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

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

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

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

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

136	MARIA APARECIDA AZEVEDO PEREIRA DA SILVA	66813	IMPACTO DO VARIETAL E TIPO DE PROCESSAMENTO SOBRE ATRIBUTOS SENSORIAIS DE SUCO DE UVA: PERCEPÇÃO DE EQUIPE TREINADA Vs. EQUIPE DE CONSUMIDORES	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
137	Maria Luisa Cunha	66534	AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE NÉCTARES DE FRUTAS MAIS CONSUMIDOS NO BRASIL	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
138	Maria Luiza Azevedo Feitosa da Silva	70766	ELABORAÇAO E ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO PETIT-SUISSE MISTO SABORIZADO COM POLPA DE MARACUJÁ	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
139	Mariana Buranelo Egea	71082	RELATIONSHIP BETWEEN PHISYCOCHEMICAL CARACTERISTICS AND SENSORIAL PROFILE IN HYBRIDS OF PUMPKIN	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
140	Mariana Pereira Rezende de Maciel	70157	SENSORY ACCEPTANCE OF COOKIES: PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR BY BEET STEM FLOUR	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
141	Markos Oliveira	64595	AVALIAÇÃO DO DESPERDÍCIO DE FRUTAS E HORTALIÇAS EM UMA REDE DE SUPERMERCADOS DO MUNICÍPIO DE CUIABÁ-MT	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
142	Martha del Pilar López Hernández	70108	Effect of the altitude on the sensory and fat characteristics of cocoa cultivars (Theobroma cacao L.) ICS95 and CCN51 in COLOMBIA	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
143	Martha del Pilar López Hernández	70109	Evaluation of the Inclusion of cocoa beans (Theobroma cacao L.) infected by Monilliophthora roreri and Phytophthora spp. on the sensory profile of cocoa liquors of the Nariñense Pacific coast, Colombia.	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
144	Mayara Lima	70421	SUGAR REDUCTION IN FRUIT NECTAR: COMPARISON OF CHILDREN AND ADULTS'S PERCEPTION	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
145	Michel Rocha Baqueta	71024	COFFEE QUALITY AND SENSORY ATTRIBUTES EVALUATED BY PEARSON CORRELATION	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
146	Michele Scarton	66736	SENSORY EVALUATION OF GLUTEN-FREE FUSILLI PASTA CONTAINING RICE FLOUR AND BIOFORTIFIED SWEET POTATO FLOUR	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
147	Milena Rodrigues da Silva	66543	AVALIAÇÃO DOS HÁBITOS ALIMENTARES, COM ENFOQUE NO CONSUMO DE FRUTAS E HORTALIÇAS, POR IDOSOS DA CIDADE DE MARÍLIA-SP	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
148	Miriam Mabel Selani	70387	SUCROSE REDUCTION IN MAZAMORRA MORADA: DETERMINATION OF THE COMPROMISED ACCEPTANCE THRESHOLD AND REJECTION THRESHOLD	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
149	Miriam Mabel Selani	71384	CONSUMER SENSORY PERCEPTION OF CHICKEN RESTRUCTURED PRODUCT CONTAINING AGRO-INDUSTRIAL RESIDUE EXTRACTS AS NATURAL ANTIOXIDANTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
150	Natália dos Reis Rezende	71624	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE SORVETE À BASE DE BATATA DOCE SABOR CHOCOLATE E SORVETES COMERCIAIS DE CHOCOLATE	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
151	Natália dos Reis Rezende	71686	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE AMOSTRAS COMERCIAIS DE NÉCTAR DE PÊSSEGO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
152	Natalia Grando Vessoni	70758	Beef consumption, meet products, hamburger and functional foods research	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
153	Natália Manzatti Machado Alencar	66507	"SYRAH WINE FROM SÃO FRANCISCO VALLEY, BRAZIL" - UNDERSTANDING THE WINE CONSUMERS' PERCEPTIONS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
154	Natalie Marinho Dantas	69254	PERCEPÇÃO DO GOSTO SALGADO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE ALIMENTOS PREPARADOS COM DIFERENTES SAIS CULINÁRIOS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
155	Nataly Maria Nataly Maria Viva de Toledo	71174	PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR BY APPLE, PINEAPPLE AND MELON BY-PRODUCTS IN COOKIES: EFFECTS ON SENSORY PROFILE	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
156	Nathália Kalifi	66965	ACEITAÇÃO E PERCEPÇÃO SENSORIAL DO LEITE CAPRINO FERMENTADO EMPREGANDO O DISCURSO DO SUJEITO COLETIVO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
157	Nathan Noguera	71320	DEVELOPMENT A NEW GLOBAL BAKERY TEST FOR BREADS BASED ON CONSUMER ASSESSMENT	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
158	Paola Parreiras	70537	ADDITION OF PASSION FRUIT PULP AND INSERTING DRY HOPPING IN TYPE BELGIAN PALE ALE BEER: EFFECT ON THE SENSORIAL QUALITY	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
159	Patricia Joho Hiromoto	66661	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE CHIA (Linum usitatissimim L.) E LINHAÇA (Salvia hispânica L.)	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

