZADOS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			TEMPERATURA DE ARMAZENAMENTO DE		
			ALIMENTOS SOB CONSERVAÇÃO A FRIO EM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
056	Danielli Medeiros Melo	66856	SUPERMERCADOS DE CUIABÁ – MT	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ELABORAÇÃO DE BISCOITO SALGADO TIPO SNACK		
			ENRIQUECIDO COM FARINHA DO RESÍDUO DO		
			PROCESSAMENTO DA CENOURA: AVALIAÇÃO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
057	Daphane da Cruz e Silva	69398	SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h

050	DELENIO I A	70201	INFLUÊNCIA DA FARINHA DE YACON NA	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
058	DELFINO L. A.	70301	ACEITAÇÃO DE FISHBURGUER DE TILÁPIA  AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E ACEITABILIDADE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DE PÃO DE MILHO ADICIONADO DE FARINHA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
059	Denise Pastore de Lima	66634	CARCAÇA DE TILÁPIA DO NILO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	Democ rastore ac 2a		MAPA DE PREFERÊNCIA EXTERNO: CORRELAÇÃO	2011341111401 (00)	1711011 05 1011011
			ENTRE ACEITAÇÃO SENSORIAL E PROPRIEDADES		
			FÍSICAS DE HAMBÚRGUER COM CARNE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
060	Denise Pinheiro Soncini da Costa	64333	MECANICAMENTE SEPARADA DE TILÁPIA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITAÇÃO SENSORIAL DA GELEIA OBTIDA A	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
061	DERLYENE LUCAS SALGADO	64533	PARTIR DE DIFERENTES VARIEDADES DE CAMBUCI	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			Avaliação Consorial do Bobida do Cafó Adicionada	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo 05/11
062	Dyana Carla	71365	Avaliação Sensorial de Bebida de Café Adicionada de Suco de Limão com Hortelã (Mentha spicata)	consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
- 002	Byuna cana	71303	INFLUÊNCIA DA BETALAÍNA SOBRE A ACEITAÇÃO	consumaci (cs)	17.1011 03 10.1011
			SENSORIAL DE LINGUIÇA TOSCANA COM REDUÇÃO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
063	Elisa Rafaela Bonadio Bellucci	70279	DE NITRITO DE SÓDIO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE		
			ESCONDIDINHO DE BANANA VERDE COM CARNE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
064	ELISABET ALFONSO PEIXOTO	68331	MOÍDA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MOLHO PRODUZIDO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
065	ELISABET ALFONSO PEIXOTO	70187	COM HIBISCO (Hibiscus sabdariffa L.)  AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SANITÁRIAS DE RESTAURANTES COMERCIAIS EM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
066	Érica da Costa Monção	71953	BARREIRINHAS – MA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			CARACTERIZAÇÃO DO CONSUMO DE	(22)	
			EDULCORANTES (ADOÇANTES) POR ACADÊMICOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
067	Érica da Costa Monção	72003	DO IFMA – CAMPUS ZÉ DOCA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			UNDERSTANDING CONSUMER SENSORY AND		
			HEDONIC PERCEPTION OF TRADITIONAL AND FIT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
068	Erick Saldaña	66571	SNACKS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DESCRIPTIVE ANALYSIS OF BACON SMOKED WITH BRAZILIAN REFORESTED WOODS:		
			METHODOLOGICAL ASPECTS, STATISTICAL		
			ANALYSIS, AND STUDY OF SENSORY	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
069	Erick Saldaña	66585	CHARACTERISTICS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA		SENSORY ANALYSIS OF NEW VEGETARIAN DISHES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
070	SILVA	71282	FOR A UNIVERSITY RESTAURANT	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			DEVELOPMENT AND SENSORY ACCEPTABILITY OF A		
			CHOCOLATE "BIOMOUSSE" WITH LOW CALORIC	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
071	Fabiane La Flor Z. Sanches	71749	AND FAT CONTENT.	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
072	Fabíola de Lima Pena	69285	Otimização sensorial de bebida esportiva	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
072	rabiola de Elina i ena	03203	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADOS DE	consumuo (co)	1711011 03 1011011
	Feliciano do Espírito Santo Silva		FRANGO COMERCIAIS COM DIFERENTES TEORES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
073	Neto	69920	DE SÓDIO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE SABOR CREME		
	Feliciano do Espírito Santo Silva		DE MARCAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
074	Neto	70581	IMPERATRIZ/MA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			USING TEMPORAL DOMINANCE OF SENSATIONS (TDS) TO OBTAIN AN EXTERNAL PREFERENCE		
			MAPPING OF "REQUEIJÃO CREMOSO" PROCESSED	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
075	Fernanda Romano Torres	69863	CHEESE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2 2		ELABORAÇÃO DE CREME DE RICOTA COM ADIÇÃO	V 1	
	Gabriel Barbosa Delmondes de		DE WHEY PROTEIN: ACEITABILIDADE POR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
076	Moraes	71444	ESPORTISTAS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR NO		
077	Cobrid Cil. (fair Fills)	66277	PROCESSO DE COMPRA DE LÁCTEOS FUNCIONAIS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
077	Gabriel Silvério Filbido	66277	NOS SUPERMERCADOS DE CUIABÁ-MT PÃO DE QUEIJO FUNCIONAL PARA ESPORTISTAS:	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
078	Gabriela Arelhano Randolpho	70436	DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
070	Castrela / Centario Narido(pilo	, 0-30	INTAKE OF FOOD DYES BY UNDERGRADUATE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
079	Gabriela Barbosa Pires dos Santos	68336	STUDENTS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ANÁLISE SENSORIAL DE LINGUIÇA TIPO CUIABANA	• •	
			ADICIONADA DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM E	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
080	Gabriela Cristina Silva de Britto	64693	MANJERICÃO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	0.1.1.7	cc45-	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MASSA ALIMENTÍCIA À	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
081	Gabriela Tores Silva	66457	BASE DE MANDIOCA ENRIQUECIDA DE FIBRAS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
082	Gabriella Nogueira Santos	71867	ESTUDO SENSORIAL DE COOKIES DE BARU INTEGRAIS EM DIFERENTES GRUPOS DE FOCO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
002	Gabricia Noguella Sallius	11001	SENSORY ACCEPTANCE OF WHOLEMEAL LEVELS IN	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
083	Georgia Ane Raquel Sehn	69930	BISCUITS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	0	*		/	

			QUALIDADE SENSORIAL DE LICORES DE CURRIOLA (Pouteria ramiflora) COM DIFERENTES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
084	GERIEL ARAUJO LEMES	64702	CONCENTRAÇÕES DO FRUTO E TEMPO DE INFUSÃO	•	17:10h às 18:10
			APPLICATION OF TIME-INTENSITY ANALYSIS IN	, ,	
			SOLUTIONS OF XANTHAN GUM AND ORGANIC	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
085	Gerlândia Pereira	69901	ACIDS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			TEMPORAL PROFILE OF SWEET TASTE IN	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
086	Gerlândia Pereira	69903	SOLUTIONS OF THICKENERS AND ORGANIC ACIDS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE EMPANADO DE FRANGO ADICIONADO ÓLEO ESSENCIAL E ALECRIM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
087	Gisele Becker	64728	EM PÓ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
007	discie becker	04720	LIVITO	consumidor (cs)	17.1011 03 10.10
			ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE AÇÚCAR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
088	GISELLE DE LIMA PAIXÃO E SILVA	64816	MASCAVO PRODUZIDO ARTESANALMENTE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DA DIETA		
			HIPOSSÓDICA POR PACIENTES HIPERTENSOS		
			INTERNADOS EM UM HOSPITAL DA REDE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
089	Giselle Moura Messias	71660	MUNICIPAL DE SAÚDE DO RIO DE JANEIRO, RJ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BRIGADEIROS SEM	Ciâncias consoriais o norfil do	Damings 05/11
090	Giulliana Tornelli Lucas	71908	LACTOSE DESENVOLVIDOS ATRAVÉS DA UTILIZAÇÃO DE LEGUMES/TUBÉRCULOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
090	Gidillaria Torrielli Eddas	71908	Effect of culture on conceptual representation of	consumidor (CS)	17.1011 83 10.10
			new and old world wine: A comparison between	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
091	Heber Rodrigues	70130	Brazil, Czech Republic and Sweden	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
	<u>-</u>		·		
			Feminine food to male customers? Exploring men's	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
092	Heber Rodrigues	70585	motivation to consume food made with flowers	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			SENSORIAL DISCRIMINATIVE TEST OF IRON-		
			ENRICHED DRINKS WITH BRAZILIAN EXOTIC FRUITS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
093	Heidy Ferrari	71159	TASTE	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			DESCRIPTIVE SENSORY PROFILE OF REDUCED SODIUM PROBIOTIC PRATO CHEESE ADDED WITH		
			FLAVOR ENHANCERS USING QUANTITATIVE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
094	Hugo Leandro Azevedo da Silva	69922	DESCRIPTIVE ANALYSIS (QDA)	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
	riago zeanaro rizeredo da onta	03322	TEMPORAL SENSORY PROFILING OF REDUCED	- consumac. (es)	17,12011 do 1011
			SODIUM PROBIOTIC PRATO CHEESE ADDED WITH		
			FLAVOR ENHANCERS USING TEMPORAL	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
095	Hugo Leandro Azevedo da Silva	70114	DOMINANCE OF SENSATIONS (TDS)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			DETERMINAÇÃO DO TEMPO DE MATURAÇÃO DO		
			LICOR DE ABACAXI (Ananas comosus L.) COM COCO		
006	Inna Consider Breatha	60427	(Cocos nucifera): ANÁLISES SENSORIAIS E FÍSICO-	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
096	Igor Guedes Rocatto	69427	QUÍMICAS  CONSUMIDOR COMO NORTEADOR NO	consumidor (CS) Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10 Domingo, 05/11
097	Inayara Beatriz Araújo Martins	71480	DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO TROPICAL	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
037	mayara Beatriz riraajo iviartiris	71400	PRODUTOS DIET E LIGHT: A VISÃO DOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
098	Inayara Beatriz Araújo Martins	71722	CONSUMIDORES	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
	INGRID CONCEIÇÃO DANTAS		Desenvolvimento e caracterização sensorial de	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
099	GUERRA	71834	linguiça tipo frescal caprina	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			USE OF NEW METHODOLOGY IN RATE-ALL-THAT-		
			APPLY (RATA) DESCRIPTIVE SENSORY ANALYSIS TO		
			CHARACTERIZE DARK CHOCOLATES OF DIFFERENT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
100	Isabelle Paes Leme de Castro	71825	CACAO CLONES	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			DEVELOPING A LEXICON OF EMOTIONS EVOKED BY HAMBURGER PACKAGING: A STUDY WITH	Ciências sensoriais e perfil do	Dominas OF /44
101	Izabella Soletti	70380	BRAZILIAN CONSUMERS	consumidor (CS)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:1
101	izasena soletti	. 5550	SENSORY AND MICROBIOLOGICAL EVALUATION OF		17.1011 03 10.10
	JAMYLE GRAZYELLA SILVA		DULCE DE LECHE CONDIMENTED WITH GINGER	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
102	ARAÚJO	70408	(Zingiber officinale Roscoe)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10
			CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE DE		
			FRUTAS ELABORADO A BASE DE FARINHA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
103	Jéssica de Sales Silva	71628	BANANA VERDE	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			MIRACLE FRUIT APPLICATION AS A NATURAL		
			SWEETNER IN SOUR BEVERAGES: EFFECT OF	Ciâncias concoriais a marfil d-	Dominas OF /4
104	Jássica Farraira Podrigues	64942	DIFFERENT CONTENTS ON THE TEMPORAL SENSORY PROFILE AND OVERALL LINKING	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 17:10h às 18:1
104	Jéssica Ferreira Rodrigues	04344	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO	consumidor (CS)	17.10II d5 18:10
			SENSORIAL DE GELEIA "DIET" DE MANGA	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
105	Jéssica Uchoa Borges	71067	ENRIQUECIDA COM ÓLEO DE COCO	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			SUPERCRITICAL DIOXIDE CARBON TECHNOLOGY		0 00 10.1
			DOES NOT IMPACT THE CONSUMER ACCEPTANCE		
			AND DRIVERS OF PURCHASE INTENT OF WHEY	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/12
106	Jonas Guimarães	71546	GRAPE JUICE DRINKS	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			PROFILE OF THE FOODSERVICE WORKERS THAT		
			WORK IN THE MUNICIPALS SCHOOLS OF BENTO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11
	1/1: 0	70466	CONCAUVES / DS		4 = 4 = 1 - 1 - 1 -
107	Júlia Casagrande Gonzatti	70180	GONÇALVES / RS	consumidor (CS)	17:10h às 18:1

			DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL BEVERAGES FROM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
108	Júlia Montenegro	66844	BLENDS OF MURICI AND TAPEREBÁ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ANÁLISE SENSORIAL EM GELEIA FUNCIONAL DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
109	Juliana Monique Gomes de Souza	64856	JABUTICABA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITAÇÃO SENSORIAL DE UM PRODUTO À BASE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
110	Juliana Rodrigues do Carmo	70205	DE TUCUPI EM PÓ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ANALISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM COPAS DE ESCOLAS PUBLICAS DO MUNICÍPIO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
111	Juliana Sales	64590	DE CASTANHAL	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
111	Juliuliu Jules	04330	SELECTION OF ASSESSORS TO COMPOSE A	consumuor (es)	17.1011 03 10.1011
			TRAINED TEAM FOR DEVELOPMENT OF THE FISH	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
112	Julianna Domingos	71735	QUALITY INDEX METHOD (QIM)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO INSTRUMENTAL E SENSORIAL DA		
			TEXTURA DE PASTA DE SOJA ENRIQUECIDA COM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
113	Julice Dutra Lopes	71468	FIBRA ALIMENTAR	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			JUST ABOUT RIGHT: ESPRESSO COFFEE AND	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
114	Kalinca Vitoria Cardoso Cusielo	70556	DECAFFEINATED ESPRESSO COFFEE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
445	Kalimaa Vitania Candaaa Coniala	705.00	TIME-INTENSITY ANALYSIS: SWEETNESS AND	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
115	Kalinca Vitoria Cardoso Cusielo	70560	BITTERNESS IN ORIGINALLY BITTER PRODUCTS  AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			BISCOITO SALGADO TIPO SNACK ENRIQUECIDO		
			COM FARINHA DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
116	Kamila Cristina de Oliveira	69395	DA BETERRABA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
				Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
117	Leilane Costa de Conto	66779	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GRANOLA DE PINHÃO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO DE CERVEJA TIPO PALE ALE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
118	Leilane Costa de Conto	67096	PRODUZIDA COM MALTE DE PINHÃO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SENSORY PROFILE OF RED COFERMENTED WINE		
			WITH VARIETIES TANNAT AND CABERNET	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
119	Letícia Caroline Fensterseifer	71780	SAUVIGNON	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			UNDERSTANDING CONSUMER PERCEPTION OF		
			DIFFERENT FORMULATIONS OF FERMENTED MILK	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
120	Letícia de Paula Ferreira Pinto	70721	USING WORD ASSOCIATION TASK	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			FARINHA DE LINHAÇA E FARINHA DE AVEIA COMO SUBSTITUTOS DE GORDURA ANIMAL EM	Ciâncias consoriais o norfil do	Domingo, 05/11 -
121	Lillian Pascoa	64945	HAMBURGUER BOVINO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
121	Lilliali Fascoa	04343	SENSORY ANALYSIS, FUNCTIONAL PRE-BAKED	consumidor (cs)	17.1011 83 10.1011
			POTATO AND CONSUMPTION PROCESSED	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
122	Louise Marçal Matuszevski	70762	POTATOES RESEARCH	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO DA PERCEPÇÃO PÚBLICA DE TÓPICOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
123	Lucas Pereira Braga	70985	DE CIÊNCIA DOS ALIMENTOS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO DO CONSUMO DE ALIMENTOS		,
			ORGÂNICOS POR FREQUENTADORES DE FEIRAS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
124	Luciana Moura	71723	LIVRES DA CIDADE DO RIO DE JANEIRO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE CEREAIS		
425		66445	MATINAIS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
125	Luiz Fernando Dias Ferreira	66445	BAGAÇO DE UVA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO DO PERFIL DOS CONSUMIDORES DE CHÁS EM SACHÊ NO MUNICÍPIO DE BENTO	Ciâncias concoriais o porfil do	Domingo 0E/11
126	Maira Três	69915	GONÇALVES/RS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
120	ividita ites	09913	Desenvolvimento de Barra de Cereal com adição de	consumidor (CS)	Domingo, 05/11 –
127	Manoela Alano Vieira	63373	Batata Yacon	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
/			Caracterización de la composición fenólica y		
			sensorial de vinos del cv. Carignan provenientes de	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
128	Marcela Medel Maraboli	66926	seis localidades de la región del Maule.	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			EFECTO DE LA ADICIÓN DE TANINOS ENOLÓGICOS		
			COMERCIALES SO-BRE LAS CARACTERÍSTICAS		
			QUÍMICAS Y SENSORIALES DE UN VINO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
129	Marcela Medel Maraboli	71382	CARMÉNÈRE	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SENSORY EVALUATION OF THE YOGURT LIGHT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
130	Marcello Bertuci	70826	TYPE SUNDAE WITH HIBISCUS JELLY	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			GOOD MANUFACTURING PRACTICES (GMP)		5
404		67044	CHECKLIST FOR JAPANESE CUISINE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
131	marcelo aragao	67011	ESTABLISHMENTS PROCEDIMENTOS DE HIGIENIZAÇÃO DE FRUTAS E	consumidor (CS) Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
122	Marcolo Valla Garcia	70270			-
132	Marcelo Valle Garcia	70378	HORTALIÇAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO  The influence of health and well-being claims on	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
133	Marcia Kasemodel	72026	emotional response to industrialized cookies	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
100			Produção de cerveja artesanal com farinha de	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
134	Mari Silvia Rodrigues de Oliveira	67088	batata-doce e de aveia como adjuntos do malte	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
20.			and the second s		
			PERFIL DE VOLÁTEIS E DE AROMA DE ÓLEO		
	MARIA APARECIDA AZEVEDO		EXTRAÍDO DE RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DE AÇAÍ	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
135	PEREIRA DA SILVA	66714	(Euterpe oleracea Mart.) POR PRENSAGEM A FRIO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h