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

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, 05/11 – 17:10h às 18:10h
191	Stefany de Jesus Silva	70892	CONSUMPTION AND KNOWLEDGE OF MONOSODIC GLUTAMATE BETWEEN NUTRITION STUDENTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
192	Suênia Samara Santos Félex	70894	Percepção de consumidores por tipo de embalagem polimérica para alimentos	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
193	Suzeley Jorge	70263	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PREPARAÇÕES VEGANAS ORIUNDAS DA ALIMENTAÇÃO VIVA E TRADICIONAIS POR JOVENS ONÍVOROS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
194	Tamires Lucietti	71806	CONSUMERS OF ORGANIC PRODUCTS: UNDERSTANDING THEIR BEHAVIOR	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
195	Tatiana Godoy	70794	DEVELOPMENT AND ACCEPTABILITY OF ORGANIC SWEET POTATO BALLS ENRICHED WITH GRAPE JUICE PRODUCTION BYPRODUCTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
196	Thais Estevão dos Santos	66608	Do consumers recognize flavors announced on food packages?	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
197	Thais Estevão dos Santos	66610	Importance of consumer segmentation on evaluation of sensory acceptance profiles	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
198	Thaís Otranto Dias	70534	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CAPUCCINO PROTEICO COM PROTEÍNA DO SORO DO LEITE E ALBUMINA PARA ESPORTISTAS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
199	Thaísa Gabriela Silva de Farias	66878	NOPAL (Opuntia ficus-indica) IN HUMAN FEEDING: CROSS CULTURAL STUDY BETWEEN BRAZIL AND MEXICO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
200	THALITA PAULA YOCK DURANTE	63442	DEVELOPMENT OF COOKIES WITH SAFFLOWER PIE	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
201	Thâmara de Paula Reis Sousa Pires	71717	DEVELOPMENT AND ACCEPTABILITY OF COOKIE BISCUITS PREPARED FROM THE FLOUR OF BARK OF PASSION FRUIT (Passiflora edulis)	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
202	Uliana Karina Lopes de Medeiros	71105	Microbiological and sensorial evaluation of Black Pudding produced in Seridó country of Rio Grande do Norte	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
203	Valéria Couto Souto Maior Colino	71109	VEGAN COOKIE ENRICHED WITH BOCAIUVA FLOUR: ELABORATION AND SENSORY ACCEPTABILITY	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
204	Vanessa Francisco	66312	ANÁLISE SENSORIAL DE CARNE BOVINA DE ANIMAIS DA RAÇA NELORE SUBMETIDOS A DIFERENTES DIETAS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
205	Vanessa Vasconcelos Fonseca Barros	71234	CONSUMERS' AFFECTIVE AND EMOTIONAL RESPONSES TO YOGURT ACROSS DIFFERENT SOCIO-ECONOMIC STATUS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
206	VIVIAN CONSUELO REOLON SCHIMIDT	71314	CRIMSON RAISINS: A SENSORIAL ANALYSIS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
207	Viviane de Araújo Ribeiro	66687	UTILIZAÇÃO DA PAPAÍNA E BROMELINA NO AMACIAMENTO DE CARNES E SUAS IMPLICAÇÕES SOBRE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS.	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
208	VIVIANE LOPES LEITE DA COSTA	69247	RECRUTAMENTO E SELEÇÃO PARA TREINAMENTO DE EQUIPE SENSORIAL	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
209	Viviani Baptista Bueno	66760	Hidromel de méis de abelhas nativas da Região Serrana do Estado do Espírito Santo: análise sensorial.	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
210	Wania Silveira da Rocha	71751	EFFECT OF CATA QUESTIONS PRESENTATION ORDER ON SENSORY CHARACTERIZATION OF FRUIT SMOOTHIE BY CHILDREN AND ADOLESCENTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
211	WELITON BARBOSA DE AQUINO	71467	Estudo da aceitabilidade de conservas vegetais	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
212	Wesley Galvão	66274	FERMENTAÇÃO DE LEITE COM UVA NIÁGARA ROSADA E UVA BENITAKA PARA A FORMAÇÃO DE IOGURTE	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
213	Wesley Galvão	66275	AVALIAÇÃO SENSORIAL DO PÃO PRODUZIDO COM FERMENTO NATURAL DE MORANGO	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
214	WIGBERTO Spagnol	66609	INFLUÊNCIA DA PERDA DE MASSA SOBRE O ASPECTO VISUAL DE UVAS DE MESA (VITIS VINIFERA L.)	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
215	Wildon César	71164	ANÁLISE DE PREFERÊNCIA DE LEITE CONDENSADO INDUSTRIAL DE MARCAS COMERCIAIS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
216	Yana Jorge Polizer Rocha	66755	EVALUATION OF CONSUMERS' PERCEPTION OF HEALTHINESS AND NUTRITIONAL VALUE IN DIFFERENT FRANKFURTER CONCEPTS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
217	Yanne Pereira	71560	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SORVETES SABOR FLOCOS COMERCIAIS	Ciências sensoriais e perfil do consumidor (CS)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