			IMPACTO DO VARIETAL E TIPO DE PROCESSAMENTO SOBRE ATRIBUTOS SENSORIAIS		
136	MARIA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA DA SILVA	66813	DE SUCO DE UVA: PERCEPÇÃO DE EQUIPE TREINADA Vs. EQUIPE DE CONSUMIDORES	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
150	. Elleno ( B/t Siet/)	00015	AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM	- CO.ISGI.II.GO. (CS)	1711011 03 1011
			DE NÉCTARES DE FRUTAS MAIS CONSUMIDOS NO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
137	Maria Luisa Cunha	66534	BRASIL	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO		
120	Maria Luiza Azevedo Feitosa da	70766	PETIT-SUISSE MISTO SABORIZADO COM POLPA DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
138	Silva	70766	MARACUJÁ  RELATIONSHIP BETWEEN PHISYCOCHEMICAL	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			CARACTERISTICS AND SENSORIAL PROFILE IN	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
139	Mariana Buranelo Egea	71082	HYBRIDS OF PUMPKIN	consumidor (CS)	17:10h às 18:1
			SENSORY ACCEPTANCE OF COOKIES: PARTIAL		
	Mariana Pereira Rezende de		REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR BY BEET STEM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
140	Maciel	70157	FLOUR	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
141	Markos Oliveira	64595	DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT	consumidor (CS)	17:10h às 18:
141	Warkes Onvena	04333	Effect of the altitude on the sensory and fat	consumaci (cs)	17.1011 43 10.1
	Martha del Pilar López		characteristics of cocoa cultivars (Theobroma cacao	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
142	Hernández	70108	L.) ICS95 and CCN51 in COLOMBIA	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			Evaluation of the Inclusion of cocoa beans		<del></del>
			(Theobroma cacao L.) infected by Monilliophthora		
	Martha del Dilar 16		roreri and Phytophthora spp. on the sensory profile		Domine- 05/a
143	Martha del Pilar López Hernández	70109	of cocoa liquors of the Nariñense Pacific coast, Colombia.	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
1+3	Hermanuez	70103	SUGAR REDUCTION IN FRUIT NECTAR:	consumuor (C3)	17.1UII d5 18:
			COMPARISON OF CHILDREN AND ADULTS'S	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
144	Mayara Lima	70421	PERCEPTION	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			COFFEE QUALITY AND SENSORY ATTRIBUTES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
145	Michel Rocha Baqueta	71024	EVALUATED BY PEARSON CORRELATION	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			SENSORY EVALUATION OF GLUTEN-FREE FUSILLI		
1.16	Michaela Carattan	66726	PASTA CONTAINING RICE FLOUR AND	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
146	Michele Scarton	66736	BIOFORTIFIED SWEET POTATO FLOUR  AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES, COM	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ENFOQUE NO CONSUMO DE FRUTAS E		
			HORTALIÇAS, POR IDOSOS DA CIDADE DE MARÍLIA-	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
147	Milena Rodrigues da Silva	66543	SP	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			SUCROSE REDUCTION IN MAZAMORRA MORADA:		
			DETERMINATION OF THE COMPROMISED		
1.10	Minimum Mark al Calani	70207	ACCEPTANCE THRESHOLD AND REJECTION	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
148	Miriam Mabel Selani	70387	THRESHOLD  CONSUMER SENSORY PERCEPTION OF CHICKEN	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			RESTRUCTURED PRODUCT CONTAINING AGRO-		
			INDUSTRIAL RESIDUE EXTRACTS AS NATURAL	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
149	Miriam Mabel Selani	71384	ANTIOXIDANTS	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE À BASE DE		
			BATATA DOCE SABOR CHOCOLATE E SORVETES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
150	Natália dos Reis Rezende	71624	COMERCIAIS DE CHOCOLATE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
151	Natália dos Bais Barrado	71606	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AMOSTRAS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
151	Natália dos Reis Rezende	71686	COMERCIAIS DE NÉCTAR DE PÊSSEGO  Beef consumption, meet products, hamburger and	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:3 Domingo, 05/1
152	Natalia Grando Vessoni	70758	functional foods research	consumidor (CS)	17:10h às 18:
		-	"SYRAH WINE FROM SÃO FRANCISCO VALLEY,	. ,	
	Natália Manzatti Machado		BRAZIL" - UNDERSTANDING THE WINE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
153	Alencar	66507	CONSUMERS' PERCEPTIONS	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			PERCEPÇÃO DO GOSTO SALGADO E ACEITAÇÃO	6.4	
154	Natalia Marinha Dantas	60254	SENSORIAL DE ALIMENTOS PREPARADOS COM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
154	Natalie Marinho Dantas	69254	DIFERENTES SAIS CULINÁRIOS  PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR BY	consumidor (CS)	17:10h às 18:
	Nataly Maria Nataly Maria Viva		APPLE, PINEAPPLE AND MELON BY-PRODUCTS IN	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
155	de Toledo	71174	COOKIES: EFFECTS ON SENSORY PROFILE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ACEITAÇÃO E PERCEPÇÃO SENSORIAL DO LEITE	. ,	
			CAPRINO FERMENTADO EMPREGANDO O	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
156	Nathália Kalifi	66965	DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			DEVELOPMENT A NEW GLOBAL BAKERY TEST FOR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
157	Nathan Noguera	71320	BREADS BASED ON CONSUMER ASSESSMENT	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ADDITION OF PASSION FRUIT PULP AND INSERTING DRY HOPPING IN TYPE BELGIAN PALE ALE BEER:	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
158	Paola Parreiras	70537	EFFECT ON THE SENSORIAL QUALITY	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CHOCOLATE COM		_,.10.1 05 10
			ADIÇÃO DE CHIA (Linum usitatissimim L.) E	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1

			DESENVOLVIMENTO DE LINGUIÇA COM CARNE DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
160	Patrícia Lopes Andrade	60481	RÃ TOURO	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
4.54		74600	HIGH PROTEIN CAKE FOR SPORTSMEN:	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
161	Patricia Fischer	71623	DEVELOPMENT AND SENSORY ACCEPTANCE DESENVOLVIMENTO E ACEITABILIDADE DE BEBIDA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
162	Patrick Farias Lima	71092	GERGELIM E GOIABA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			COMPORTAMENTO DO CONSUMIDOR:	(22)	
			INFLUÊNCIA DOS ATRIBUTOS SENSORIAIS NA		
			ACEITAÇÃO DE BEBIDA MISTA DE GERGELIM E	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
163	Patrick Farias Lima	71620	CACAU	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SENSORY ANALYSIS OF PASTA WITH A NEW WHITE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
164	Paula Thamara Goecking Gomes	70461	DIETARY FIBER PERFIL SENSORIAL E PREFERÊNCIA DE LEITE COM	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
165	Polyana Mota dos Santos Pereira	70562	CHOCOLATE COM SACAROSE E/OU ESTÉVIA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
103	Folyana Wiota dos Santos Ferena	70302	HEDONIC AND JUST-ABOUT-RIGHT SCALES FOR	consumidor (cs)	17.1011 83 18.1011
			DEVELOPMENT OF FERMENTED ORANGE AND	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
166	PRISCILLA ROLIM	66576	MALT EXTRACT BLEND BY Weissella cibaria 3120	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			MOTIVOS DE DESPERDÍCIO DE ALIMENTOS EM		
			UMA UAN SEGUNDO PERSPECTIVA DOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
167	Priscilla Debesa Belizário Silva	71163	COMENSAIS.	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE GREGO COM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
168	Rafael Nobre Galvão	69389	CAFÉ, CHOCOLATE E CANELA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
169	Rafael Paulino	64927	ANÁLISE SENSORIAL DE SUCO INTEGRAL DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
109	Natael Faulillo	04927	MELANCIA	consumidor (CS)	17.10II as 10.10II
			APLICAÇÃO DE CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) NA	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
170	Rafael Silva Cadena	70519	CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO DE UVA	•	17:10h às 18:10h
			CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL POR MÉTODOS QUE		
			UTILIZAM CONSUMIDORES: COMPARAÇÃO NO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
171	Rafael Silva Cadena	70521	DESENVOLVIMENTO DE BISCOITO DE UVA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
				Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
172	Rafael Sousa Lima	70550	MANGO FLAVOR: DYNAMIC TEMPORAL STUDY	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITAÇÃO DE EMBUTIDO "TIPO MORTADELA"  DEFUMADO ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-	Ciâncias conceriais a norfil de	Damings OF/11
173	Raimundo Bernadino Filho	64701	VOADOR	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
1/3	Raphaela Alessandra dos Santos	04701	PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR EM RELAÇÃO À	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
174	Gonçalves	71744	NANOTECNOLOGIA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	,		ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE BOLOS	, , ,	
			FORMULADOS COM FARINHA DE BATATA YACON	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
175	Raquel Troncoso Chaves Moreno	70737	(SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	~		ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E		
476	RENATA ANGELA GUIMARÃES	66774	SENSORIAL DE CAMARÃO (LITOPENAEUS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
176	MISHINA	66771	VANNAMEI) SALGADO E PARCIALMENTE SECO  DIFERENTES EMBALAGENS NA CONSERVAÇÃO DA	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
177	Renato Rosa de Almeida	64440	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DA PINHA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			RADIAÇÃO UV-C NA QUALIDADE E LONGEVIDADE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
178	Renato Rosa de Almeida	64449	PÓS-COLHEITA DA PINHA	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			EVALUATION OF DIFFERENT COMERCIAL YOGURT	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
179	Reynaldo Justino Silva Paz	66626	BRANDS USING THE FREE SORTING TASK METHOD	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			SENSORIAL DESCRIPTION OF PURPLE CORN DRINK		
			(CHICHA MORADA) APPLYING THE CHECK-ALL-	Ciâncias conceriais a norfil de	Domingo OF/11
180	Reynaldo Justino Silva Paz	66631	THAT-APPLY (CATA) CONSIDERING THE IDEAL PRODUCT	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
100	ncynaido Justino Silva Paz	00031	Aceitação de bolo de abóbora com chocolate à	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
181	Ricardo Moreira	64842	base de farinha de arroz	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA	. ,	
			DE DOCE DE LEITE DESENVOLVIDO COM AÇÚCAR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
182	Roberta Estela Daló	70970	MASCAVO E ADIÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			QUALIDADE E AUTENTICIDADE DO LEITE: QUAL A	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
183	Roberto Pessanha da Silva Pires	67099	PERCEPÇÃO DOS CONSUMIDORES BRASILEIROS?	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			Acaitabilidada da Carbat da Atamáia /Annan-		
			Aceitabilidade de Sorbet de Atemóia (Annona cherimola Millx Anonna squamosa L.) com Adição	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
184	Roseli Sousa-Neto	66623	de farinha de Yacon (Smallantus sonchifolius)	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
	Sabrina Cynthia de Araújo		ANÁLISE SENSORIAL DE SORVETES SABOR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
185	Ramalho	70546	NAPOLITANO COMERCIAIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
			ELABORAÇÃO DE CERVEJA A BASE DE SORGO E	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 -
186	Samara Teodoro dos Santos	66915	EXTRATO DE HORTELÃ	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
_			PERFIL DE CONSUMO DE PRODUTOS LÁCTEOS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
187	Saraspathy Mendonça	66758	FUNCIONAIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
100	Silvana Soares de Silva	70571	DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/11 –
188	Silvana Soares da Silva	70571	GELADO COMESTÍVEL ADICIONADO DE TEQUILA  Frequência de consumo alimentar de estudantes	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
189	Silvana Mariana Srebernich	71085	da rede de ensino do Estado de São Paulo	consumidor (CS)	17:10h às 18:10h
103	Silvana irranana Siepennen	, 1003	au reac ac crisirio do Estado de São Faulo	consumuon (CS)	17.1011 03 10.1011

190	SIMONE LIMA	71948	SENSORY ACCEPTANCE OF CAKES PRODUCED WITH BABASSU MESOCARP FLOUR ADDED WITH SESAME SEEDS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
			CONSUMPTION AND KNOWLEDGE OF	· ·	
191	Stefany de Jesus Silva	70892	MONOSODIC GLUTAMATE BETWEEN NUTRITION STUDENTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
192	Suênia Samara Santos Félex	70894	Percepção de consumidores por tipo de embalagem polimérica para alimentos	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
132	Suchia Samara Santos Felex	70034	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PREPARAÇÕES	consumuor (cs)	17.1011 43 10.1
193	Suzeley Jorge	70263	VEGANAS ORIUNDAS DA ALIMENTAÇÃO VIVA E TRADICIONAIS POR JOVENS ONÍVOROS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
194	Tamires Lucietti	71806	CONSUMERS OF ORGANIC PRODUCTS: UNDERSTANDING THEIR BEHAVIOR	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
154	rannes Edelecti	71000	DEVELOPMENT AND ACCEPTABILITY OF ORGANIC		
195	Tatiana Godoy	70794	SWEET POTATO BALLS ENRICHED WITH GRAPE JUICE PRODUCTION BYPRODUCTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
196	Thais Estevão dos Santos	66608	Do consumers recognize flavors announced on food packages?	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/2 17:10h às 18:
150	Thais Estevad dos santos	00000	Importance of consumer segmentation on	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
197	Thais Estevão dos Santos	66610	evaluation of sensory acceptance profiles  DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			CAPUCCINO PROTEICO COM PROTEÍNA DO SORO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
198	Thaís Otranto Dias	70534	DO LEITE E ALBUMINA PARA ESPORTISTAS	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			NOPAL (Opuntia ficus-indica) IN HUMAN FEEDING:	Ciânnin annualista a marfil de	D
199	Thaísa Gabriela Silva de Farias	66878	CROSS CULTURAL STUDY BETWEEN BRAZIL AND MEXICO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
		<del>-</del>		Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
200	THALITA PAULA YOCK DURANTE	63442	DEVELOPMENT OF COOKIES WITH SAFFLOWER PIE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
	Thâmara de Paula Reis Sousa		DEVELOPMENT AND ACCEPTABILITY OF COOKIE BISCUITS PREPARED FROM THE FLOUR OF BARK OF	Ciências sensoriais e nerfil do	Domingo, 05/2
201	Pires	71717	PASSION FRUIT (Passiflora edulis)	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			Microbiological and sensorial evaluation of Black	Ciâncias coni-i Ci I	Demin 05 f
202	Uliana Karina Lopes de Medeiros	71105	Pudding produced in Seridó country of Rio Grande do Norte	consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
	Shaha harma Eopes de Medellos	. 1100	VEGAN COOKIE ENRICHED WITH BOCAIUVA	225440. (65)	27.1011 03 10.
			FLOUR: ELABORATION AND SENSORY	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
203	Valéria Couto Souto Maior Colino	71109	ACCEPTABILITY  ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE BOVINA DE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
204	Vanessa Francisco	66312	ANALISE SENSORIAL DE CARRE BOVIRA DE ANIMAIS DA RAÇA NELORE SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		CONSUMERS' AFFECTIVE AND EMOTIONAL	61.1	5 : 05/4
205	Vanessa Vasconcelos Fonseca Barros	71234	RESPONSES TO YOGURT ACROSS DIFFERENT SOCIO- ECONOMIC STATUS	consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
	VIVIAN CONSUELO REOLON	-		Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
206	SCHIMIDT	71314	CRIMSON RAISINS: A SENSORIAL ANALYSIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			UTILIZAÇÃO DA PAPAÍNA E BROMELINA NO		
			AMACIAMENTO DE CARNES E SUAS IMPLICAÇÕES	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
207	Viviane de Araújo Ribeiro	66687	SOBRE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.  RECRUTAMENTO E SELEÇÃO PARA TREINAMENTO	consumidor (CS)  Ciências sensoriais e perfil do	17:10h às 18: Domingo, 05/1
208	VIVIANE LOPES LEITE DA COSTA	69247	DE EQUIPE SENSORIAL	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			Hidromel de méis de abelhas nativas da Região		
209	Viviani Baptista Bueno	66760	Serrana do Estado do Espírito Santo: análise sensorial.	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
	a Supersta Bucho	-0.00	2230		27.12011 03 10.
			EFFECT OF CATA QUESTIONS PRESENTATION	Ciânata annuali (Ci. /	D: 67.
210	Wania Silveira da Rocha	71751	ORDER ON SENSORY CHARACTERIZATION OF FRUIT SMOOTHIE BY CHILDREN AND ADOLESCENTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
210		. 1, 51	SSOTTHE DT CHIEDREN AND ADDLESCENTS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/2
211	WELITON BARBOSA DE AQUINO	71467	Estudo da aceitabilidade de conservas vegetais	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			FERMENTAÇÃO DE LEITE COM UVA NIÁGARA ROSADA E UVA BENITAKA PARA A FORMAÇÃO DE	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
212	Wesley Galvão	66274	IOGURTE	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DO PÃO PRODUZIDO COM	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
213	Wesley Galvão	66275	FERMENTO NATURAL DE MORANGO INFLUÊNCIA DA PERDA DE MASSA SOBRE O	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ASPECTO VISUAL DE UVAS DE MESA (VITIS	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1
214	WIGBERTO Spagnol	66609	VINIFERA L.)	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			ANÁLISE DE PREFERÊNCIA DE LEITE CONDENSADO	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/2
215	Wildon César	71164	INDUSTRIAL DE MARCAS COMERCIAIS	consumidor (CS)	17:10h às 18:
			EVALUATION OF CONSUMERS' PERCEPTION OF		
216	Yana Jorge Polizer Rocha	66755	HEALTHINESS AND NUTRITIONAL VALUE IN DIFFERENT FRANKFURTER CONCEPTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
210	rana Jorge Polizer NOCHA	00733	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SORVETES SABOR	Ciências sensoriais e perfil do	Domingo, 05/1

•					
210	ADRIANA MARIA RAGASSI FIORINI	66716	CUPCAKE INSTANTANEO SEM GLÚTEN E SEM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
218	ADRIANA IVIARIA RAGASSI FIORINI	00/10	Microparticles of essential oils on antioxidant	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
219	Adriana Nogueira Figueiredo	69405	activity in chicken meat.	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
	3 0		ANALISE FÍSICO-QUIMICA DE BEBIDA LÁCTEA NÃO	. ,	
			FERMENTADA COM ADIÇÃO DE FARINHA DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
220	Adriely Cristina dos Santos	69854	PSYLLIUM E ÓLEO ESSENCIAL DE BERGAMOTA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			VIDA DE PRATELEIRA DE BEBIDA LÁCTEA	- 1 ~	0.5/44
221	Alexsandra Valéria Sousa Costa	71050	FERMENTADA SABORIZADA COM POLPA DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
221	de Lima	71959	USE OF CALCIUM BENTONITE AS FOOD	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
222	Alfredina dos Santos Araújo	70496	SUPPLEMENT IN WATER	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
	, caa acc cacc ,aajo	70.30	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCE EM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
223	Alfredina dos Santos Araújo	71886	CALDA DE PALMA COM MEL E COCO	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
	-		Agronomic, physicochemical, nutritional		
			characterization and processing of a Colombian	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
224	Alfredo López Molinello	70374	variety of Mashua (Tropaeolum tuberosum).	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
225	Alias Duanta Cannas da Brita	70004	THERMOPLASTIC EXTRUSION TO OBTAIN ADDED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
225	Aline Duarte Correa de Brito	70684	VALUE PRODUCTS FROM BREWERY BY-PRODUCTS Evaluated of quality of avocado frozen pulp during	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h Domingo, 05/11 –
226	Aline Macedo Dantas	71089	storage: effect of Citrus latifolia extracts	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
220	Aunte Macedo Bantas	71003	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF NIBS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
227	Alissara Rohenkohl	70326	OF CUPUAÇU SEEDS DURING STORAGE	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			HAMBURGER WITH PARTIAL REPLACEMENT OF	· ·	
			FAT BY DIETARY FIBER: DEVELOPMENT,		
			MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION, PHYSICAL-		Domingo, 05/11 -
228	Allan Fabro Piaia	71534	CHEMICAL AND SENSORY ANALYSIS.	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
		50257	HAMBURGER BUNS FORTIFIED WITH CALCIUM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
229	Amanda de Cássia Nogueira	69267	AND MAGNESIUM	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
230	Amanda Foncoca Brandão	60000	nutritional and sensory study of vegetable snacks	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
230	Amanda Fonseca Brandão	69900	by "refractence window" PRODUCTION AND EVALUATION OF	alimentos (FP)	17:10H as 18:10H
			TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF DRIED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
231	Amanda Rios Ferreira	66314	PASTA CONTAINING COMMERCIAL FIBERS	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
_				,	
			AVALIAÇÃO DE BISCOITOS INTEGRAIS TIPO COOKIE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
232	Amanda Rios Ferreira	69294	ADICIONADOS DE FIBRA DE BROTO DE BAMBU	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			ELABORAÇÃO DE ALMÔNDEGA ENRIQUECIDA COM		Domingo, 05/11 -
233	Ana Carolina Portella Silveira	58808	CHIA (Salvia hispanica)	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
22.4	ANA 05114 OLIVEIDA DOS SANTOS	70000	PRODUCTION AND QUALITY CONTROL OF PICKLED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
234	ANA CÉLIA OLIVEIRA DOS SANTOS	70808	PEPPERS  Evaluation of the stability of ascorbic acid, phenolic	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			compound and antioxidant activity of acerola	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
235	Ana Gabriela da Silva Anthero	71550	powder added in the Mate tea	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			ELABORATION AND SENSORIAL EVALUATION OF	,	
			JELLY OF ACEROLA IN THE COMMON AND EXTRA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
236	Ana Paula Costa Câmara	70915	TYPES	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			Cashew apple extract from by-product of juice		
			processing: application of Placket-Burman Design		
227		74470	for determining key factors on the processing and	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
237	Ana Paula Dionisio	71172	stability of this potential food colorant	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			Influência da adição de carboximetilcelulose (CMC) na absorção de óleo e qualidade de bolinho de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
238	Ana Rafaela Leal	71497	chuva	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
233			CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-		005 10.1011
			QUIMICA DE BARRA DE CEREAL FORMULADA COM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
239	André Luiz Figueiredo Nunes	64867	GRÃOS DE CHIA (Salvia hispânica L.)	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE		
			BARRA DE CEREAL ENRIQUECIDA COM CHIA EM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 –
240	André Luiz Figueiredo Nunes	70342	GRÃOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
240	André Luiz Figueiredo Nunes	70342	GRÃOS EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND		0,,
240	André Luiz Figueiredo Nunes	70342	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h
			GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 –
240	André Luiz Figueiredo Nunes  Angela Lima Menêses de Queiroz		GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
			GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241	Angela Lima Menêses de Queiroz	66548	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 –
241	Angela Lima Menêses de Queiroz	66548	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 –
241	Angela Lima Menêses de Queiroz	66548	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241 242	Angela Lima Menêses de Queiroz  Anna Flavia de Souza Silva  Antonio José Inhamuns	66548 63051	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241 242 243	Angela Lima Menêses de Queiroz  Anna Flavia de Souza Silva  Antonio José Inhamuns  Antonio Willian de Oliveira	66548 63051 64854	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU RETICULADA) E SEUS EFEITOS SOBRE A	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241 242	Angela Lima Menêses de Queiroz  Anna Flavia de Souza Silva  Antonio José Inhamuns	66548 63051	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU RETICULADA) E SEUS EFEITOS SOBRE A ESTABILIDADE DE GOIABAS	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241 242 243	Angela Lima Menêses de Queiroz  Anna Flavia de Souza Silva  Antonio José Inhamuns  Antonio Willian de Oliveira	66548 63051 64854	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU RETICULADA) E SEUS EFEITOS SOBRE A ESTABILIDADE DE GOIABAS REVESTIMENTOS DE FÉCULA DE MANDIOCA NA	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241 242 243	Angela Lima Menêses de Queiroz  Anna Flavia de Souza Silva  Antonio José Inhamuns  Antonio Willian de Oliveira	66548 63051 64854	GRÃOS  EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS  MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU RETICULADA) E SEUS EFEITOS SOBRE A ESTABILIDADE DE GOIABAS	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10h  Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

			MICROBIOLOGICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL		
			EVALUATION OF MINIMALLY PROCESSED MANGO		
			(Mangifera indica L.) VARIETY 'Espada' COATED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
246	Arali Gomes	66518	WITH ALGINATE AND PECTIN	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			POTENTIAL APPLICATION OF ALLSPICE EXTRACTS IN		
			GELATINE-BASED EDIBLE COATING FILMS FOR BEEF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
247	Armando Abel Massingue	70333	DISPLAY-LIFE PRESERVATION	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			EFFECT OF WASHING OF MECHANICALLY DEBONED		Domingo, 05/1:
248	Armando Abel Massingue	70976	TURKEY MEAT ON THE TEXTURE OF COOKED GEL	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
240	Analda Antonia Dinada	64056	STORAGE STABILITY OF PROBIOTIC BURITI JUICE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1:
249	Aroldo Arévalo-Pinedo	64956	FERMENTED WITH Lactobacillus casei	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			PROBIOTIC DAIRY BEVERAGE FROM BABASSU NUT	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
250	Aroldo Arévalo-Pinedo	64958	MILK FERMENTED WITH Lactobacillus acidophilus	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
230	Aroldo Arevalo i inedo	04330	ESTUDO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO	allinentos (11)	17.1011 03 10.1
			PALMITO DE BABAÇU (Orbygnia speciosa) EM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
251	Aroldo Arévalo-Pinedo	69404	CONSERVA	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
	711 0140 711 01410 7111040	03.0.	AÇAÍ COOKIES AS ALTERNATIVE FOR THE	umientos (i i )	17,12011 03 1011
			BRAZILIAN AGROBIODIVERSITY VALORIZATION:		
			DEVELOPMENT, COMPOSITION ANALYSIS, AND	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
252	Bárbara Catarina de Freitas	71578	COLOR EVALUATION	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
		·	DEVELOPMENT OF HIGH-CALORIE FOOD	• •	
			SUPPLEMENT WITH AÇAÍ AS ALTERNATIVE TO		
			CONTRIBUTION IN THE INCOME GENERATION OF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
253	Bárbara Catarina de Freitas	71595	THE AMAZON COMMUNITIES.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			BOLO ISENTO EM GLÚTEN E LACTOSE:		
			CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS, SENSORIAIS E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
254	Beatriz Expedito Sotero	63383	NUTRICIONAIS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			GELEIAS DE CAFÉ PARA RECHEIO DE BOLO:	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
255	Beatriz Expedito Sotero	63639	CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			In situ evaluation of aluminum corrosion: package	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
256	Beatriz Maria Curtio Soares	71091	and drink interaction.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			Influence of Anthocyanin and Quinine in the	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
257	Beatriz Maria Curtio Soares	71142	aluminum migration from package to product	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			EFFECT OF THE ADDITION OF PASSION FRUIT PULP		
			ON THE PHYSICAL CHARACTERISTICS OF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
258	Bianca Souza da Costa	70567	MARSHMALLOW	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			MECHANICAL PROPERTIES AND WATER SORPTION		
			OF THE EDIBLE FILM BASED ON PECTIN AND GRAPE		Domingo, 05/1
259	Bianca Souza da Costa	70569	AND JAMBOLAN JUICE	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
260	Dranda Casaria	71530	Elaboração de bolo de maça e canela com cacau	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
200	Brenda Cesario	71528	sem glúten e sem lactose  DESENVOLVIMENTO DE FARINHA FUNCIONAL DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
261	Bruna Caroline Ferreira	68330	MARACUJÁ PARA PROCESSAMENTO DE MASSAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
201	Brana caronne refrena	00330	WHEAT FLOUR, SUGAR AND FAT REPLACEMENT IN	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
262	Bruna Gabriela Sigueira Sudré	70478	COOKIES: A HEALTHIER PRODUCT	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
	Brana Gaznera Biquena Baare	70170	AVALIAÇÃO FÍSICA E MICROBIOLÓGICA DE PÃES	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
263	Bruna Melo Miranda	71498	SEM GLÚTEN COM ADIÇÃO DE HIDROCOLÓIDES.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			GELATIN-BASED FILM INCORPORATED WITH THE	. ,	312
			Drimys brasiliensis ESSENTIAL OIL FOR POTENTIAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
264 Bruno Araújo de Paula		•	alimentos (FP)		
264	Bruno Araujo de Padia	71639	APPLICATION AS BIOACTIVE PACKING	annicitios (11)	
264	Bruno Araujo de Paula	71639	Desenvolvimento e caracterização físico-química	annentos (11)	
264	Bruno Araujo de Paula	71639		Formulação e processamento de	17:10h às 18:1
264	Bruno Araujo de Paula  Bruno Araujo Ferreira	71639 72010	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca		17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
			Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
		72010	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE	Formulação e processamento de	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
			Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
265	Bruno Araujo Ferreira	72010	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265	Bruno Araujo Ferreira BRUNO SOUSA	72010 70936	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
265	Bruno Araujo Ferreira	72010	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
265	Bruno Araujo Ferreira BRUNO SOUSA	72010 70936	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA	72010 70936 71151	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
265	Bruno Araujo Ferreira BRUNO SOUSA	72010 70936	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica MIIL) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1
265 266 267	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA	72010 70936 71151	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA  ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268	BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira	72010 70936 71151 70237	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA  ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA	72010 70936 71151	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA  ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva	72010 70936 71151 70237 70982	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268	BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira	72010 70936 71151 70237	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MISIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE  UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva	72010 70936 71151 70237 70982	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA Influência da sanitização com compostos clorados	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269 270	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva  CAMILA DE PACHECO	72010 70936 71151 70237 70982 71051	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA Influência da sanitização com compostos clorados orgânicos sobre a qualidade do jambu	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva	72010 70936 71151 70237 70982	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA Influência da sanitização com compostos clorados	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269 270	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva  CAMILA DE PACHECO	72010 70936 71151 70237 70982 71051	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca  CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS  ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS  FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA  ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE  UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA Influência da sanitização com compostos clorados orgânicos sobre a qualidade do jambu minimamente processado.	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
265 266 267 268 269 270	Bruno Araujo Ferreira  BRUNO SOUSA  BRUNO SOUSA  Caio César Melo Ferreira  Camila Telles Silva  CAMILA DE PACHECO	72010 70936 71151 70237 70982 71051	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA Influência da sanitização com compostos clorados orgânicos sobre a qualidade do jambu	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1