218	ADRIANA MARIA RAGASSI FIORINI	66716	CUPCAKE INSTANTANEO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
219	Adriana Nogueira Figueiredo	69405	Microparticles of essential oils on antioxidant activity in chicken meat.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
220	Adriely Cristina dos Santos	69854	ANALISE FÍSICO-QUIMICA DE BEBIDA LÁCTEA NÃO FERMENTADA COM ADIÇÃO DE FARINHA DE PSYLLIUM E ÓLEO ESSENCIAL DE BERGAMOTA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
221	Alexsandra Valéria Sousa Costa de Lima	71959	VIDA DE PRATELEIRA DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA SABORIZADA COM POLPA DE ARATICUM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
222	Alfredina dos Santos Araújo	70496	USE OF CALCIUM BENTONITE AS FOOD SUPPLEMENT IN WATER	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
223	Alfredina dos Santos Araújo	71886	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE DOCE EM CALDA DE PALMA COM MEL E COCO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
224	Alfredo López Molinello	70374	Agronomic, physicochemical, nutritional characterization and processing of a Colombian variety of Mashua (Tropaeolum tuberosum).	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
225	Aline Duarte Correa de Brito	70684	THERMOPLASTIC EXTRUSION TO OBTAIN ADDED VALUE PRODUCTS FROM BREWERY BY-PRODUCTS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
226	Aline Macedo Dantas	71089	Evaluated of quality of avocado frozen pulp during storage: effect of Citrus latifolia extracts	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
227	Alissara Rohenkohl	70326	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF NIBS OF CUPUAÇU SEEDS DURING STORAGE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
228	Allan Fabro Piaia	71534	HAMBURGER WITH PARTIAL REPLACEMENT OF FAT BY DIETARY FIBER: DEVELOPMENT, MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION, PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORY ANALYSIS.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
229	Amanda de Cássia Nogueira	69267	HAMBURGER BUNS FORTIFIED WITH CALCIUM AND MAGNESIUM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
230	Amanda Fonseca Brandão	69900	nutritional and sensory study of vegetable snacks by "refractence window"	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
231	Amanda Rios Ferreira	66314	PRODUCTION AND EVALUATION OF TECHNOLOGICAL CHARACTERISTICS OF DRIED PASTA CONTAINING COMMERCIAL FIBERS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
232	Amanda Rios Ferreira	69294	AVALIAÇÃO DE BISCOITOS INTEGRAIS TIPO COOKIE ADICIONADOS DE FIBRA DE BROTO DE BAMBU	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
233	Ana Carolina Portella Silveira	58808	ELABORAÇÃO DE ALMÔNDEGA ENRIQUECIDA COM CHIA (Salvia hispanica)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
234	ANA CÉLIA OLIVEIRA DOS SANTOS	70808	PRODUCTION AND QUALITY CONTROL OF PICKLED PEPPERS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
235	Ana Gabriela da Silva Anthero	71550	Evaluation of the stability of ascorbic acid, phenolic compound and antioxidant activity of acerola powder added in the Mate tea	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
236	Ana Paula Costa Câmara	70915	ELABORATION AND SENSORIAL EVALUATION OF JELLY OF ACEROLA IN THE COMMON AND EXTRA TYPES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
237	Ana Paula Dionisio	71172	Cashew apple extract from by-product of juice processing: application of Placket-Burman Design for determining key factors on the processing and stability of this potential food colorant	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
238	Ana Rafaela Leal	71497	Influência da adição de carboximetilcelulose (CMC) na absorção de óleo e qualidade de bolinho de chuva	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
239	André Luiz Figueiredo Nunes	64867	CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUIMICA DE BARRA DE CEREAL FORMULADA COM GRÃOS DE CHIA (Salvia hispânica L.)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
240	André Luiz Figueiredo Nunes	70342	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE BARRA DE CEREAL ENRIQUECIDA COM CHIA EM GRÃOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
241	Angela Lima Menêses de Queiroz	66548	EVALUATION OF THE NUTRITIONAL AND TECHNOLOGICAL QUALITY OF CHICKEN HAMBURGER ENRICHED WITH PROTEIN HYDROLYSIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
242	Anna Flavia de Souza Silva	63051	MOLHO ARRIBA: PRODUZIDO SEM ADITIVOS E COM APELO FUNCIONAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
243	Antonio José Inhamuns	64854	ENLATAMENTO DE TAMBAQUI (Colossoma macropomum) UTILIZANDO TUCUPI COMO LÍQUIDO DE ENVASE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
244	Antonio Willian de Oliveira Araújo	71967	REVESTIMENTOS DE ZEÍNA (NÃO MODIFICADA OU RETICULADA) E SEUS EFEITOS SOBRE A ESTABILIDADE DE GOIABAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
245	Any-Kely Dutra dos Santos	70781	REVESTIMENTOS DE FÉCULA DE MANDIOCA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE TANGERINA PONKAN (Citrus reticulata)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

246	Arali Gomes	66518	MICROBIOLOGICAL AND PHYSICAL-CHEMICAL EVALUATION OF MINIMALLY PROCESSED MANGO (Mangifera indica L.) VARIETY 'Espada' COATED WITH ALGINATE AND PECTIN	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
247	Armando Abel Massingue	70333	POTENTIAL APPLICATION OF ALLSPICE EXTRACTS IN GELATINE-BASED EDIBLE COATING FILMS FOR BEEF DISPLAY-LIFE PRESERVATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
248	Armando Abel Massingue	70976	EFFECT OF WASHING OF MECHANICALLY DEBONED TURKEY MEAT ON THE TEXTURE OF COOKED GEL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
249	Aroldo Arévalo-Pinedo	64956	STORAGE STABILITY OF PROBIOTIC BURITI JUICE FERMENTED WITH Lactobacillus casei	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
250	Aroldo Arévalo-Pinedo	64958	PROBIOTIC DAIRY BEVERAGE FROM BABASSU NUT MILK FERMENTED WITH Lactobacillus acidophilus	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
251	Aroldo Arévalo-Pinedo	69404	ESTUDO DA ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO PALMITO DE BABAÇU (Orbygnia speciosa) EM CONSERVA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
252	Bárbara Catarina de Freitas	71578	AÇAÍ COOKIES AS ALTERNATIVE FOR THE BRAZILIAN AGROBIODIVERSITY VALORIZATION: DEVELOPMENT, COMPOSITION ANALYSIS, AND COLOR EVALUATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
253	Bárbara Catarina de Freitas	71595	DEVELOPMENT OF HIGH-CALORIE FOOD SUPPLEMENT WITH AÇAÍ AS ALTERNATIVE TO CONTRIBUTION IN THE INCOME GENERATION OF THE AMAZON COMMUNITIES.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
254	Beatriz Expedito Sotero	63383	BOLO ISENTO EM GLÚTEN E LACTOSE: CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS, SENSORIAIS E NUTRICIONAIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
255	Beatriz Expedito Sotero	63639	GELEIAS DE CAFÉ PARA RECHEIO DE BOLO: CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
256	Beatriz Maria Curtio Soares	71091	In situ evaluation of aluminum corrosion: package and drink interaction.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
257	Beatriz Maria Curtio Soares	71142	Influence of Anthocyanin and Quinine in the aluminum migration from package to product	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
258	Bianca Souza da Costa	70567	EFFECT OF THE ADDITION OF PASSION FRUIT PULP ON THE PHYSICAL CHARACTERISTICS OF MARSHMALLOW	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
259	Bianca Souza da Costa	70569	MECHANICAL PROPERTIES AND WATER SORPTION OF THE EDIBLE FILM BASED ON PECTIN AND GRAPE AND JAMBOLAN JUICE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
260	Brenda Cesario	71528	Elaboração de bolo de maça e canela com cacau sem glúten e sem lactose	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
261	Bruna Caroline Ferreira	68330	DESENVOLVIMENTO DE FARINHA FUNCIONAL DE MARACUJÁ PARA PROCESSAMENTO DE MASSAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
262	Bruna Gabriela Siqueira Sudré	70478	WHEAT FLOUR, SUGAR AND FAT REPLACEMENT IN COOKIES: A HEALTHIER PRODUCT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
263	Bruna Melo Miranda	71498	AVALIAÇÃO FÍSICA E MICROBIOLÓGICA DE PÃES SEM GLÚTEN COM ADIÇÃO DE HIDROCOLÓIDES.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
264	Bruno Araújo de Paula	71639	GELATIN-BASED FILM INCORPORATED WITH THE Drimys brasiliensis ESSENTIAL OIL FOR POTENTIAL APPLICATION AS BIOACTIVE PACKING	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
265	Bruno Araujo Ferreira	72010	Desenvolvimento e caracterização físico-química de croquete de peixe direcionado a portadores de doença Celíaca	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
266	BRUNO SOUSA	70936	CONSERVAÇÃO DE MAMÕES MINIMAMENTE PROCESSADOS COM A UTILIZAÇÃO DE RECOBRIMENTOS COMESTÍVEIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
267	BRUNO SOUSA	71151	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE GELEIA MISTA DO FRUTO DA PALMA (Opuntia fícus-indica Mill.) COM FRUTOS TROPICAIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
268	Caio César Melo Ferreira	70237	FERMENTAÇÃO DE MOSTO CERVEJEIRO COM LEVEDURAS ISOLADAS DE FRUTOS DA ZONA DA MATA MINEIRA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
269	Camila Telles Silva	70982	ANALYSIS OF THE PRODUCTION OF FUCTIONAL BREAD WITH BIOATIVE COMPOUNDS FROM COFFEE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
270	CAMILA DE PACHECO	71051	UTILIZAÇÃO DE OZÔNIO COMO ALTERNATIVA AO USO DO CLORO NA DESINFECÇÃO DE RÚCULA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
271	Camila Luz	63609	Influência da sanitização com compostos clorados orgânicos sobre a qualidade do jambu minimamente processado.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
272	Camila Luz	63646	Caracterização e obtenção da farinha da amêndoa da castanha de caju (Anacardium occidentale L.) com aplicação parcial em pão integral.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