Camilla Paglarini
Camilla Peglarini
275   Camila Vespúcio Bis   66800   LOW-FAT ERROPLOFOSATO DE SODIO   alimentos (FP)   17.10h às 18.10h
TECHNOLOGICAL PROPILE OF PRESIDENT FORMULATED a processamento de dimentos (PP)   17:10 à 3.18:10
TECHNOLOGICAL PROPELE OF PRESIDENT FOR PRESIDENT PRODUCT   FERTIO DA APLICAÇÃO DE RETALAINAS EM   SALISICHAS DE FRANCE COM REPUBLICA DE NITRITO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TROTO DE SODIO SORRE A COR SUBMETIDA SUBM
275   Camila Vespúcio Bis   68800   LOW-FAT FEMMENTED MEAT PRODUCT   alimentos (FP)   17-10h as 18-10h
Page
SALSICHAS DE FRANCO COM REDUÇÃO DE NITERTO DO SORME ALON SUBRETIDAS A DOIS TIPOS Formulaçõe e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10 EFEITO DA ADIÇÃO DE ÓLEO MICROPICA/ASULADO DE CHÁA DE LIJANAÇA MAS PROPRIEDADES FISCO QUÍMICAS, TECNOLOGICAS E NO PREFIL DE 17:10h às 18:10 DOMINGO, DE CHÁA DE LIJANAÇA MAS PROPRIEDADES FISCO QUÍMICAS, TECNOLOGICAS E NO PREFIL DE 17:10h às 18:10 DOMINGO, DE CHÁA DE LIJANAÇA DE ADIÇÃO DE FUNCTIONAR (ILC BRAN CONTROL PROSIDER) PROPRIEDADES FISCO QUÍMICAS, TECNOLOGICAS E NO PREFIL DE 17:10h às 18:10 DOMINGO, DE FUNCTIONAR (ILC BRAN CONTROL PROSIDER) PROPRIEDADES FISCO QUÍMICAS, TECNOLOGICAS E NO PREFIL DE 17:10h às 18:10 SERVICIO DE CONTROL PROSIDER CONTROL
DE SODIO SOBRE A COR SUMMETIDAS A DOIS TIPOS Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 h as 18:10
EFFITO DA ADIÇÃO DE GLEO MICROBINCAPSULADO   CORTÁR DE LINHAÇA MAS PROPRIEDADES FÍSICO
FERTIO DA ADIÇÃO DE CILO MICROENCAPSULADO DE CHIA E DE LIMINAÇA NAS PROPRIEDADES FISICO- QUÍMICAS, TECNOLÓGICAS E NO PERFIL DE TEXTURA DE HANABURQUERIS CRUS E COZIDOS Allmentos (PP) TO ADIGO PERMENOS PERMENOS PERMENOS PERMENOS (PP) TO ADIGO PERMENOS P
DE CHIA E DE LINHAÇA NAS PROPRIEDADES FÍSICO OUMINGAS, TECNICO (ASS E NO PERFILD  TEXTURA DE HAMBURQUERIS CRUS E COZIDOS  Alinentos (FP)  IPERIOPMENTO FOLINCIONAL RICE BIANT FORMULACIÓN POR ALINE  ACADIDA POR PREMIOTRA (TRADITIONAL PROBIDITO FERMENTED DARY DRINK X DELACTOSED SURS OPPORTA TRADITIONAL PROBIDITO FERMENTED DARY DRINK X DELACTOSED SURS OPPORTANO FER DARY
DE CHIA E DE LINHAÇA NAS PROPRIEDADES FÍSICO OUMINGAS, TECNICO (ASS E NO PERFILD  TEXTURA DE HAMBURQUERIS CRUS E COZIDOS  Alinentos (FP)  IPERIOPMENTO FOLINCIONAL RICE BIANT FORMULACIÓN POR ALINE  ACADIDA POR PREMIOTRA (TRADITIONAL PROBIDITO FERMENTED DARY DRINK X DELACTOSED SURS OPPORTA TRADITIONAL PROBIDITO FERMENTED DARY DRINK X DELACTOSED SURS OPPORTANO FER DARY
OUMINGA, TECNOLÓGICAS E NO PERFIL DE   Formulação e processamento de   Domingo, 05/11   17-10% às 18-10   17-10% às 18
Zarine da Fonseca Cechin 66688 TEXTURA DE HAMBURGUERES GRUSE COZIDOS alimentos (FP) 17:10h às 18:10 DE PREVIDIRATION TO INTERNATIONAL PROBIDITION FORMATION OF TRADITIONAL PROBIDITION OF TRADITIONA
DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL RICE BRAN   Formulação e processamento de Jonningo, 05/11
278 Carla Beatriz de Souza 70855 COOKES WITH Y-ORYZANOL alimentos (FP) 17:10h às 18:10  279 Carolina Estevam 70262 PREBIOTIC (FLAX SEEDS) FOrmulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  280 Carolina P. de Carvalho Martins 71740 Temperaturas Accilação e Compostos Voláteis de Pícolés de Soro de Leite e Suco de Melanica Concentrado à Visuo em Diferentes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  281 Carolina P. de Carvalho Martins 71818 Carolina P. de Carvalho Martins 71818 CAROLINE C
STANDARDIZATION OF TRADITIONAL PROBICTIC FERRMENTED DIABRY DRINK X DELACTOSE SOURSOP FLAVORED DAIRY DRINK ADDED OF Formulação e processamento de alimentos (FP)  Trado à 18.10  Caracteristras fisicas, Opticas e Compostos Volátes de Procise de Soro de Leite e Suco de Manica Concentrado a viscu em Diferentes Temperaturas  Acetação e Compostos Bloativos de Pícofés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a alimentos (FP)  Trado à 18.10  Carolina P. de Carvalho Martins Trado à Trado à Trado à Viscu em Diferentes se de Soro de Leite e Suco de Manica Concentrado a de Indica de Carcela de Soro de Leite e Suco de Indica e Suco em Diferentes se de Soro de Leite e Suco de Indica e Suco em Diferentes se de Soro de Leite e Suco de Indica e Suco em Diferentes se de Soro de Leite e Suco de Indica e Suco em Diferentes se de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a a dimentos (FP)  281 Carolina P. de Carvalho Martins Trado à Trado à Trado à Trado à Trado à Trado à Martina CARACTERIZAÇÃO, APILICAÇÃO DA FARINHA DE CAR
SIANDARDIZATION OF TRADITIONAL PROBINTIC FERMENTET DIABRY SIGNAC TOSE SOURSOP FLAVORED DAIRY PRIBIT AD CARCES CAROCTERISTANS FISCAS, Opticas e Compostos Voldeis de Procise de Sorro de Leite e Suco de Malmenta Concentrado a Valou em Diferentes Temperaturas  Acetação e Compostos Sibativos de Picolés de Sorro de Leite e Suco Medinada Concentrado a alimentos (FP)  Domingo, 05/11 17-10h às 18:10  CARACTERIZAÇÃO, APLICAÇÃO DA FARINHA DE CARACTERIZA
PERMENTED DAIRY DRINK X DELACTOSED SOURSOP FLAVORED DAIRY SERVICE CARCITERIZAÇÃO SENDANIA  280 Carolina P. de Carvalho Martins 281 Carolina P. de Carvalho Martins 282 Carolina P. de Carvalho Martins 283 Carolina P. de Carvalho Martins 284 Carolina Peixoto 66523 80 ROWNED GE CHOCOLATE SEM LABORAÇÃO DE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE BRIOVINE DE CHOCOLATE SEM LABORAÇÃO DE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE BRIOVINE DE CHOCOLATE SEM LABORAÇÃO DE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE BRIOVINE DE CHOCOLATE SEM LABORAÇÃO DE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVINE BRIOVINE DE CARGA DE BRIOVIN
SOURSOP FLAVORED DAIRY DRINK ADDED OF sollman, all mentos (FP) all 71:10h às 18:10  Zarcteristicas Fisicas, Opticas e Compostos Voláteis de Prociés de Sorro de Leite e Suco de Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Temperaturas  Zarcalina P. de Carvalho Martins 71740 Frente de Carvalho Martins 71818 Vacuo em Diferentes Compostos Bioatvos de Picolés de Sorro de Leite e Suco de Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Compostos Bioatvos de Picolés de Sorro de Leite e Suco Melancia Concentrado a filmentos (FP) 17:10h às 18:10  Zarcalina P. de Carvalho Martins 71818 Vacuo em Diferentes Temperaturas a limentos (FP) 17:10h às 18:10  Zarcalina P. de Carvalho Martins 71818 Vacuo em Diferentes Temperaturas a limentos (FP) 17:10h às 18:10  Zarcalina Peixoto 6523 AVALIAÇÃO SARAMA MADURA NA LABRORAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLUTEN E FORMULAÇÃO DE PROVINCE DE LASTA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLUTEN E FORMULAÇÃO DE FORMULAÇÃO DE SARAMA MADURA NA LABRORAÇÃO DE FORMULAÇÃO DE PROVINCE P
279   Carolina Estevam   70262   PREBIOTIC (FLAX SEEDS)   allmentos (FP)   17:10h às 18:10
Caracteristicas Fisicas, Opticas e Compostos Voláteis de Procisé de Soro de Leite e Suco de Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Formulação e processamento de Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Aceitação e Compostos Bioativos de Picolés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Aceitação e Compostos Bioativos de Picolés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Caracterização, Palucição Da Fasinha Da Caracterização, Palucição Da Fasinha DE CARACTERIZAÇÃO, PALICAÇÃO DA FASINHA DE CASCA DE BANANA MADURA NA BALBADRAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SURVINE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SURVINE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MANDISCAGE VIGETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E CAROLINE MANTOVANI CAROLINE MANTOVANI CAROLINE MANTOVANI CAROLINE MANTOVANI CELEGATTI GEGARA DE SENSORIAL DE SENSORIAL DE SENSORIAL DE SENSORIAL Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva cabernet salvignon proveniente da produção vincio da da silmentos (FP) 17:10h às 18:10 DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR PROBIDICA SE ANALIS SENSORIA DE SENSORIAL DE CAROLINE DA CAROLINE DE COMPINIÇÃO POCESSAMENTO DE DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR PROBIDITA COM POLPA DE AÇAÍ DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR EORIMISTO DA VIGADA VIGA VIGA DE AGRIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR PROBIDITA COM POLPA DE AÇAÍ DE SENSORIA DE CAROLINE DA CAROLINE DA COMPINIÇÃO POCESSAMENTO DE DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR PROBIDITA COM POLPA DE AÇAÍ DE SENSORIA DE CAROLINE DA COMPINIÇÃO DE PORTUBAÇÃO DE POCESSAMENTO DE DOMINGO, 05/11 17:10h às 18:10 DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR FORMULAÇÃO DA PORTUBAÇÃO POCESSAMENTO DE DOMINGO, 05/11 17:10h às 18:10 DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇUCAR FORMULAÇÃO DA CAROLINE DA COMPINIÇÃO POCESSAMENTO DE DOMINGO, 05/11 17:10h às 18
Voldietis de Picolés de Soro de Leite e Suco de Melandia Concentrado a vácuo em Diferentes   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17:10h às 18:10   17:10h às 18:1
Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes   Formulação e processamento de   30mingo, 05/11
280   Carolina P. de Carvalho Martins   71740   Temperaturas   Acetação e Compostos Bioativos de Picolés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Temperaturas   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17:10h às 18:10   17:10h às
280   Carolina P. de Carvalho Martins   71740   Temperaturas   Acetação e Compostos Bioativos de Picolés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Temperaturas   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17:10h às 18:10   17:10h às
Acetação e Compostos Bioativos de Picoles de Soro de Leite e Suco Mehanica Concentado a alimentos (FP) 17:10h às 18:10
Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Formulação e processamento de alimentos (P) 17:10 h às 18:10 17
281 Carolina P. de Carvalho Martins 71818 Vácuo em Diferentes Temperaturas alimentos (FP) 17:10h às 18:10  CARACTERIZAÇÃO, APLICAÇÃO DA FARINHA DE CASCA DE BANANA MADURA NA ELABORAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÜTEN E alimentos (FP) 17:10h às 18:10  282 Carolina Peixoto 66523 POLPA DE AÇAÍE SAPOTI 17:10h às 18:10  283 Carolina Peixoto 66525 POLPA DE AÇAÍE SAPOTI 17:10h às 18:10  284 Carolina Maliska Klauck 66521 HAMBÜRĞUEN VEĞETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E FOrmulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  284 Caroline Maliska Klauck 66871 ANÁLISE SENSORIAL 81  CAROLINE MANTOVANI 285 CELEGATTI 66448 CANINE VEĞAN BISCUITS WITH PREBIOTICS 81  285 CELEGATTI 66448 CANINE VEĞAN BISCUITS WITH PREBIOTICS 81  286 Câtia Palma de Moura Almeida 66908 E RICO EM FIBRAS 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco 81  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIOTIC OLOR DE AÇAÍ SAPOTI 9ROBIOTIO DE DE CAROLINIMENTO DE SENDO DE CAROLINIMENTO DE CAROLINIMENTO DE SENDO DE CAROLI
CARACTERIZAÇÃO, APLICAÇÃO DA FARINHA DE CASCA DE BANANA MADURA NA ELABORAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLUTEN E BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLUTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 h às 18:10 BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 h às 18:10 HAMBURGUER VEGETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E FORMULAÇÃO SENSORIAL ANÁLISE SENSORIAL CAROLINE MANTOVANI Z85 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS BESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Domingo, 05/11 286 Cátia Palma de Moura Almeida 66908 E RICO EM FIBRAS alimentos (FP) 17:10 h às 18:10 DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Domingo, 05/11 287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco BIBRAS ALBORAÇÃO E BARDA VINICA DE BEBIDA LÁCTE A DESENVOLVIMIENTO DE BEBIDA LÁCTE A DOMINGO, 05/11 288 CÉLIO CORDINO CAVAILO 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10 h às 18:10 DOMINGO, 05/11 289 CInthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10 h às 18:10 DOMINGO, 05/11 DOMINGO,
CASCA DE BANANA MADURA NA ELABORAÇÃO DE BROWNE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL alimentos (FP) 17:10h às 18:10 1
BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÜTEN E Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 hà s 18:10   BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E FORMULAÇÃO E POCESSAMENTO DE FORMULAÇÃO E PO
282 Carolina Peixoto 66523 AVALIAÇÃO SENSORIAL alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  283 Carolina Peixoto 66525 POLPA DE AÇAÍE SAPOTI alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  284 Caroline Maliska Klauck 66871 ANAISE SENSORIAL alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  285 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  286 Cátia Palma de Moura Almeida 66908 ERICO ENIRIQUE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  288 Cédio Cédio Cordeiro Carvalho 66911 POROBIO CAROLUMENTO DE SEBIDA LÁCTEA FORMULAÇÃO E PROMUÇÃO E PORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  288 Cédio Cédio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIOTICS Alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA HARMACAD AS INTRATIONAL PROFILE OF SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA ALIMENTO SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA Alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE MODIA EM ATIVAS EM RABILIDADE SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA Alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  293 cíltor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE MODIA EM ATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEO SENSORIAL DE CARNE MODIFICADO A alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  294 Citor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10ħ às 18:10  295 Citor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE MODIA EM ATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEO SERMENTADOS COM DIFFERNENT FORMULAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS AUALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E
282 Carolina Peixoto 66523 AVALIAÇÃO SENSORIAL alimentos (FP) 17:10h às 18:10  283 Carolina Peixoto 66525 POLPA DE AÇAÍE SAPOTI alimentos (FP) 17:10h às 18:10  284 Caroline Maliska Klauck 66871 ANAISE SENSORIAL alimentos (FP) 17:10h às 18:10  285 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  286 Cátia Palma de Moura Almeida 66908 ERICO EN FIBRAS antivas e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco Jalimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Cédio Cédio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA DE SEBIDA LÁCTEA FORMULAÇÃO e processamento de JOmingo, 05/11  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough Formulação e processamento de JOmingo, 05/11  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS ALIMENTOS (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA MODIFICADA ALIMENTO DE SENSORIAL BRIGADA SUNTINA SIMBILIDADE DA CALIFICADA ALIMENTO DE SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA ALIMENTO DE ONCE PERMENTA NA DEFORMAÇÃO DA BERMALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA ALIMENTO DE SENSORIAL DE CARNE MODIFICADA ALIMENTO SENSORIA BRIGADE DA CARIFER TORMULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE ONCE PERMENTA NA DEFORMAÇÃO DA BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA ANTIVAS EM EMBUTIDOS CARNE MODIFICADA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE MODIA EM ATMOSFERA ALIMENTOS (FP) 17:10h às 18:10  293 clitor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  294 Citor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  295 Citor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  296 Citor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  297 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  298 Citor souza 66650 CARNE OVINA Aliment
BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  HAMBÜRGUER VEGETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E FORMULAÇÃO DE ADITEDRA SESSORIAL  ZAROLINE MAINTOVANI ZAS CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMIENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR FORMULAÇÃO DE ADITEDRA SESSORIAL  EN CEDERA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO E FORMULAÇÃO E PORTULAÇÃO E PORTULAÇÃO E PORTULAÇÃO E PRODUÇÃO E FORMULAÇÃO DE SERIOLO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E FORMULAÇÃO E PORTULAÇÃO E P
283   Carolina Peixoto   66525   POLPA DE AÇAÍE SAPOTI   alimentos (FP)   17:10h às 18:10
HAMBÜRGÜER VEGETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) 17:10h às 18:10 CAROLINE MANTOVANI CAROLINE MANTOVANI CAROLINE MANTOVANI DEFORMAÇÃO DE SENVOLUMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Pomingo, 05/11 alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Pomingo, 05/11 pomingo
ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E Formulação e processamento de alimentos (FP) (17:10h às 18:10 CAROLINE MANTOVANI  285 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) (17:10h às 18:10 Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Domingo, 05/11 proprior de Carola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FORMULAÇÃO DA SUBMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS (FP) (17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS (FP) (17:10h às 18:10 DOMINGO, 05/11 alimentos (FP) (17:10h às 18
284 Caroline Maliska Klauck 66871 ANÁLISE SENSORIAL alimentos (FP) 17:10h às 18:10  CAROLINE MANTOVANI  285 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da Região do Submédio São Processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Sílva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS POrmulação e processamento de Domingo, 05/11  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MONITRITIONAL PROFILE OF EFORMAÇÃO DA EMBALAGEME NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA MOIDA EM ATMOSFERA MOITCADA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos Cânseos FERMENTADOS COM DIFERENTES Pormulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos Cânseos SERMENTADOS COM DIFERENTES Pormulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DOMINGO, 05/11  292 Cruxen 70:306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DOMIngo, 05/11  17:10h às 18:10  DOMIngo, 05/11  293 cílitor souza 66650 coacevated complexes processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10
CAROLINE MANTOVANI CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10h às 18:10 DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO EM FIBRAS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO EM FIBRAS ALIMENTO E BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO EM FIBRAS ALIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FORMUlação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO EM FIBRAS ALIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FORMUlação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO EM FIBRAS ALIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FORMUlação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  ERRO Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS ENFORMULAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA AIMENTA SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM AIMENTA SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM AIMENTA SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM AIMENTA SENSORIAL DE CARNE OVINA AIMENT
285 CELEGATTI 66448 CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  286 Cátia Palma de Moura Almeida 66908 E RICO EM FIBRAS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILLAN COMMERCIAL POPSICLES (EC REAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDIFICADA AIMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILDADE DAS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILDADE DAS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILDADE DAS COM DIFERENTES FORMULGÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILDADE DAS
DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de ERICO EM FIBRAS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Domingo, 05/11  Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Domingo, 05/11  PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Formulação e processamento de Domingo, 05/11  17:10h às 18:10  Formulação e processamento de Domingo, 05/11  INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF Formulação e processamento de Domingo, 05/11  BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO COZ E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05/11  MONITORANMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNE MOÍDA EM RIBUIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Domingo, 05/11  Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR Formulação e processamento de Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO COZ E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Formulação e processamento de Domingo, 05/11  MONITORANMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADARS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORANMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNE MOÍDA EM RATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORANMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SERMENTADOS COM DIFERENTES FORMUlação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SORGÃO E DAS 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SORGÃO E DAS 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SORGÃO E DAS 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SORGÃO E DAS 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CARNEO SORGÃO E DAS 17:10h às 18:10
286 Cátia Palma de Moura Almeida 66908 E RICO EM FIBRAS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEME NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES OL COUCENTRAS (DE CARNE OS FERMENTADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CARNE OS HERMENTADOS COM DIFERENTES FOrmulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  293 Ciltor souza 66650 Concentrações DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uxa Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da Formulação e processamento de Domingo, 05/11 alimentos (FP) 17:10h às 18:10 besenvolvimento de produção vinícola da Jimentos (FP) 17:10h às 18:10 besenvolvimento DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Jomingo, 05/11 alimentos (FP) 17:10h às 18:10 besenvolvimento DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de Jomingo, 05/11 alimentos (FP) 17:10h às 18:10 cando alimentos (FP) 17:1
fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da alimentos (FP) 17:10h às 18:10  287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADAD MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CUNTA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Domingo, 05/11  293 clitor souza 66650 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
Salvignon proveniente da produção vinícola da Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  FORMULAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS  FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Domingo, 05/11  17:10h às 18:10  FORMULAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS  FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  FORMULAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS  FORMULAÇÃO E PAS CRIÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
287 Cedenir Pereira de Quadros 71636 Região do Submédio São Francisco alimentos (FP) 17:10h às 18:10  288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF Formulação e processamento de Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA FORMUlação e processamento de Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  293 Clitor souza 66650 Coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS  EFFITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE  SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS  CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11  293 clitor souza 6650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
288 Célio Célio Cordeiro Carvalho 66911 PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ alimentos (FP) 17:10h às 18:10  289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  100 INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA PORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Alimentos (FP) 17:10h às 18:10  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA ANDIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Pomingo, 05/11  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Formulação e processamento de Domingo, 05/11  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS  Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERNTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  17:10h às 18:10  LIMBODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  293 Clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Pomingo, 05/11  290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Formulação e processamento de Domingo, 05/11  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS  Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  LIMBO DE PROCESSAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES FORMULAÇÃO PROCESSAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  293 Clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
289 Cinthia Regina da Silva Rebouças 69860 Canola oil as a coating on bread dough alimentos (FP) 17:10h às 18:10
INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF Formulação e processamento de alimentos (FP)  290 Cintia Barros Nascimento  71618  BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS  EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA Formulação e processamento de alimentos (FP)  291 Claire I. G. L. Sarantópoulos  71982  MODIFICADA  MODIFICADA  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS  Claudio Eduardo dos Santos  CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES  Formulação e processamento de Domingo, 05/11  292 Cruxen  70306  CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA  Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11  293 clitor souza  66650  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
290 Cintia Barros Nascimento 71618 BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS alimentos (FP) 17:10h às 18:10  EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA 291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÂRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Immobilization of β-galactosidase by formation of coacervated complexes AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11 292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11 293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA alimentos (FP)  17:10h às 18:10  MODIFICADA MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos  Claudio Eduardo dos Santos  CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11  292 Cruxen  70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA alimentos (FP)  Claire I. G. L. Sarantópoulos  71982  MODIFICADA  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos  Claudio Eduardo dos Santos  CARNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES  Formulação e processamento de Domingo, 05/11 292  Cruxen  70306  CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP)  17:10h às 18:10 Domingo, 05/11 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11 292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Immobilization of β-galactosidase by formation of 293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
291 Claire I. G. L. Sarantópoulos 71982 MODIFICADA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11 292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11 293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de Domingo, 05/11 292 Cruxen 70306 CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10 Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de Domingo, 05/11 293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10
Claudio Eduardo dos Santos CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18:10  CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA alimentos (FP) 17:10h às 18:10  Immobilization of β-galactosidase by formation of coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
292Cruxen70306CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINAalimentos (FP)17:10h às 18:10293clitor souza66650coacervated complexesFormulação e processamento de alimentos (FP)17:10h às 18:10AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
Immobilization of β-galactosidase by formation of Formulação e processamento de 293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10 AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
293 clitor souza 66650 coacervated complexes alimentos (FP) 17:10h às 18:10  AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS
294 Cristhiane Caroline Ferrari 64613 DE CASCA DE MANGA alimentos (FP) 17:10h às 18:10
234 Cristinane Caronine Ferrari 04015 DE CASCA DE MANGA difficillos (FF) 17:10ñ às 18:10
ELABORATION AND SENSORY CHARACTERIZATION Formulação e processamento de Domingo, 05/11
, ,
295 cristiany sena 70886 OF CUBIU LIQUOR (Solanum sessiliflorum) alimentos (FP) 17:10h às 18:10
295 cristiany sena 70886 OF CUBIU LIQUOR (Solanum sessiliflorum) alimentos (FP) 17:10h às 18:10 FORMATION OF CHASES OF DIFFERENT AMAZON Formulação e processamento de Domingo, 05/11
295 cristiany sena 70886 OF CUBIU LIQUOR (Solanum sessiliflorum) alimentos (FP) 17:10h às 18:10  FORMATION OF CHASES OF DIFFERENT AMAZON Formulação e processamento de 296 cristiany sena 70890 FRUITS alimentos (FP) 17:10h às 18:10
295 cristiany sena 70886 OF CUBIU LIQUOR (Solanum sessiliflorum) alimentos (FP) 17:10h às 18:10 FORMATION OF CHASES OF DIFFERENT AMAZON Formulação e processamento de Domingo, 05/11

			Efeito do processamento no comportamento cinético da ascorbato oxidase e da polifenoloxidase	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
298	Danielli dos Santos Baeta	71857	presentes no pequi (Caryocar brasiliense Camb.)	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
299	David Fernando dos Santos	70931	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE LICOR DE GUABIBORA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:2
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
300	DAVID R. P. MARQUES	71435	sabdariffa L.) AND APPLICATION IN YOGURT	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			DEVELOPMENT OF ENERGY SUPPLEMENT IN GEL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
301	Dayane Stéphanie Fernandes	71564	FOR ATHLETES	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			RECOVERY OF PROTEINS FROM SURIMI WASHING	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
302	Dayse Lícia de Oliveira	64615	WATERS	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			PRODUCTION OF LOW ALCOHOL CRAFT BEER BY	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
303	Deborah Oliveira De Fusco	63863	STOPPED FERMENTATION	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Influencia de las condiciones de secado por		
			aspersión en las propiedades fisicoquímicas del		
			polvo de jugo de caña y concentrado proteíco de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
304	Diana Carolina Ruano Uscategui	67069	suero	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE GREGO SABOR	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
305	DIEGO PÁDUA DE ALMEIDA	71795	FIGO COM LACTOSSORO EM PÓ.	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ACEITABILIDADE DE CHIPS DE HORTALIÇAS		
			ELABORADOS POR DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
306	Diva Mendonça Garcia	66528	SECAGEM CONVECTIVA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			INFLUÊNCIA DA CONDIÇÃO DA CULTURA		
			INICIADORA E DA ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ NA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
307	Diva Mendonça Garcia	66532	ACEITABILIDADE E VISCOSIDADE DE IOGURTES	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			STUDY OF RELATIONSHIP AMONG PHYSICAL,		· <del></del>
			STRUCTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF		
			POLYDEXTROSE-AÇAÍ POWDER BREAD MADE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
308	Dyana Carla	71352	FROM FROZEN DOUGH	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ASSESSMENT OF RABBIT MEAT IN THE 'FIAMBRE'		
			ELABORATION: CHARACTERISTICS AND SENSORY	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
309	Eduardo Mendes Ramos	71295	ACCEPTANCE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			DEVELOPMENT AND COMMERCIAL RESEARCH OF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
310	Efigênia Béria Souza Santos	70544	PETIT SUISSE CHEESE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			BOLINHO DE PIRANAMBÚ DEFUMADO, COM		
			SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
311	Élida Viana de Souza	70798	POR BATATA DOCE.	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Sterilization Effect on Pasta Quick Meal Processing	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
312	Elisa Carvalho de Morais	71250	and the Reduction of Sodium Content in Sauce	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN TIPO		
			COOKIE ELABORADOS COM PRODUTOS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
313	Elisa Cristina Neves	70459	DERIVADOS DE MANDIOCA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Desenvolvimento de produto inovador: Brownie de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
314	Emanuelly Silveira de Arruda	72018	feijão preto	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Análise sensorial de pão sem glúten com farinha de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
315	Emiliano Nascimento Pereira	66747	arroz e sorgo.	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Desenvolvimento de produto inovador: Sorvete de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
316	EMILLY CAROLINE DE MELO	72017	arroz	alimentos (FP)	0, ,
316	EMILLY CAROLINE DE MELO	72017	arroz	alimentos (FP)	0 , ,
316	EMILLY CAROLINE DE MELO	72017	arroz  EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF	alimentos (FP)	0 , ,
316	EMILLY CAROLINE DE MELO ERIKA MADEIRA MOREIRA DA	72017		alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:
316		72017 69422	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF		17:10h às 18:
	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA		EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE	Formulação e processamento de	17:10h às 18:
	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA		EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES	Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:
	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA		EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:  Domingo, 05/2 17:10h às 18:  Domingo, 05/2
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA	69422	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/2 17:10h às 18:  Domingo, 05/2
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA	69422	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA	69422	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/:
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia	69422 71305	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/:
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia	69422 71305	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia	69422 71305	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
317	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia	69422 71305	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PĂES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PĂES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIO-	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIOPACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
317 318 319 320	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA  Estefânia Garcia  Etiene Valéria de Aguiar  Etiene Valéria de Aguiar  Evellyn Laís Costa	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIOPACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL AND HIBISCUS FLOWER ON CONSERVATION OF	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/2 17:10h às 18:
317 318 319	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA Estefânia Garcia Etiene Valéria de Aguiar Etiene Valéria de Aguiar	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÄES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÄES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÄES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIOPACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL AND HIBISCUS FLOWER ON CONSERVATION OF APPLES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18::  Domingo, 05/1 17:10h às 18::
317 318 319 320	ERIKA MADEIRA MOREIRA DA SILVA  Estefânia Garcia  Etiene Valéria de Aguiar  Etiene Valéria de Aguiar  Evellyn Laís Costa	69422 71305 66692 71030	EVALUATION OF THE EFFECT OF ADDITION OF MARGARINE AND CARIOCA BEANS IN THE CHARACTERIZATION OF RED RICE BASED COOKIES EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.  MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO  EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN  ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA  DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIOPACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL AND HIBISCUS FLOWER ON CONSERVATION OF APPLES  EFFECT OF STARCH-BABASSU FLOUR (ORBIGNYA	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:

324	Fabiane Ribeiro Teixeira	69291	DEVELOPMENT OF BIOFORTIFIED ICE CREAM WITH FUNCTIONAL CHARACTERISTICS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
324	rabiane Ribeno Teixena	09291	DEVELOPMENT OF FORMULATIONS BISCUITS TYPE	allinentos (FP)	17.1011 as 16.1
			COOKIES WITH ADDITION OF BEAN CAUPI BRS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/13
325	Fabiane Ribeiro Teixeira	69292	XIQUEXIQUE	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			ALTERAÇÕES MICROBIOLÓGICAS E COLORIMÉTRICAS DO PALMITO DE BABAÇU	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
326	Fábio Salles de Arévalo	69403	(Orbygnia speciosa) EM CONSERVA	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			DESEMPENHO DA FARINHA DE GRÃO-DE-BICO,		
			PSYLLIUM E ENZIMAS ALIMENTARES NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DE PÃES SEM GLÚTEN	Formulação e processamento de	Domingo, 05/12
327	Fernanda Garcia dos Santos	66657	DURANTE O ARMAZENAMENTO	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			CHOCOLÂNCIA, BOLACHA RECHEADA	, ,	
			DESENVOLVIDA COM FARINHA DA CASCA DA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
328	Fhabyanny Ferreira Laurencio	66920	MELANCIA.  EVALUATION OF THE MICROBIOLOGICAL AND	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			PHYSICAL-CHEMICAL QUALITY OF BABY PAPS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
329	Flávia Gonçalves Rezende	71940	APPERTIZED IN A PRESSURE COOKER	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLOGICA EM		
330	Flávia de Oliveira Borges	70177	CORTES DE CARNES DE AVE UTILIZADOS PARA PREPARO DE EMPANADO DE FRANGO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
330	riavia de Gilveira Borges	70177	EFFECT OF LACTOBACILLUS HELVETICUS AND	uninentos (11)	17.1011 03 10.1
			CALCIUM CASEINATE ADDITION ON YOGURT	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
331	Flávia Giacometti Cavalheiro FLAVIA MARIA VASQUES	70250	FERMENTATION TIME	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
332	FLAVIA MARIA VASQUES FARINAZZI MACHADO	66476	EFEITOS DA ADIÇÃO DE CASTANHAS DE BARU EM BOMBONS DE CHOCOLATE AMARGO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
302	FLAVIA MARIA VASQUES		ESTABILIDADE E TEXTURA DE BOMBONS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
333	FARINAZZI MACHADO	66477	ADICIONADOS DE GOJI BERRY	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			CORRELATION BETWEEN RHEOLOGICAL AND	Formulação e processamento de	Daminga OF /1
334	Flávio Martins Montenegro	70989	TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF WHOLE-WHEAT COOKIES	alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
33.	Tierre marcine mencenc <sub>b</sub> . e	70303	DESENVOLVIMENTO DE NOVOS PRODUTOS À BASE		Domingo, 05/1
335	Gabriel Silvério Filbido	70347	DE MANGA VERDE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
	Cabrilla Farranda Caella		A case of passion peel fruit flour application for	Fd	D 05/1
336	Gabriela Fernandes Coelho Naufal	66674	Brazilian development product: it is possible to produce a French bread type?	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:2
330	1100101	00071	Effect of passion fruit peel flour incorporation into	umrentos (11)	1711011 03 1011
	Gabriela Fernandes Coelho		the texture, microstructure and heat transfer	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
337	Naufal	66680	mechanisms of French breads.  DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA COM	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			SUBSTITUIÇÃO DE CACAU POR ALFARROBA E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
338	Gabriela Piastrelli Bergamin	71060	REDUÇÃO DO TEOR DE AÇÚCAR	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
220	61:16:10	70504	51.1 ~ 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.1 1.	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
339	Gabriela Cristina Barion	70604	Elaboração de balas de goma sabor goiaba  DESENVOLVIMENTO DE MASSA ALIMENTÍCIA À	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
340	Gabriela Tores Silva	66455	BASE DE MANDIOCA ENRIQUECIDA DE FIBRAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			PRODUÇÃO DE BIOMASSA DO ALBEDO E CASCA DA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
341	Gercica klein	66884	LARANJA  DESENVOLVIMENTO DE CALDA DE POLPA DE	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			MORANGO E MANJERICÃO PARA O PREPARO DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
342	Giulia Bettio	69873	KAKIGORI	alimentos (FP)	17:10h às 18:
-			Development and evaluation of soybean	<del></del>	
			organogels structured with phytosterols, sorbitan		
			monostearate and fully hidrogenated soybean oil: statistical validation and formulations of chocolate	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
343	GIULIA ISABELA MAGOSSI	70738	spread	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			EFFECT OF EXTRUSION VARIABLES IN THE PHYSICAL CHARACTERISTICS OF COOKIES PREPARED WITH		
			WHOLE RICE (ORYZA SATIVA L.) AND BLACK BEANS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
344	Gleicyane de Almeida Marques	70356	(PHASEOLUS VULGARIS L.) FLOUR	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ELABORACIÓN DE BARRAS NUTRITIVAS CON SOYA		
	GLORIA JESUS PASCUAL		(Glicine Max), QUINUA (Chenopodium quinoa), KIWICHA (Amaranthus caudatus), MANÍ (Arachis	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
345	CHAGMAN	70503	hypogaea) Y CHOCOLATE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
-			EXTRACCIÓN DEL ACEITE DE MORINGA (Moringa	. ,	0
			oleífera) CON PRENSA-EXPELLER PREVIO	~	
346	GLORIA JESUS PASCUAL CHAGMAN	70505	TRATAMIENTO ENZIMÁTICO Y DETERMINACIÓN DE SU VIDA EN ANAQUEL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
J+U	CHACIVIAN	70303	APPLICATION OF RED MOMBIN FRUIT WASTE IN	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
347	Hélen Maria Lima da Silva	70938	THE PREPARATION OF SLICED BREAD	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			PRODUCTION OF A LACTOSE-FREE REQUEIJÃO		
348	Hélen Maria Lima da Silva	70950	WITH REDUCED FAT AND SODIUM CONTENT AND WITH ADDED INULIN	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
348	neieii ividiid Liiiid 03 SiiVa	10320	WITH ADDED INULIN	מוווופוונטט (דר)	11:10H 92 18:1