273	Camila Paglarini	71423	EFFECTS OF ULTRASOUND TREATMENT ON RHEOLOGICAL AND PHYSICAL PROPERTIES OF EMULSION GELS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
274	Camila Paglarini	71462	EFEITO DA ADIÇÃO DE FIBRA DE BAMBU EM MORTADELAS REDUZIDAS DE CLORETO DE SÓDIO E LIVRES DE TRIPOLIFOSFATO DE SÓDIO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
275	Camila Vespúcio Bis	66800	TECHNOLOGICAL PROFILE OF PREBIOTIC FIBERS IN LOW-FAT FERMENTED MEAT PRODUCT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
276	Camila Vespúcio Bis	66803	EFEITO DA APLICAÇÃO DE BETALAÍNAS EM SALSICHAS DE FRANGO COM REDUÇÃO DE NITRITO DE SÓDIO SOBRE A COR SUBMETIDAS A DOIS TIPOS DE COZIMENTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
277	Carine da Fonseca Cechin	66688	EFEITO DA ADIÇÃO DE ÓLEO MICROENCAPSULADO DE CHIA E DE LINHAÇA NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS, TECNOLÓGICAS E NO PERFIL DE TEXTURA DE HAMBÚRGUERES CRUS E COZIDOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
278	Carla Beatriz de Souza	70855	DEVELOPMENT OF FUNCTIONAL RICE BRAN COOKIES WITH Y-ORYZANOL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
279	Carolina Estevam	70262	STANDARDIZATION OF TRADITIONAL PROBIOTIC FERMENTED DAIRY DRINK X DELACTOSED SOURSOP FLAVORED DAIRY DRINK ADDED OF PREBIOTIC (FLAX SEEDS)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
280	Carolina P. de Carvalho Martins	71740	Características Físicas, Ópticas e Compostos Voláteis de Picolés de Soro de Leite e Suco de Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Temperaturas	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
281	Carolina P. de Carvalho Martins	71818	Aceitação e Compostos Bioativos de Picolés de Soro de Leite e Suco Melancia Concentrado a Vácuo em Diferentes Temperaturas	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
282	Carolina Peixoto	66523	CARACTERIZAÇÃO, APLICAÇÃO DA FARINHA DE CASCA DE BANANA MADURA NA ELABORAÇÃO DE BROWNIE DE CHOCOLATE SEM GLÚTEN E AVALIAÇÃO SENSORIAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
283	Carolina Peixoto	66525	BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA COM ADIÇÃO DE POLPA DE AÇAÍ E SAPOTI	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
284	Caroline Maliska Klauck	66871	HAMBÚRGUER VEGETARIANO DE GRÃO-DE-BICO ENRIQUECIDO COM VITAMINA B12: PRODUÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
285	CAROLINE MANTOVANI CELEGATTI	66448	CANINE VEGAN BISCUITS WITH PREBIOTICS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
286	Cátia Palma de Moura Almeida	66908	DESENVOLVIMENTO DE SUSPIRO DIET EM AÇÚCAR E RICO EM FIBRAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
287	Cedenir Pereira de Quadros	71636	Análise sensorial de cupcake enriquecido com fibras e antioxidantes de bagaço de uva Cabernet salvignon proveniente da produção vinícola da Região do Submédio São Francisco	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
288	Célio Célio Cordeiro Carvalho	66911	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA PROBIÓTICA COM POLPA DE AÇAÍ	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
289	Cinthia Regina da Silva Rebouças	69860	Canola oil as a coating on bread dough	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
290	Cintia Barros Nascimento	71618	INGREDIENTS AND NUTRITIONAL PROFILE OF BRAZILIAN COMMERCIAL POPSICLES ICE CREAMS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
291	Claire I. G. L. Sarantópoulos	71982	EFEITO DO CO2 E DA TEMPERATURA NA DEFORMAÇÃO DA EMBALAGEM E NA QUALIDADE SENSORIAL DE CARNE MOÍDA EM ATMOSFERA MODIFICADA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
292	Claudio Eduardo dos Santos Cruxen	70306	MONITORAMENTO DA VIABILIDADE DAS CULTURAS INICIADORAS NATIVAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS FERMENTADOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE CARNE OVINA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
293	clitor souza	66650	Immobilization of β-galactosidase by formation of coacervated complexes	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
294	Cristhiane Caroline Ferrari	64613	AVALIAÇÃO DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO E DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA FARINHA DE CASCA DE MANGA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
295	cristiany sena	70886	ELABORATION AND SENSORY CHARACTERIZATION OF CUBIU LIQUOR (Solanum sessiliflorum)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
296	cristiany sena	70890	FORMATION OF CHASES OF DIFFERENT AMAZON FRUITS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
297	Danielle Jesus de Carvalho	71356	Chips de cenoura: desenvolvimento e avaliação	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

298	Danielli dos Santos Baeta	71857	Efeito do processamento no comportamento cinético da ascorbato oxidase e da polifenoloxidase presentes no pequi (Caryocar brasiliense Camb.)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
299	David Fernando dos Santos	70931	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE LICOR DE GUABIBORA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
300	DAVID R. P. MARQUES	71435	CHARACTERIZATION OF HIBISCUS FLOUR (Hibiscus sabdariffa L.) AND APPLICATION IN YOGURT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
301	Dayane Stéphanie Fernandes	71564	DEVELOPMENT OF ENERGY SUPPLEMENT IN GEL FOR ATHLETES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
302	Dayse Lícia de Oliveira	64615	RECOVERY OF PROTEINS FROM SURIMI WASHING WATERS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
303	Deborah Oliveira De Fusco	63863	PRODUCTION OF LOW ALCOHOL CRAFT BEER BY STOPPED FERMENTATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
304	Diana Carolina Ruano Uscategui	67069	Influencia de las condiciones de secado por aspersión en las propiedades fisicoquímicas del polvo de jugo de caña y concentrado proteíco de suero	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
305	DIEGO PÁDUA DE ALMEIDA	71795	DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE GREGO SABOR FIGO COM LACTOSSORO EM PÓ.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
306	Diva Mendonça Garcia	66528	ACEITABILIDADE DE CHIPS DE HORTALIÇAS ELABORADOS POR DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM CONVECTIVA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
307	Diva Mendonça Garcia	66532	INFLUÊNCIA DA CONDIÇÃO DA CULTURA INICIADORA E DA ADIÇÃO DE LEITE EM PÓ NA ACEITABILIDADE E VISCOSIDADE DE IOGURTES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
308	Dyana Carla	71352	STUDY OF RELATIONSHIP AMONG PHYSICAL, STRUCTURAL AND SENSORY PROPERTIES OF POLYDEXTROSE-AÇAÍ POWDER BREAD MADE FROM FROZEN DOUGH	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
309	Eduardo Mendes Ramos	71295	ASSESSMENT OF RABBIT MEAT IN THE 'FIAMBRE' ELABORATION: CHARACTERISTICS AND SENSORY ACCEPTANCE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
310	Efigênia Béria Souza Santos	70544	DEVELOPMENT AND COMMERCIAL RESEARCH OF PETIT SUISSE CHEESE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
311	Élida Viana de Souza	70798	BOLINHO DE PIRANAMBÚ DEFUMADO, COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO POR BATATA DOCE.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
312	Elisa Carvalho de Morais	71250	Sterilization Effect on Pasta Quick Meal Processing and the Reduction of Sodium Content in Sauce	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
313	Elisa Cristina Neves	70459	AVALIAÇÃO DE BISCOITOS SEM GLÚTEN TIPO COOKIE ELABORADOS COM PRODUTOS DERIVADOS DE MANDIOCA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
314	Emanuelly Silveira de Arruda	72018	Desenvolvimento de produto inovador: Brownie de feijão preto	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
315	Emiliano Nascimento Pereira	66747	Análise sensorial de pão sem glúten com farinha de arroz e sorgo.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
316	EMILLY CAROLINE DE MELO	72017	Desenvolvimento de produto inovador: Sorvete de arroz	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
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	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
318	Estefânia Garcia	71305	EFEITO DA ADIÇÃO DE FERMENTO NATURAL NA QUALIDADE DE PÃES DURANTE O ARMAZENAMENTO.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
319	Etiene Valéria de Aguiar	66692	MODELAGEM DE MISTURA APLICADA AO DESENVOLVIMENTO DE PÃES SEM GLÚTEN À BASE DE AMARANTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
320	Etiene Valéria de Aguiar	71030	EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO DAS MATÉRIAS-PRIMAS CONVENCIONAIS POR FARINHAS DE PSEUDOCEREAIS NA ACEITABILIDADE DE PÃES SEM GLÚTEN	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
321	Evellyn Laís Costa	70972	ESTUDO DA ESTABILIDADE DA POLPA DE TUCUMÃ (ASTROCARYUM VULGARE MART.) LIOFILIZADA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
322	Fabiana Santos	66550	DEVELOPMENT AND APPLICATION OF ACTIVE BIO-PACKAGING INCORPORATED WITH BABASSU OIL AND HIBISCUS FLOWER ON CONSERVATION OF APPLES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
323	Fabiana Santos	66834	EFFECT OF STARCH-BABASSU FLOUR (ORBIGNYA PHALERATA) COATINGS ON EXTENDING THE SHELF LIFE OF BRAZILIAN CERRADO FRUITS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