349	Heloisa Morais Gonçalves	70916	AMIDOS DEXTRINIZADOS COM ÁCIDO MÁLICO COMO CLARIFICADORES DOS MOSTOS CERVEJEIRO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
350	Heloisa Morais Goncalves	70918	ESTABILIDADE DE ANTOCIANINAS E COMPOSTOS FENÓLICOS DO BAGAÇO DE UVA ISABEL (Vitis Labrusca) ENCAPSULADO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
330	ricioisa iviorais doriçaives	70310	Easi usea) ENCAI SOLADO	amilianos (11)	17.1011 03 10.1
351	Heloísa S. Povreslo	71946	INFLUENCE OF DIFFERENT DEHYDRATING AGENTS IN THE DEHYDRATED YELLOW KIWI PRODUCTION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
352	Hubert Luzdemio Arteaga Miñano	71376	Conservation of soursop by carnauba and bee wax coatings	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
			AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE MANGAS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
353	Ingrid Lessa Leal	71005	EM DIFERENTES EMBALAGENS  COLORIMETRIA DE FILMES FLEXÍVEIS DE AMIDO INCORPORADOS DE CORANTE NATURAL DE	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
354	Ingrid Lessa Leal	71960	URUCUM	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO	. ,	
			MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUIMICA E SENSORIAL		
	INGRID CONCEIÇÃO DANTAS		DA CARNE DE SOL PRODUZIDA CONFORME	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
355	GUERRA	71776	TRADIÇÃO DO MUNICÍPIO DE PICUÍ PB.	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			GELATIN-BASED FILMS INCORPORATED WITH		
			JACQUEZ GRAPE EXTRACT FOR POTENTIAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
356	Isabela Boschini	71664	APPLICATION AS FOOD PACKING	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			APLICAÇÃO DE FLOCOS DE MANGA OBTIDOS POR		
			DRUM DRYING NA PRODUÇÃO DE BALA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
357	Isabela Portelinha Tonin	66553	MASTIGÁVEL	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			IMPACT OF SALT REDUCTION ON		
_			MICROSTRUCTURAL AND FUNCTIONAL ASPECTS OF	• •	Domingo, 05/1
358	Isabela Rodrigues dos Santos	69410	HOT DOG SAUSAGES	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			SECAGEM DE VEGETAIS EM MICROONDAS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
359	Isac Ricardo Rodrigues da Silva	70295	UTILIZANDO PRÉ-TRATAMENTO OSMÓTICO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~ ~		
			DESIDRATAÇÃO EM MICROONDAS DE TUBEROSAS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
360	Isac Ricardo Rodrigues da Silva	70296	UTILIZANDO A OSMOSE COMO PRÉ-TRATAMENTO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			PRODUÇÃO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
361	Isamieli Rodrigues Buzeli	67053	FUNCIONAL A PARTIR DA ORA-PRO-NÓBIS	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			The effect of the incorporation of giant squid		
			protein powder (Dosidicus gigas) on the properties		Domingo, 05/1
362	JAVIER SAUL CORDOVA RAMOS	71890	of yogurt	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Development of functional "coalho" cheese with	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
363	Jean Berg Alves da Silva	71469	inulin	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			SHELF LIFE AND CONSUMER PREFERENCE OF		Daminas OF/1
264	Joan Borg Alvos da Silva	71406	CARNE-DE-SOL BEEF PRODUCED WITH DIFFERENT	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
364	Jean Berg Alves da Silva	71496	SALT LEVELS  CREAM CHEESE LIGHT AGREGADO DE CUBOS DO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			PESCADO PINTADO DEFUMADO:		
	Jeann Marcos Nascimento		DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
365	Pereira	71300	MICROBIOLÓGICAS.	alimentos (FP)	17:10h às 18:
303	i Ciciia	, 1300	MICRODIOLOGICAS.	ummentos (11 )	17.1011 03 10
			SENSORY ACCEPTANCE AND PHYSICAL-CHEMICAL		
			AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION OF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
366	Jéssica Uchoa Borges	71760	RICOTA CREAM ADDED OF FINE HERBS AND CURRY	alimentos (FP)	17:10h às 18:
	2 22022 2 2002		AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE FERRO E		
			AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS EM EXTRUSADO		
			ELABORADO A PARTIR DE SUBPRODUTOS DO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
367	Jéssyka de Oliveira Nascimento	70641	BENEFICIAMENTO DE ARROZ E FEIJÃO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			"Determination of the shelf life of the Hass	• •	
			avocado oil (Persea Americana) extracted by cold		
			(Press) and hot (Soxhlet) method using low-caliber	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
368	Jhoseline Guillén Sánchez	71022	discards avocados"	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			SUBSTITUIÇÃO TOTAL DE FARINHA DE TRIGO POR		
			BATATA (Solanum tuberosum) E FARINHA DE		
			ARROZ EM BOLINHO DE MANDUBÉ (Ageneiosus	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
369	Jiullie Delany Bastos Monteiro	70800	spp.) DEFUMADO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
		-	BOLINHO DE MAPARÁ (Hypophthalmidae)		
			DEFUMADO, COM SUBSTITUIÇÃO DE FARINHA DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
370	Jiullie Delany Bastos Monteiro	71083	TRIGO POR MACAXEIRA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
		-	FILMES COMESTÍVEIS PRODUZIDOS A PARTIR DA		
			FÉCULA DE CÁRA ROXO (DIOSCOREA TRIFIDA) E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
371	Joice Martins	71672	QUITOSANA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Cará (Dioscorea trifida) as an adjunct of malt in the		
			manufacturing of beers: Physicochemical and	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
			,		0,,

272	Jonatã Henrique Rezende de		CARACTERIZAÇÃO DE IOGURTE NATURAL ACRESCIDO COM BIOMASSA DE DIFERENTES	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
373	Souza	66836	VARIEDADES DE BANANA (Musa spp.) VERDE SUBSTITUIÇÃO DA CLARA DO OVO POR AQUAFABA	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:10 Domingo, 05/11
374	Jordana Gonçalves dos Santos	71179	EM CHANTILLY	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
275	Land Ambânia Dunan Nata	66053	UTILIZAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DO BARU NA PRODUÇÃO DE SORVETE.	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
375	José Antônio Braga Neto	66953	RANCIDEZ DA CASTANHA-DO-BRASIL DURANTE	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			PROCESSAMENTO EM AGROINDÚSTRIA NO PARÁ	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
376	José Gonçalves de Miranda Junior	64721	RELAÇÃO ENTRE ACIDEZ E ÍNDICE DE PERÓXIDO	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			Drying kinetics in foam-mat of pulp and seed of	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
377	Josiane Rodrigues de Barros	66777	kiwifruit	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
270	tulia Caiassi Odia	C70FF	AOHAFADA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
378	Julia Spiazzi Odia	67055	AQUAFABA	alimentos (FP) Formulação e processamento de	17:10h às 18:10 Domingo, 05/11
379	Julia Spiazzi Odia	71148	Bolo com aquafaba	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			Study of physico-chemical, compositional and	,	
			colorimetric attributes of delactosated dulce de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
380	Julia Francisquini	71166	leche	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			kit de sopa de vegetais minimamente	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
381	Juliana Audi Giannoni	66762	processados direcionados à classe infantil  QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
382	JULIANA SEDLACEK BASSANI	70736	HAMBÚRGUERES COM ADITIVOS NATURAIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
302	JOLIANA SEDLACER BASSANI	70730	HAMBORGOERES COM ABITIVOS NATORAIS	annentos (11)	17.1011 03 10.10
	KAMILA RAMPONI RODRIGUES		PHYSICAL-CHEMICAL AND RHEOLOGICAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
383	DE GODOI	70336	PROPERTIES OF SOYBEAN OIL-BASED ORGANOGELS	• •	17:10h às 18:10
	Karina Suseth Rodrigues Da Silva			Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
384	Cechin	71120	MOUSSE DE AQUAFABA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
205	*	74446	MISTURA PARA BOLO UTILIZANDO A FARINHA DA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
385	Karla Poliana Ramalho Ramalho	71116	SEMENTE DA JACA CEREAL BARS DEVELOPED FROM CASHEW NUT	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:10 Domingo, 05/11
386	Katiucia Tayane Silva de Carvalho	71669	EDIBLE RESIDUE AND HONEY	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
300	Ratiacia Tayane Silva de Carvanio	71003	EDIDLE RESIDUE AND HONE!	uniferitos (11)	17.1011 03 10.11
			TECHNOLOGICAL CHARACTERIZATION OF GLUTEN-		
			FREE BREADS ELABORATED WITH REFINED AND	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
387	Lara Brites	70232	WHOLE GRAIN BUCKWHEAT FLOURS	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
	Larissa Queiroz de Magalhães		Estudo das técnicas de preparo de abarás	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
388	Marinho	71441	comercializados na cidade de Salvador – Bahia	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
389	Larry Oscar Chañi Paucar	63345	Osmotic dehydration evaluation of sweet pepper by surface response methodology	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
363	Larry Oscar Chair radear	03343	BISCOITOS COM BATATA-DOCE DE POLPA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
390	Laysa Borges Tomas de Sousa	64857	ALARANJADA: da formulação ao armazenamento	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			Obtenção de proteína precipitada de quinoa	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
391	Leonardo Penna	71289	(Chenopodium quinoa Willd)	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			INFLUÊCIA DA COREDTURA A DACE DE QUITOCANA		
			INFLUÊCIA DA COBERTURA A BASE DE QUITOSANA SOBRE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS EM	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
392	Letícia Yuri Nagai	70757	MANGAS MINIMAMENTE PROCESSADAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
332	zectora vari viaga:	, 0. 5.	ALTERAÇÕES NA COMPOSIÇÃO DE MANGAS	amilianos (i i )	17.12011 00 10.12
			MINIMAMENTE PROCESSADAS COM COBERTURA A	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
393	Letícia Yuri Nagai	70759	BASE DE QUITOSANA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			USING RGB DIGITAL IMAGES IN THE COLOR		
204	LÍA ETHELVELÁCOUEZ CACTU: C	71704	ACCEPTABILITY OPTIMIZATION OF FRUIT YOGURT	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
394	LÍA ETHEL VELÁSQUEZ CASTILLO	71731	MADE FROM GOAT'S MILK  APLICAÇÃO DE CONCENTRADO PROTEICO OBTIDO	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			DE CASTANHA DE CAJU EM HAMBÚRGUER	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
395	Lidiane Pontes	66721	VEGETAL	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			EFFECT OF DIFFERENT HYDROCOLLOIDS ON THE		
			SENSORY CHARACTERISTICS AND BIOACTIVES	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
396	Livia Xerez Pinho	71522	COMPOUNDS OF ACEROLA KETCHUP	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			Production of protein hydrolysate of okara with	Formulação o processomento de	Dominas OF /4
397	Louise Kurozawa	70253	high antioxidant capacity and aglycone isoflavone content	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:1
331	LOGISC NGI OZGWG	,0233	MICROBIOLOGICAL AND NUTRITIONAL	anentos (i i j	17.1011 03 10.11
			CHARACTERIZATION OF PRE - ROAST FUNCTIONAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
398	Louise Marçal Matuszevski	70760	POTATO.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			PRODUÇÃO E ANALISE SENSORIAL DE SORVETE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/12
399	luan taguti almeida	69419	NATURAL DE ABACATE	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA MISTA DE SUCO		
	Luana Caliandra Freitas de		INTEGRAL DE LARANJA (Citrus sinensis) ADICIONADO DE ÁGUA DE COCO (Cocos nucifera) E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
400	Carvalho	70999	MEL.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
100	20.100		INFLUENCE OF CONTROLLED ATMOSPHERE AND	zrencos (i i j	27.1011 03 10.10
			COLD STORAGE IN PHYSICOCHEMICAL AND	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
401	Luana Maurer	70729	NUTRITIONAL PROPERTIES OF 'PÉROLA' BEAN	alimentos (FP)	17:10h às 18:10

402	Luana Teixeira Daleaste	66881	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES EMBALAGENS NA VIDA ÚTIL DE FARINHA DE ROSELLA (Hibiscus sabdariffa)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
			FUNCTIONAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE		
	Lúcia de Fátima Henriques			Formulação o processamento do	Domingo 0E/1
403		74040	FILMS BASED ON MYOFIBRILLARY PROTEINS FROM	• •	Domingo, 05/1
403	Lourenço	71018	YELLOW FISH BY-PRODUCTS (Cynoscion acoupa) PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE GELATINA DE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
	Lásis de Efricas Hannisons			F	D
40.4	Lúcia de Fátima Henriques	74004	SUBPRODUTOS DE PEIXE OBTIDAS EM DIFERENTES		Domingo, 05/2
404	Lourenço	71021	TEMPOS DE SECAGEM	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO DO PONTO DE DERRETIMENTO DE		
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
405	LUCIANA L. DE A. BITTENCOURT	71402	EMULSIFICANTES	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BARRA		
			DE CERAIS COM BAIXO TEOR DE AÇUCARES E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
406	Luciana Moura	71844	INSERÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Avaliação da Cinética de Secagem Convectiva do	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
407	Luciano Rossi Bilesky	64925	Tomate Pós Desidratação Osmótica	alimentos (FP)	17:10h às 18:
	,		BIOFORTIFIED SWEET POTATO CHIPS: EVALUATION		
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
408	Luís Marangoni Júnior	60514		alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ANTIHYPERTENSIVE WHEY-BASED INGREDIENT:		
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
409	Luísa O. L. Rosa	71650	REDUCING ITS COSTS	alimentos (FP)	17:10h às 18:
703	Luisa O. L. NOSa	, 1030	SUBSTITUIÇÃO DA PRENSAGEM MANUAL PELA	umrentos (FF)	17.1UII d5 18:
				Formulação o processamento -1-	Dominas OF /s
44.0	Luis Farmanda D' 5 '	66568		Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
410	Luiz Fernando Dias Ferreira	66569	ANTEPASTO DE PALMITO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			OBTENÇÂO FILME COMESTÍVEL À BASE DE		
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
411	Luiza Helena Meller da Silva	71622		alimentos (FP)	17:10h às 18:
			UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS AGROALIMENTARES NA		
			PRODUÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
412	Maico Teodoro Silva	71598	ALCOÓLICAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ISOTERMAS DE SORÇÃO DE FLOCOS DE MANGA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
413	maira yamato	66495		alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA A BASE DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
414	Manoela Alano Vieira	60795	EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA E ERVA-MATE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE NA		
			QUALIDADE SENSORIAL DE DOCE DE LEITE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
415	Manoela Alano Vieira	60799	PASTOSO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Utilization of the bioactive components the		
			•	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
416	Marcello Bertuci	70830	of Greek yogurt	alimentos (FP)	17:10h às 18:
410	Wareeno Bereaei	70030	REMOÇÃO DE FUNGOS POR CLORAÇÃO NO	differences (11)	17.1011 03 10
				Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
		74524	MAÇÃ		
447		71524		alimentos (FP)	
417	Marcelo Hemkemeier				17:10h às 18:
417	Marcelo Hemkemeier		ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF	F	
			ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
417	Marcelo Hemkemeier marcilio moreira	70663	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY	alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418	marcilio moreira	70663	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY	alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1
			ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE	alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/2 17:10h às 18: Domingo, 05/2
418	marcilio moreira	70663	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419	marcilio moreira Marcio Schmiele	70663 71772	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1
418	marcilio moreira	70663 71772	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1
418 419	marcilio moreira Marcio Schmiele	70663 71772	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:: Domingo, 05/1 17:10h às 18:: Domingo, 05/1
418 419	marcilio moreira Marcio Schmiele	70663 71772	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1
418 419	marcilio moreira Marcio Schmiele	70663 71772	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18:
418 419	marcilio moreira Marcio Schmiele	70663 71772 66896	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho	70663 71772 66896	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho	70663 71772 66896	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓDIES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso	70663 71772 66896 66899	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18:  Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18: Domingo, 05/: 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704 71859	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COORIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704 71859	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COORIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/: 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704 71859	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL  ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES  INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT  BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA  DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ  DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE CONDENSADO  DESENVOLVIMENTO DE MASSA FRESCA	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18: Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:  Domingo, 05/1 17:10h às 18:
418 419 420 421 422 423 424	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704 71859	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL  ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES  INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT  BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA  DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ  DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE CONDENSADO  DESENVOLVIMENTO DE MASSA FRESCA	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18::  Domingo, 05/1
418 419 420 421 422 423 424	marcilio moreira  Marcio Schmiele  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marco Antonio Conti Carlotti Filho  Marcos Rodrigues Amorim Afonso  Maria Flavia Ferreira da Silva  Maria Flavia Ferreira da Silva	70663 71772 66896 66899 69275 71704 71859	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY  DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL  ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES  INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT  BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA  DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ  DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE CONDENSADO  DESENVOLVIMENTO DE MASSA FRESCA ELABORADA COM SUBPRODUTO DE BROTOS  OPTICAL PROPERTIES OF FILMOGENIC SOLUTIONS	alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18::  Domingo, 05/1 17:10h às 18::

			PHYSICAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE FILMS		
			BASED ON MYOFIBRILLARY PROTEINS OF YELLOW	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
428	Maria Regina Sarkis Peixoto Joele	71068	FISH BY-PRODUCTS (Cynoscion acoupa)	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
420	Iviaria Regiria Sarkis Persoto Joele	71008		Formulação e processamento de	
420	Manie Tenesiale Control site Nata	70244	Desenvolvimento e Caracterização de Cápsulas de	• •	Domingo, 05/1
429	Maria Terezinha Santos Leite Neta	1 /0211	Café	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			PRODUÇÃO DE SUCO FUNCIONAL DE GENGIBRE,	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
430	Maria Terezinha Santos Leite Neta	71347	MARACUJÁ, CAPIM SANTO E INHAME.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			COMBINED EFFECT OF WATER ACTIVITY AND		
			NITRITE CONCENTRATION ON MICROBIOLOGICAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
431	Mariana Guerci Sidone	63647	STABILITY IN LOW-COST SHELF-STABLE BOLOGNA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			Application of modified starch in the clarifying	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
432	Mariana Dâmaris de Oliveira	71299	process of the craft beer	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORY ANALYSIS OF		
			BRAZILIAN CHEESE BREAD ADDED FLOUR LEAF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
433	Marília Dos Santos Galvão	66720	FLOUR (Brassica oleracea var. botrytis)	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			USE OF ULTRAVIOLET RADIATION AS A NON-	, ,	
			THERMAL DISINFECTION METHOD COMPARED TO		
			CLASSIC PASTEURIZATION IN SOYBEAN WATER	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
434	Matheus Santana	64201	EXTRACT	alimentos (FP)	17:10h às 18:
434	Matrieus Saritaria	04201	PHYSICOCHEMICAL CHANGES AND SALMONELLA	allificatios (FF)	17.1011 as 16
			ENTERITIDIS INACTIVATION IN SKIMMED, PARTIAL		
			SKIMMED AND WHOLE MILK TREATED WITH UV-C	Formulação o processamente de	Domingo, 05/1
42E	Mathous Santana	64202		, ,	0 , .
435	Matheus Santana	64202	RADIATION  MICROWAVE IRRADIATION AS DROMOTER FOR	alimentos (FP)	17:10h às 18:
420	Manufaia de Oliverio	71774	MICROWAVE IRRADIATION AS PROMOTER FOR	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
436	Maurício de Oliveira	71774	PARBOILED RICE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			HIDROXIMETILFURFURAL COMO INDICADOR DO	F	D 1 25.1
			GRAU DE TORRAÇÃO DE AMÊNDOAS DE CACAU E	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
437	Mayara Martins	70431	CUPUAÇU	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO NA		
			PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA DO FRUTO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
438	Maycon Fagundes Teixeira Reis	70158	DO MANDACARU (Cereus jamacaru P.)	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			APPLICATION OF COMMERCIAL LIPASE ON THE		
			HYDROLYSIS OF MACAÚBA (Acrocomia aculeate)	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
439	Meire Jéssica Azevedo Ferreira	66565	KERNEL OIL	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			OBTENÇÃO DA FRAÇÃO SATURADA DO ÓLEO DA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
440	Meire Jéssica Azevedo Ferreira	66568	POLPA DO TUCUMÃ POR FRACIONAMENTO A SECO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			UTILIZAÇÃO DE SORO DE LEITE E LACTASE NO		
			PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E NA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
441	Mércia da Silva Mesquita	66815	CARACTERIZAÇÃO DE DOCE DE LEITE	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			SUCO DE LIMÃO E ENZIMAS EM PÃES DE FORMA		
			"CLEAN LABEL": EFEITOS TECNOLÓGICOS E DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
442	Michele Scarton	71108	CONSERVAÇÃO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTAR MISTO DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
443	Michelle Garcêz de Carvalho	60681	UMBU E MANGABA	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			EFEITO DA CLARIFICAÇÃO DE LICOR DE BANANA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
444	Milton de Jesus Filho	70565	DURANTE O ENVELHECIMENTO	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			EFEITO DA REDUÇÃO DO TEOR DE NITRITO SOBRE		
			A ESTABILIDADE LIPÍDICA DE LINGUIÇA SUÍNA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
445	Milton de Jesus Filho	70576	FRESCAL	alimentos (FP)	17:10h às 18:
	-		Conservation study of white bread using milk	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
446	Miriam Canesin	71229	fermented by Lactic Acid Bacteria (LABs)	alimentos (FP)	17:10h às 18:
			SIMULTANEOUS USE OF ASCORBIC ACID, XANTANA	. ,	
			GUM AND HEMICELULASE IN FROZEN BREAD OF	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
447	Moises Oliveira Lara	70891	LONG FERMENTATION	alimentos (FP)	17:10h às 18:
		<del>-</del>	EFFECT OF THE INCORPORATION OF GOJI BERRY	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
448	Naiana Stanislaski	70715	(Lycium barbarum) IN ARTISANAL BEER	alimentos (FP)	17:10h às 18:
770	NATALIA MIRANDA DO		PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
449	NASCIMENTO	66866	MICROCÁPSULAS DE TUCUPI	alimentos (FP)	17:10h às 18:
7-7-2		30000	CONDEMNATIONS OF CARCASSES IN THE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/2
450	Natália Mingues Paiva	64645	SLAUGHTER OF POULTRY	alimentos (FP)	17:10h às 18:
730		34043	SE COMPERON FOOLING	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
451	Nathália de Andrade Neves	70754	SOURDOUGH TYPE II IMPROVE BREAD QUALITY	alimentos (FP)	17:10h às 18:
431	ivaciana de Andrade Neves	70734	ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (THYMUS	מווווכוונטי (ו ד)	17.1UII dS 18.
			•	Formulação o processamento de	Dominas OF /4
453	Nothalia Dias Carathur	64650	VULGARIS) ENCAPSULADO APLICADO EM BOLO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
	Nathalia Dias Gonçalves	64650	COMO ANTIMICROBIANO NATURAL	alimentos (FP)	17:10h às 18:
452			ANTIBIOTIC RESISTANCE AND ANTIMICROBIAL		
432	·		A OTH UTY OF FOOE CONT. TO SEE SEE SEE SEE SEE		Domingo, 05/1
			ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS FOR INHIBITION OF	Formulação e processamento de	•
452	Nathalia Cristina Cirone Silva	70870	BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	•
	Nathalia Cristina Cirone Silva	70870	BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS	alimentos (FP)	17:10h às 18:
453			BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AGAINST Listeria sp. ISOLATED FROM DAIRY	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18: Domingo, 05/1
	Nathalia Cristina Cirone Silva Nathalia Cristina Cirone Silva	70870 71529	BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AGAINST Listeria sp. ISOLATED FROM DAIRY PRODUCTIVE CHAIN	alimentos (FP)	17:10h às 18:2
453			BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AGAINST Listeria sp. ISOLATED FROM DAIRY PRODUCTIVE CHAIN AVALIAÇÃO DO EFEITO DA REDUÇÃO DA ACIDEZ	alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
453			BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AGAINST Listeria sp. ISOLATED FROM DAIRY PRODUCTIVE CHAIN	alimentos (FP)  Formulação e processamento de	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1  17:10h às 18:1  Domingo, 05/1

456	Nedio Jair Wurlitzer	66822	INFLUENCE OF THE TOTAL SOLIDS CONTENT IN FREEZE-DRYING PROCESS OF TAMARIND PULP	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
430	redio Juli Wallitzel	00022	THEELE BITTING THOCESS OF MINIMUM FOL	umientos (11)	17.1011 43 10.10
			OBTENÇÃO DE LEITE DE COCO COMO		
			APROVEITAMENTO DO ALBÚMEN SÓLIDO GERADO		
			NO BENEFICIAMENTO DE ÁGUA DE COCO (COCUS		
			NUCIFERA L.) DE UMA AGROINDÚSTRIA DO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
457	Paloma Cecília Queiroz Ferreira	71104	MUNICÍPIO DE REDENÇÃO - PA  EFEITO DA FARINHA DO QUIABO (Abelmoschus	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			esculentus L. Moench) EM PÃES TIPO FRANCÊS	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
458	Paloma Ferreira	71752	CONGELADOS	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO		
			SEQUILHO ADICIONADO DE RESÍDUO DE GOIABA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
459	Paloma Ferreira	71833	(Psidium guajava)	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			DESENVOLVIMENTO DE VINAGRE A PARTIR DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
460	Patrícia de Araújo Moreira	70535	CASCAS DE ABACAXI	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA COM		
			SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO	Formulação o processomento do	Daminga OF/11
461	Patrícia Beltrão Lessa Constant	70210	POR FARINHA DE CASCA DO TAMARINDO (Tamarindus indica)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 17:10h às 18:10
401	Patricia Bertrao Lessa Constant	70210	FIOS DE BRÓCOLIS (BRASSICA OLERACEAE)	allifieritos (FF)	17.1011 d5 10.10
			GELIFICADOS COM AGAR-AGAR: OBTEÇÃO E		
			AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DA CLOROFILA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
462	Patrícia Beltrão Lessa Constant	70319	DURANTE O ARMAZENAMENTO	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			APLICAÇÃO DE PECTINASES NO PROCESSAMENTO	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
463	Patrícia Pereira Dodorico	69269	DE POLPA DE UVA BRS NÚBIA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			ANTIOXIDANT EFFECT OF ALLSPICE EXTRACTS ON		<b>.</b>
			COLOR AND LIPID OXIDATION OF MECHANICALLY	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
464	Paulo Rogério Fontes	70417	DEBONED POULTRY MEAT AND SAUSAGES	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			EVALUATION OF FIRMNESS OF CHOCOLATE SPREAD WITH BUTTERMILK ADDITION AND	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
465	Poliana Fernandes de Almeida	70877	DIFFERENT HYDROCOLLOIDS	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
403	Tolland Terriandes de Alimeida	70077	ACEITABILIDADE SENSORIAL E ANÁLISE DE CUSTOS	unificited (11)	17.1011 45 10.11
			DE PASTAS DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE		
			COLÁGENO DE FRANGO COMO SUBSTITUTO DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
466	Poliana Fernandes de Almeida	70879	GORDURA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			INTEGRAL USE OF BIOMASS AND GREEN BANANA		
	POLIANA GUALANDE RIBEIRO		FLOUR IN THE PRODUCTION OF BOVINE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
467	BOECHAT	71589	HAMBURGER DIRECT X SOURDOUGH BREAD PROCESS: EFFECT	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			ON TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF FRENCH	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
468	Priscila Bredariol	70739	BREADS.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
.00	Tribula Bredario	70703	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES PARÂMETROS PARA A	amientos (i i )	1711011 00 1011
			OBTENÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS A PARTIR DA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
469	Priscila Borges de Faria Arquelau	70456	CASCA DE BANANA PRATA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			EFEITO DO INGREDIENTE TIPO CARBONATO DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
470	Priscila Ferreira Tavares	66676	CÁLCIO EM PÃO DE FORMA	alimentos (FP)	17:10h às 18:10
			AVALIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DE CARBONATO DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11
471	Priscila Ferreira Tavares	66679	CÁLCIO E FARINHA DE TRIGO GERMINADO	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			ESTUDO DA VIDA ÚTIL DE UVAS MINIMAMENTE	Formulação a processiva d	Dominas OF/s
472	rafael luiz macedo	70365	PROCESSADAS COM COBERTURA À BASE DE CERA DE ABELHA E ALGINATO DE SÓDIO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
7/4		. 0505			
	Turuci Turz Triuccuo			,	
	Turber fulz filacedo		Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis)	,	
	Talachaiz maccao			Formulação e processamento de	
473	Rafaela Santos	70603	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (l.) walp for	. ,	Domingo, 05/1
473		70603	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
	Rafaela Santos		Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1:
473 474		70603 64699	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXEVOADOR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1:
	Rafaela Santos		Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1:
	Rafaela Santos		Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
474	Rafaela Santos Raimundo Bernadino Filho	64699	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1:
	Rafaela Santos		Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1:
474	Rafaela Santos Raimundo Bernadino Filho	64699	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
474 475	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira	64699 71543	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1:
474	Rafaela Santos Raimundo Bernadino Filho	64699	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1:
474 475	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira	64699 71543	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
474 475	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira	64699 71543	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS  VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
474 475 476	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira  Reba Mayumi F Kozuma	64699 71543 71277	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS  VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À BASE DE FIBROÍNA PARA REVESTIMENTO DE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1:
474 475 476	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira  Reba Mayumi F Kozuma	64699 71543 71277	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS  VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À BASE DE FIBROÍNA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1
474 475 476	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira  Reba Mayumi F Kozuma	64699 71543 71277	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS  VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À BASE DE FIBROÍNA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS  Milk fermented by lactic acid bacteria as improver of technological characteristics in white bread replacing ingredients and additives	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:10  Domingo, 05/1: 17:10h às 18:10
474 475 476 477	Rafaela Santos  Raimundo Bernadino Filho  Raquel Briao Oliveira  Reba Mayumi F Kozuma	64699 71543 71277 71640	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (I.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.  DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR  UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION  EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS  VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À BASE DE FIBROÍNA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS  Milk fermented by lactic acid bacteria as improver of technological characteristics in white bread	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1: 17:10h às 18:1  Domingo, 05/1:

			Sensory evaluation of ice cream with	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
480	Renata Chastinet Braga	71830	unconventional thickeners	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			OTIMIZAÇÃO DO PROCESSAMENTO DO DOCE EM		
			MASSA DE UMBU (Spondias tuberosa Arruda)	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
481	Renata Torres dos Santos	70859	UTILIZANDO DCCR	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			Influence of waste flour juice blends of pear/apple	Formulação o processomento do	Domingo OF/1
402	Dita Mantaina	66700	, , , , , ,	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
482	Rita Monteiro	66790	and tomato power on gluten-free breads quality	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
	ROBSON ROGERIO PESSOA		PHYSICAL-CHEMICAL STABILITY OF FROZEN	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
483	COELHO	70755	CASHEW PULP.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
404	ROBSON ROGERIO PESSOA	70756	ELABORATION AND ACCEPTANCE OF COCONUT	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
484	COELHO	70756	WATER JELLY	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS		
			MICROENCAPSULADOS COMO ESTRATÉGIA PARA	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
485	Rosane Teresinha Heck	66707	MELHORAR O PERFIL LIPÍDICO DE HAMBÚRGUERES		17:10h às 18:1
			IMPACTO DA ADIÇÃO DE MICROCÁPSULAS DE	,	
			ÓLEOS RICOS EM ÁCIDOS GRAXOS DO TIPO		
			ÔMEGA-3 NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
486	Rosane Teresinha Heck	66709	HAMBÚRGUERES ANTES E APÓS O COZIMENTO	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
400	Rosulte Peresilina Preek	00703	EVALUATION OF STORAGE IN CONTROLLED	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
487	Sabrina Sauthier Monteiro	70751	ATMOSPHERE OF PECAN NUT	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
107	Sabrina Saacinei Monteiro	70731	ACEITABILIDADE DE BOLOS PRODUZIDOS COM	aencos (i i j	17.1011 03 10.1
			DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE		
			MAÇÃ VERDE: FIBRAS ALIMENTARES x QUALIDADE	Formulação e processamento do	Domingo, 05/1
488	Sabrina Pinheiro Fabrini	71370	SENSORIAL	* '	17:10h às 18:1
488	Sabrina Pinneiro Fabrini	/13/0	SENSORIAL	alimentos (FP)	17:10H as 18:1
			HAMBÚRGUER DE PEIXE-VOADOR (Hirundichthys		
			affinis): ELABORAÇÃO, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
489	Samária Silva de Araújo	71813	E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
403	Samana Silva de Araujo	/1013	E ANALISE IVIICNOBIOLOGICA.	allifieritos (FP)	17.1011 d5 10.1
			CIMADLE EVDEDIMAENT DACED ON INIEDADED		
			SIMPLE EXPERIMENT BASED ON INFRARED	F	D 05/4
			THERMOGRAPHY AS AN ALTERNATIVE APPROACH	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
490	SANDRA KUNDE SCHLESNER	71523	TO UNDERSTAND SPECIFIC HEAT OF FOOD	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			HOT CHEESE: A PROPOSAL FOR TEACHING BASIC	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
491	SANDRA KUNDE SCHLESNER	71548	PRINCIPLES OF FOOD HEATING WITH MICROWAVES		17:10h às 18:1
			PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF KEFIR	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
492	Sarah Aline Oliveira	71414	MADE FROM CARROT, ORANGE AND HONEY	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE BATATA DOCE	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
493	Silene Tais Brondani	70246	BIOFORTICADA NA PRODUÇÃO DE PANQUECAS	alimentos (FP)	17:10h às 18:1
			CARACTERIZAÇÃO DAS MICROCÁPSULAS DE		
			PROBIÓTICO OBTIDAS PELA SECAGEM EM SPRAY		
			DRYNG UTILIZANDO PROTEÍNA DO FARELO DE		
			ARROZ E MALTODEXTRINA COMO AGENTES	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1
494				alimentos (FP)	
	Sirlei Patrícia de Souza	70912	ENCAPSULANTES		17:10h às 18:1
	Sirlei Patrícia de Souza	70912	Processamento Tecnológico de logurte Grego por	,	17:10h às 18:1
	Sirlei Patrícia de Souza	70912		Formulação e processamento de	
495	Sirlei Patrícia de Souza  Sofia Dias	70912 69872	Processamento Tecnológico de logurte Grego por		Domingo, 05/1
495			Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de	Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
495 496			Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
	Sofia Dias	69872	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
	Sofia Dias	69872	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496	Sofia Dias Sofia Dias	69872 69902	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
	Sofia Dias	69872	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
496	Sofia Dias Sofia Dias	69872 69902	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497	Sofia Dias Sofia Dias Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra	69872 69902 70313	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR	Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de alimentos (FP) Formulação e processamento de	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496	Sofia Dias Sofia Dias	69872 69902	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto	69872 69902 70313	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
496 497	Sofia Dias Sofia Dias Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra	69872 69902 70313	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1
496 497 498	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto	69872 69902 70313	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)  EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)  EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto	69872 69902 70313	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1 Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)  EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE  EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)  EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE  EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS  TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499 500	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445 66559	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo  Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura  ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR  INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE  SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)  EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE  EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS  TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499 500	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445 66559	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499 500	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445 66559	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499 500	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445 66559	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/1 17:10h às 18:1
496 497 498 499 500	Sofia Dias  Sofia Dias  Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra  Stephanie Silva Pinto  Suliana Cenaque de Andrade  Taliana Kênia Bezerra  Taliana Kênia Bezerra	69872 69902 70313 69886 71445 66559	Processamento Tecnológico de logurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo Caracterização Físico-Química de logurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE INULINA NOS PARÂMETROS DE TEXTURA E SINERESE DE LEITES FERMENTADOS COM BAIXO TEOR DE LACTOSE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus) EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE EFFECT OF THE ADDITION OF PROTEIN HYDROLYSIS OF CHICKEN BY-PRODUCTS IN THE PHYSICO-CHEMICAL, TEXTURE AND SENSORY PROPERTIES OF NUGGETS TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE ESTIMATIVA DO PRAZO COMERCIAL DE FILÉS DE PINTADO AMAZÔNICO (Pseudoplatystoma	Formulação e processamento de alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)	17:10h às 18:1  Domingo, 05/1 17:10h às 18:1