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

349	Heloisa Morais Gonçalves	70916	AMIDOS DEXTRINIZADOS COM ÁCIDO MÁLICO COMO CLARIFICADORES DOS MOSTOS CERVEJEIRO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
350	Heloisa Morais Gonçalves	70918	ESTABILIDADE DE ANTOCIANINAS E COMPOSTOS FENÓLICOS DO BAGAÇO DE UVA ISABEL (Vitis Labrusca) ENCAPSULADO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
351	Heloísa S. Povreslo	71946	INFLUENCE OF DIFFERENT DEHYDRATING AGENTS IN THE DEHYDRATED YELLOW KIWI PRODUCTION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
352	Hubert Luzdemio Arteaga Miñano	71376	Conservation of soursop by carnauba and bee wax coatings	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
353	Ingrid Lessa Leal	71005	AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE MANGAS EM DIFERENTES EMBALAGENS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
354	Ingrid Lessa Leal	71960	COLORIMETRIA DE FILMES FLEXÍVEIS DE AMIDO INCORPORADOS DE CORANTE NATURAL DE URUCUM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
355	INGRID CONCEIÇÃO DANTAS GUERRA	71776	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUIMICA E SENSORIAL DA CARNE DE SOL PRODUZIDA CONFORME TRADIÇÃO DO MUNICÍPIO DE PICUÍ PB.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
356	Isabela Boschini	71664	GELATIN-BASED FILMS INCORPORATED WITH JACQUEZ GRAPE EXTRACT FOR POTENTIAL APPLICATION AS FOOD PACKING	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
357	Isabela Portelinha Tonin	66553	APLICAÇÃO DE FLOCOS DE MANGA OBTIDOS POR DRUM DRYING NA PRODUÇÃO DE BALA MASTIGÁVEL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
358	Isabela Rodrigues dos Santos	69410	IMPACT OF SALT REDUCTION ON MICROSTRUCTURAL AND FUNCTIONAL ASPECTS OF HOT DOG SAUSAGES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
359	Isac Ricardo Rodrigues da Silva	70295	SECAGEM DE VEGETAIS EM MICROONDAS UTILIZANDO PRÉ-TRATAMENTO OSMÓTICO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
360	Isac Ricardo Rodrigues da Silva	70296	DESIDRATAÇÃO EM MICROONDAS DE TUBEROSAS UTILIZANDO A OSMOSE COMO PRÉ-TRATAMENTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
361	Isamieli Rodrigues Buzeli	67053	PRODUÇÃO DE ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTO FUNCIONAL A PARTIR DA ORA-PRO-NÓBIS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
362	JAVIER SAUL CORDOVA RAMOS	71890	The effect of the incorporation of giant squid protein powder (Dosidicus gigas) on the properties of yogurt	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
363	Jean Berg Alves da Silva	71469	Development of functional "coalho" cheese with inulin	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
364	Jean Berg Alves da Silva	71496	SHELF LIFE AND CONSUMER PREFERENCE OF CARNE-DE-SOL BEEF PRODUCED WITH DIFFERENT SALT LEVELS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
365	Jeann Marcos Nascimento Pereira	71300	CREAM CHEESE LIGHT AGREGADO DE CUBOS DO PESCADO PINTADO DEFUMADO: DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
366	Jéssica Uchoa Borges	71760	SENSORY ACCEPTANCE AND PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERIZATION OF RICOTA CREAM ADDED OF FINE HERBS AND CURRY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
367	Jéssyka de Oliveira Nascimento	70641	AVALIAÇÃO DO CONTEÚDO DE FERRO E AMINOÁCIDOS ESSENCIAIS EM EXTRUSADO ELABORADO A PARTIR DE SUBPRODUTOS DO BENEFICIAMENTO DE ARROZ E FEIJÃO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
368	Jhoseline Guillén Sánchez	71022	“Determination of the shelf life of the Hass avocado oil (Persea Americana) extracted by cold (Press) and hot (Soxhlet) method using low-caliber discards avocados”	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
369	Jiullie Delany Bastos Monteiro	70800	SUBSTITUIÇÃO TOTAL DE FARINHA DE TRIGO POR BATATA (Solanum tuberosum) E FARINHA DE ARROZ EM BOLINHO DE MANDUBÉ (Ageneiosus spp.) DEFUMADO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
370	Jiullie Delany Bastos Monteiro	71083	BOLINHO DE MAPARÁ (Hypophthalmidae) DEFUMADO, COM SUBSTITUIÇÃO DE FARINHA DE TRIGO POR MACAXEIRA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
371	Joice Martins	71672	FILMES COMESTÍVEIS PRODUZIDOS A PARTIR DA FÉCULA DE CÁRA ROXO (DIOSCOREA TRIFIDA) E QUITOSANA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
372	Joice Martins	71849	Cará (Dioscorea trifida) as an adjunct of malt in the manufacturing of beers: Physicochemical and sensory analysis.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