Tailus Simoni				ESTIMATIVA DO PRAZO DE VALIDADE COMERCIAL DE CORTES DE PINTADO AMAZÔNICO  (Pseudoplatystoma fasciatum y Leiarius	Formulação o processamento de	Domingo OF
Film added with health (Apricant angustricity)   Film added with health (Apricant an	504	Talita Simoni	66465			•
17-10 in a 18					Formulação e processamento de	Domingo 05
Extractication   Contraction   Extraction	505	Tamires Barlati Vieira da Silva	66632			-
Taminis Barial Wielra de Silva   70827   CHAMACTERIZATION,   alimentos (FF)   7.710 h à 18						
Taminis Maria	F06	Tamainas Daulati Viaina da Cibra	70627			•
Tradinis Maria   Trad	506	Tamires Bariati Vieira da Silva	70627	CHARACTERIZATION.	alimentos (FP)	17:10n as 18
PHYSICAL CHEMICAL AND SERSORIAL ANALYSIS OF TRADMITIONAL AND DET PILLY PRODUCED FROM processamento de proces				THE EFFECT OF HEAT TREATMENT OF MILK IN THE	Formulação e processamento de	Domingo, 05,
Taturia lima 73712 PRIOMA PUBLICA PRODUCED FROM Formulação e procesamento de 20mingo, 05, 20m PRIOMA PUBLICA PRODUCED FROM PRIOMA PUBLICA PRODUCED FROM PRIOMA PUBLICA	507	Tamíris Maria	71377	YIELD OF "COALHO" CHEESES TYPES "A" AND "B"	alimentos (FP)	17:10h às 18
Taturia lima 73712 PROMAP LEU FINANCIA SELLA PRODUCED FROM formulação e procesamento de portingo, 05, 17:01h à 18				PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORIAL ANALYSIS OF		
17.10   17.1					Formulação e processamento de	Domingo, 05
conference service de conference de conferen	508	Tatiana lima	71712			_
CONTRO DE SOOIO PELO CLORITO DE POTASSIO.   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17:10 h à 18				· · · ·		
Paisanaly Leite Abreu   7865   SEUUDA DE SEXAGEM   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17-10h às 18				· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		
Trailina Pellegrina Soares   Trailina Pellegrina					Formulação o processamento do	Domingo OF
FIFECT OF COMPOSITE COATINGS OF CHICAGON STATEMENT PARER PACKAGING almentos (FP) 17:01 has 18 cm and the processment of a pullidade de processment of almentos (FP) 17:01 has 18 cm and the pro	509	Thaianaly Leite Abreu	70865			
17-10   18-1		,				
Study of cherry tomatoes preservation using Formulação e processamento de Joningo, 05, 17:10h às 18 inhentos (FP) 17:10h às 18 in				·		
Tablita Pellegrina Soares   70290   Coating processes   alimentos (FP)   17:10h às 18	510	Thalita Pellegrina Soares	70287			
Deservicivimento de novo produto: aperfeiçoamento da qualidade de zerbe de oliva através do método do Desdobramento da Função alimentos (FP)  Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  Formulação e processamento de alimentos (FP)  513 TOMÉ, A. C. Tomé 71547 PARAMETERS OF RESTRUCTURED PILLO F ACHACHARIJÚ (Garcina humilis) IN THE SENSORY PARAMETERS OF RESTRUCTURED TILAPIA STEAKS 514 Valeria Saldanha Bezerra 66895 Bono.)  515 Valquiría C. da S. Ferreira 71486 COELHO COM ADIÇÃO DE LINGUIÇÃ FRESCAL DE CARRIE DE 516 Valquiría C. da S. Ferreira 71486 COELHO COM ADIÇÃO DE ALECRIM 517 Vanderleia Schoeninger 71330 and effects on their technological quality 317 Vanderleia Schoeninger 71388 Prelow Com (Zea Mays.)  518 Vanderleia Schoeninger 71388 COELHO COM (2012) A SECAGEM EM Complex (1012) A SECAGEM EM Complex (1012) A SECAGEM EM COM COM (2012) A SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENDURA (POAM MAT DRINING) EM STUDA CONVECTIVA ELIDICITADO R  519 Vanies as Silva Caixeta 71858 COEVICIVA ELIDADO R  520 Vania Zanella Pinto 70920 Technological aspects of frozen bread with reistant starch from green banana pulp and peet.  521 Vilima Sobral Bezerra 71648 SCHOOL MEALS AS RECEEPE CENDURA (POAM MAT DRINING) EM STUDA CONVECTIVA ELIDICITADO R  522 Viriginia Kelly Gonçalves Abreu 70240 OF SAUSAGES CONNECTIVA ELIDICITADO R  523 Viriginia Kelly Gonçalves Abreu 70240 OF SAUSAGES CONNECTIVA ELIDICITADO R  524 Viviane Dias Medeiros Silva 70240 OF SAUSAGES CONNENTIA ELIDICITADO R  525 Viviane Dias Medeiros Silva 7036 ELIAGRAÇÃO DE FILMES COMESTING BARDITO NA DE SENSORIA LE HAMBURGUERES COM DIFFERNATOR, SENSOR ACCEPTANCE 6  526 Viviane Dias Medeiros Silva 70240 OF SAUSAGES CONTAINOR BARDES LOU and alimentos (FP) 17:10h às 18  527 Viviane Dias Medeiros Silva 70240 OF SAUSAGES CONTAINOR SAUSAGES CO	E11	Thalita Dollogrina Cassas	70200		• •	0 , ,
## aprefejoamento da qualidade de azeite de oliva simentos (FP)   17:10h às 18	211	maiita Pellegrina Soares	70290		annientos (FP)	17:10n as 18
### attawes do método do Desdobramento da Função processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18 alimentos (FP) 17:10				·		
Second Commence   Properties   Properties and sensory analysis of second commence   Properties and second commence   Properties					Formulação e processamento de	Domingo, 05,
ACHACHAIRÚ (Garcína humilis) IN THE SENSOK Pormulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 à s 18 EVALUATION OF PELLICLE REMOVAL PROCESSES OF BRAZIL NUT ALMONDOS (Bertholletia excess) alimentos (FP) 17:10 à s 18 EVALUATION OF PELLICLE REMOVAL PROCESSES OF BRAZIL NUT ALMONDOS (Bertholletia excess) alimentos (FP) 17:10 à s 18 dimentos (FP) 17	512	Thayli Araujo	70914	Qualidade (DFQ)	alimentos (FP)	17:10h às 18
ACHACHAIRÚ (Garcína humilis) IN THE SENSOK Pormulação e processamento de alimentos (FP) 17:10 à s 18 EVALUATION OF PELLICLE REMOVAL PROCESSES OF BRAZIL NUT ALMONDOS (Bertholletia excess) alimentos (FP) 17:10 à s 18 EVALUATION OF PELLICLE REMOVAL PROCESSES OF BRAZIL NUT ALMONDOS (Bertholletia excess) alimentos (FP) 17:10 à s 18 dimentos (FP) 17				FFFCT OF THE ADDITION OF LYODINIZED BELL OF		
STANDER   PARAMETERS OF RESTRUCTURED TILAPIA STEAKS   Illimentos (FP)   17:10h às 18:				_	Formulação e processamento de	Domingo 05
EVALUATION OF PELLICE REMOVAL PROCESSES   Formulação e processamento de alimentos (FP)   17:10h às 18	513	TOMÉ, A. C. Tomé	71547	·		•
Section   Sect		•				
ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE DE dilumentos (FP) 17:10h às 18 inches (FP) 17:10h às 18				•		
Section   Sect	514	Valeria Saldanha Bezerra	66895	• •		
INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS   Formulação e processamento de   Domingo, 05, 17:10h às 18	515	Valquiria C. da S. Ferreira	71486			•
Sem CARNE DE COELHO EMBALADA À VÁCUO   alimentos (FP)   17:10 à s 18	-	,			. , ,	
Potential of Black and Carioca beans to the canning Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  Physicochemical properties and sensory analysis of extruded with Jackfuril (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Physicochemical properties and sensory analysis of extruded with Jackfuril (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Black and Cariocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Black and Cariocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Black and Cariocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Black and Cariocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Black and Cariocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and Potential of Potential o						_
S17 Vanderleia Schoeninger 71330 and effects on their technological quality alimentos (FP) 17:10h às 18  Physicochemical properties and sensory analysis of extruded with Jackfruit (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris 1) and Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  Vanderleia Schoeninger 71388 Yellow Corri (Zea Mays L) alimentos (FP) 17:10h às 18  ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENDUA FORMULA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18  ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENDUA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18  CONVECTIVA E LIOFILIZADOR Alimentos (FP) 17:10h às 18  Technological aspects of frozen bread with recistant starch from green banana pulp and peel. PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (ILICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS Alimentos (FP) 17:10h às 18  TO VIIMA SObral Bezerra 71648 SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE ALIMENTS PULP OF OITIZEIRO (ILICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS ALIMENTOS (FP) 17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBURGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUITO-DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE F	516	Valquiria C. da S. Ferreira	71530			
Physicochemical properties and sensory analysis of extruded with Jackfruit (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L.) and alimentos (FP) 17:10h às 18 Pormulação e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18 Pormulação e p	517	Vanderleia Schoeninger	71330	<u> </u>		_
extruded with Jackfruit (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L) and Formulação e processamento de Jomingo, 05, alimentos (FP) alimentos (FP) alimentos (FP) alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE CENOURA (FROAM MAT DRYING) EM ESTUFA ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE SENSORY ACCEPTANCE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE SENSORY ACCEPTANCE DE CAMADA DE SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSORY ACCEPTANCE DE ALIMENTOR (FP) 17:10h às 18 ESTUDO DA SENSO	51,	variaciicia scriociiiigei	,1550	and effects on their technological quality	aentos (i i j	17.1011 03 10
L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L) and alimentos (FP) 17:10h às 18 Yellow Corn (Zea Mays L) 2 17:10h às 18 ESTUDO DA SECAGEME MEN CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA alimentos (FP) 17:10h às 18 CONVECTIVA E LIOFILIZADOR 500 2 17:10h às 18 Technological aspects of frozen bread with resistant starch from green banana pulp and peel. PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS SIMBACAIVE A JUNIO A SIMBACAIVE A JUNIO A SIMBACAIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE 500 2 17:10h às 18 SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE 3 17:10h às 18 ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBŪKIGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-DIFERENTES C						
STILL   STIL						
ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA SONVECTIVA E LIOFILIZADOR  Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE- CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS ALIMENTOS (FP) 17:10h às 18  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE JUIGNIA KElly Gonçalves Abreu 70:240 70:54 70:54 70:54 70:54 70:55 70	F10	Vandarlaia Cak i	71200	, , , , , , , , , , , , , , , , , , , ,	• •	
DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA 519 Vanêssa Silva Caixeta 71858 CONVECTIVA E LIOFILIZADOR Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  Technological aspects of frozen bread with resistant starch from green banana pulp and peel.  PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS ALIMENTOS (FP) 17:10h às 18  SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE FORMULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE SAUSAGES CONTAINING BABASSU OIL  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÜRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUITO POULOGĂO E POTOCESSAMENTO DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA  DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À pormulação e processamento de Domingo, 05, 25, 25 VIVIANE DIAS MEDICAS DE POTOCESSAMENTO DE POTOCESSAMENTO DE DOMINGO, 05, 21:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO O POTOCESSAMENTO DE DOMINGO, 05, 21:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO E POTOCESSAMENTO DE DOMINGO, 05, 21:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO E POTOCESSAMENTO DE DOMINGO, 05, 21:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO E	218	vanuerieia Schoeninger	/1388		animentos (FP)	17:10h as 18
Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP)  Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP)  Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP)  Technological aspects of frozen bread with Formulação e processamento de alimentos (FP)  Tr:10h às 18  PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS FORMUlação e processamento de alimentos (FP)  Tr:10h às 18  SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-PIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF BIOACTIVE COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE					Formulação e processamento de	Domingo, 05
PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18	519	Vanêssa Silva Caixeta	71858			•
PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18						
PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE- CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS 521 Vilma Sobral Bezerra 71648 SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE alimentos (FP) 17:10h às 18  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE alimentos (FP) 17:10h às 18  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE alimentos (FP) 17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- 10 LIGOSSACARÍDEO (FOS) alimentos (FP) 17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF 524 Viviane da cruz lima 67016 PITANGA JELLIES ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATTA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATTA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  DOMINGO, 05, 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATTA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  DOMINGO, 05, 1	520	Vania Zanolla Pinto	70020	• .		•
CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- DOmingo, 05, alimentos (FP)  17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF DOMINGO, 05, DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMUlação e processamento de Domingo, 05, DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMUlação e processamento de Domingo, 05, DIFICANCA SUR AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, DIFICANCA SUR AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, DIFICANCA SUR AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, DOMINGO, 0	320	vania Zanelia Pilito	70920	• • • • • • • • • • • • • • • • • • • •	מוווופוונטט (דר)	17:100 as 18
OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS SCHOUL MEALS AT RECIFE-PE  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE  Virgínia Kelly Gonçalves Abreu  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE  Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFFRENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- DIFFRENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF FOrmulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE FORMULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE MAIMBURGUERES COM DIFFRENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- FORMULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE MAIMBURGUERES COM OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF FORMULAÇÃO e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18				,		
OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE  Virgínia Kelly Gonçalves Abreu  70240  OF SAUSAGES CONTAINING BABASSU OIL  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFFRENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- Formulação e processamento de alimentos (FP)  70241  ODMingo, 05, alimentos (FP)  17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05, alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05, ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, Domingo,					Formulação e processamento de	Domingo, 05,
Virgínia Kelly Gonçalves Abreu 70240 OF SAUSAGES CONTAINING BABASSU OIL alimentos (FP) 17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- OLIGOSSACARÍDEO (FOS) alimentos (FP) 17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05, 17:10h às 18  ESPESSURA E COR ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05	521	Vilma Sobral Bezerra	71648	SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE	alimentos (FP)	17:10h às 18
Virgínia Kelly Gonçalves Abreu 70240 OF SAUSAGES CONTAINING BABASSU OIL alimentos (FP) 17:10h às 18  ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- OLIGOSSACARÍDEO (FOS) alimentos (FP) 17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05/ alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05/ alimentos (FP) 17:10h às 18  ESPESSURA E COR ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05/ Domingo, 05/				OVIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE	Formulação o processamento d-	Domines CF
ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18 INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF FORMULação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18 ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, Domingo, 05, Domingo, 05, Domingo, 05, Domingo, 05, DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, Dom	522	Virgínia Kelly Goncalves Abreu	70240			•
DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO- Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  PITANGA JELLIES alimentos (FP) 17:10h às 18  ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  ESPESSURA E COR alimentos (FP) 17:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05		Sind item, Songaires / Isrea	, 02.0			17.12011 03 10
INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18 ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05, 525 Viviane Dias Medeiros Silva 70396 ESPESSURA E COR ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05,					Formulação e processamento de	Domingo, 05,
OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP)  17:10h às 18 ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de alimentos (FP)  525 Viviane Dias Medeiros Silva 70396 ESPESSURA E COR ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, 26, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27, 27	523	Virgínia Kelly Gonçalves Abreu	70244		alimentos (FP)	17:10h às 18
COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  FUNDA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À PORMULAÇÃO E PROCESSAMENTO DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO e processamento de ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FORMULAÇÃO e processamento de Domingo, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05						
524     Viviane da cruz lima     67016     PITANGA JELLIES     alimentos (FP)     17:10h às 18       ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À S25     Formulação e processamento de alimentos (FP)     Domingo, 05, 17:10h às 18       525     Viviane Dias Medeiros Silva     70396     ESPESSURA E COR     HONEY     Formulação e processamento de processamento de Domingo, 05, 05, 05, 06, 06, 07, 07, 08, 08, 08, 08, 09, 09, 09, 09, 09, 09, 09, 09, 09, 09					Formulação o processamento de	Domingo OF
ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de Domingo, 05, 525 Viviane Dias Medeiros Silva 70396 ESPESSURA E COR alimentos (FP) 17:10h às 18 ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05,	524	Viviane da cruz lima	67016			
DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À Formulação e processamento de alimentos (FP) 17:10h às 18  SOURCE DIAS Medeiros Silva 70396 ESPESSURA E COR alimentos (FP) 17:10h às 18  ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05, 05					5 * 1	10
ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY Formulação e processamento de Domingo, 05,				DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À		
• •	525	Viviane Dias Medeiros Silva	70396			
	<b>53</b> 6		74665		• •	Domingo, 05/

			PHYSICOCHEMICAL PARAMETERS OF FRUIT		
			SMOOTHIES ADDED OF Lactobacillus acidophilus	Formulação e processamento de	Domingo, 05/11 -
527	Winnie Alencar Luciano	70644	(LA-03) DURING REFRIGERATE STORAGE	alimentos (FP)	17:10h às 18:10h