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

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, 05/11 – 17:10h às 18:10h
403	Lúcia de Fátima Henriques Lourenço	71018	FUNCTIONAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE FILMS BASED ON MYOFIBRILLARY PROTEINS FROM YELLOW FISH BY-PRODUCTS (Cynoscion acoupa)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
404	Lúcia de Fátima Henriques Lourenço	71021	PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE GELATINA DE SUBPRODUTOS DE PEIXE OBTIDAS EM DIFERENTES TEMPOS DE SECAGEM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
405	LUCIANA L. DE A. BITTENCOURT	71402	AVALIAÇÃO DO PONTO DE DERRETIMENTO DE SORVETES ELABORADOS COM DIFERENTES EMULSIFICANTES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
406	Luciana Moura	71844	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BARRA DE CERAIS COM BAIXO TEOR DE AÇUCARES E INSERÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
407	Luciano Rossi Bilesky	64925	Avaliação da Cinética de Secagem Convectiva do Tomate Pós Desidratação Osmótica	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
408	Luís Marangoni Júnior	60514	BIOFORTIFIED SWEET POTATO CHIPS: EVALUATION OF THE BLANCHING METHOD TO MINIMIZE LOSS OF β-CAROTENE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
409	Luísa O. L. Rosa	71650	ANTIHYPERTENSIVE WHEY-BASED INGREDIENT: SCALING UP THE PROCESS OF PRODUCTION AND REDUCING ITS COSTS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
410	Luiz Fernando Dias Ferreira	66569	SUBSTITUIÇÃO DA PRENSAGEM MANUAL PELA DESIDRATAÇÃO PARCIAL NA ELABORAÇÃO DE ANTEPASTO DE PALMITO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
411	Luiza Helena Meller da Silva	71622	OBTENÇÂO FILME COMESTÍVEL À BASE DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES) PELO MÉTODO DE CASTING.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
412	Maico Teodoro Silva	71598	UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS AGROALIMENTARES NA PRODUÇÃO DE BEBIDAS FERMENTADAS ALCOÓLICAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
413	maira yamato	66495	ISOTERMAS DE SORÇÃO DE FLOCOS DE MANGA OBTIDOS POR DRUM DRYING	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
414	Manoela Alano Vieira	60795	ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA A BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA E ERVA-MATE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
415	Manoela Alano Vieira	60799	ADIÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE NA QUALIDADE SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
416	Marcello Bertuci	70830	Utilization of the bioactive components the Garcinia xanthochymus jelly for the development of Greek yogurt	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
417	Marcelo Hemkemeier	71524	REMOÇÃO DE FUNGOS POR CLORAÇÃO NO TRATAMENTO DE ÁGUA DO PROCESSAMENTO DA MAÇÃ	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
418	marcilio moreira	70663	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF YOGHURT OF GOAT MILK FLAVORED WITH MIXED PULP OF UMBU AND STRAWBERRY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
419	Marcio Schmiele	71772	DRYING KINETICS OF BREWERY BRASSAGE POMACE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
420	Marco Antonio Conti Carlotti Filho	66896	DESENVOLVIMENTO DE DOCE EM PASTA À BASE DE SOJA E CASTANHA-DO-PARÁ: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
421	Marco Antonio Conti Carlotti Filho	66899	ESTUDO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE SOJA (Glycine max) COM A ADIÇÃO DE DIFERENTES COMPOSIÇÕES DE HIDROCOLÓIDES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
422	Marcos Rodrigues Amorim Afonso	69275	INFLUÊNCIA DO TEMPO DE LIOFILIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS DO PÓ DA POLPA DE MANGA CV. KENT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
423	Maria Flavia Ferreira da Silva	71704	BISCOITO DO TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE FARINHA DE RESÍDUO DA ACEROLA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
424	Maria Flavia Ferreira da Silva	71859	DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO "COOKIES" ADICIONADOS DE BRÓCOLIS EM PÓ	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
425	Maria Luiza Tonetto Silva	69259	DESENVOLVIMENTO DE SORVETE TIPO KAKIGORI COM CALDA A BASE DE MORANGO E LEITE CONDENSADO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
426	Maria Luiza Tonetto Silva	70245	DESENVOLVIMENTO DE MASSA FRESCA ELABORADA COM SUBPRODUTO DE BROTOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
427	Maria Regina Sarkis Peixoto Joele	70553	OPTICAL PROPERTIES OF FILMOGENIC SOLUTIONS OF GOLDEN FISH PROTEIN (Brachyplatystoma flavicans) AND ESTEARIC ACID	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

428	Maria Regina Sarkis Peixoto Joele	71068	PHYSICAL PROPERTIES OF BIODEGRADABLE FILMS BASED ON MYOFIBRILLARY PROTEINS OF YELLOW FISH BY-PRODUCTS (Cynoscion acoupa)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
429	Maria Terezinha Santos Leite Neta	70211	Desenvolvimento e Caracterização de Cápsulas de Café	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
430	Maria Terezinha Santos Leite Neta	71347	PRODUÇÃO DE SUCO FUNCIONAL DE GENGIBRE, MARACUJÁ, CAPIM SANTO E INHAME.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
431	Mariana Guerci Sidone	63647	COMBINED EFFECT OF WATER ACTIVITY AND NITRITE CONCENTRATION ON MICROBIOLOGICAL STABILITY IN LOW-COST SHELF-STABLE BOLOGNA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
432	Mariana Dâmaris de Oliveira	71299	Application of modified starch in the clarifying process of the craft beer	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
433	Marília Dos Santos Galvão	66720	PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORY ANALYSIS OF BRAZILIAN CHEESE BREAD ADDED FLOUR LEAF FLOUR (Brassica oleracea var. botrytis)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
434	Matheus Santana	64201	USE OF ULTRAVIOLET RADIATION AS A NON-THERMAL DISINFECTION METHOD COMPARED TO CLASSIC PASTEURIZATION IN SOYBEAN WATER EXTRACT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
435	Matheus Santana	64202	PHYSICOCHEMICAL CHANGES AND SALMONELLA ENTERITIDIS INACTIVATION IN SKIMMED, PARTIAL SKIMMED AND WHOLE MILK TREATED WITH UV-C RADIATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
436	Maurício de Oliveira	71774	MICROWAVE IRRADIATION AS PROMOTER FOR PARBOILED RICE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
437	Mayara Martins	70431	HIDROXIMETILFURFURAL COMO INDICADOR DO GRAU DE TORRAÇÃO DE AMÊNDOAS DE CACAU E CUPUAÇU	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
438	Maycon Fagundes Teixeira Reis	70158	AVALIAÇÃO DA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA DO FRUTO DO MANDACARU (Cereus jamacaru P.)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
439	Meire Jéssica Azevedo Ferreira	66565	APPLICATION OF COMMERCIAL LIPASE ON THE HYDROLYSIS OF MACAÚBA (Acrocomia aculeate) KERNEL OIL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
440	Meire Jéssica Azevedo Ferreira	66568	OBTENÇÃO DA FRAÇÃO SATURADA DO ÓLEO DA POLPA DO TUCUMÃ POR FRACIONAMENTO A SECO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
441	Mércia da Silva Mesquita	66815	UTILIZAÇÃO DE SORO DE LEITE E LACTASE NO PROCESSAMENTO TECNOLÓGICO E NA CARACTERIZAÇÃO DE DOCE DE LEITE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
442	Michele Scarton	71108	SUCO DE LIMÃO E ENZIMAS EM PÃES DE FORMA "CLEAN LABEL": EFEITOS TECNOLÓGICOS E DE CONSERVAÇÃO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
443	Michelle Garcêz de Carvalho	60681	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE NÉCTAR MISTO DE UMBU E MANGABA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
444	Milton de Jesus Filho	70565	EFEITO DA CLARIFICAÇÃO DE LICOR DE BANANA DURANTE O ENVELHECIMENTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
445	Milton de Jesus Filho	70576	EFEITO DA REDUÇÃO DO TEOR DE NITRITO SOBRE A ESTABILIDADE LIPÍDICA DE LINGUIÇA SUÍNA FRESCAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
446	Miriam Canesin	71229	Conservation study of white bread using milk fermented by Lactic Acid Bacteria (LABs)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
447	Moises Oliveira Lara	70891	SIMULTANEOUS USE OF ASCORBIC ACID, XANTANA GUM AND HEMICELULASE IN FROZEN BREAD OF LONG FERMENTATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
448	Naiana Stanislaski	70715	EFFECT OF THE INCORPORATION OF GOJI BERRY (Lycium barbarum) IN ARTISANAL BEER	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
449	NATALIA MIRANDA DO NASCIMENTO	66866	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MICROCÁPSULAS DE TUCUPI	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
450	Natália Mingues Paiva	64645	CONDEMNATIONS OF CARCASSES IN THE SLAUGHTER OF POULTRY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
451	Nathália de Andrade Neves	70754	SOURDOUGH TYPE II IMPROVE BREAD QUALITY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
452	Nathalia Dias Gonçalves	64650	ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (THYMUS VULGARIS) ENCAPSULADO APLICADO EM BOLO COMO ANTIMICROBIANO NATURAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
453	Nathalia Cristina Cirone Silva	70870	ANTIBIOTIC RESISTANCE AND ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS FOR INHIBITION OF BACTERIA ISOLATED FROM CHICKEN MEAT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
454	Nathalia Cristina Cirone Silva	71529	ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF ESSENTIAL OILS AGAINST Listeria sp. ISOLATED FROM DAIRY PRODUCTIVE CHAIN	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
455	Nedio Jair Wurlitzer	66656	AVALIAÇÃO DO EFEITO DA REDUÇÃO DA ACIDEZ NA ACEITABILIDADE SENSORIAL DE SUCO DE TAMARINDO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

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 18:10h
457	Paloma Cecília Queiroz Ferreira	71104	OBTENÇÃO DE LEITE DE COCO COMO APROVEITAMENTO DO ALBÚMEN SÓLIDO GERADO NO BENEFICIAMENTO DE ÁGUA DE COCO (COCUS NUCIFERA L.) DE UMA AGROINDÚSTRIA DO MUNICÍPIO DE REDENÇÃO - PA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
458	Paloma Ferreira	71752	EFEITO DA FARINHA DO QUIABO (Abelmoschus esculentus L. Moench) EM PÃES TIPO FRANCÊS CONGELADOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
459	Paloma Ferreira	71833	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITOS TIPO SEQUILHO ADICIONADO DE RESÍDUO DE GOIABA (Psidium guajava)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
460	Patrícia de Araújo Moreira	70535	DESENVOLVIMENTO DE VINAGRE A PARTIR DE CASCAS DE ABACAXI	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
461	Patrícia Beltrão Lessa Constant	70210	DESENVOLVIMENTO DE PÃO DE FORMA COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE CASCA DO TAMARINDO (Tamarindus indica)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
462	Patrícia Beltrão Lessa Constant	70319	FIOS DE BRÓCOLIS (BRASSICA OLERACEAE) GELIFICADOS COM AGAR-AGAR: OBTEÇÃO E AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DA CLOROFILA DURANTE O ARMAZENAMENTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
463	Patrícia Pereira Dodorico	69269	APLICAÇÃO DE PECTINASES NO PROCESSAMENTO DE POLPA DE UVA BRS NÚBIA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
464	Paulo Rogério Fontes	70417	ANTIOXIDANT EFFECT OF ALLSPICE EXTRACTS ON COLOR AND LIPID OXIDATION OF MECHANICALLY DEBONED POULTRY MEAT AND SAUSAGES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
465	Poliana Fernandes de Almeida	70877	EVALUATION OF FIRMNESS OF CHOCOLATE SPREAD WITH BUTTERMILK ADDITION AND DIFFERENT HYDROCOLLOIDS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
466	Poliana Fernandes de Almeida	70879	ACEITABILIDADE SENSORIAL E ANÁLISE DE CUSTOS DE PASTAS DE CHOCOLATE COM ADIÇÃO DE COLÁGENO DE FRANGO COMO SUBSTITUTO DE GORDURA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
467	POLIANA GUALANDE RIBEIRO BOECHAT	71589	INTEGRAL USE OF BIOMASS AND GREEN BANANA FLOUR IN THE PRODUCTION OF BOVINE HAMBURGER	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
468	Priscila Bredariol	70739	DIRECT X SOURDOUGH BREAD PROCESS: EFFECT ON TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF FRENCH BREADS.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
469	Priscila Borges de Faria Arquelau	70456	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES PARÂMETROS PARA A OBTENÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS A PARTIR DA CASCA DE BANANA PRATA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
470	Priscila Ferreira Tavares	66676	EFEITO DO INGREDIENTE TIPO CARBONATO DE CÁLCIO EM PÃO DE FORMA	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
471	Priscila Ferreira Tavares	66679	AVALIAÇÃO DA ASSOCIAÇÃO DE CARBONATO DE CÁLCIO E FARINHA DE TRIGO GERMINADO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
472	rafael luiz macedo	70365	ESTUDO DA VIDA ÚTIL DE UVAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COM COBERTURA À BASE DE CERA DE ABELHA E ALGINATO DE SÓDIO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
473	Rafaela Santos	70603	Cookies with crude palm olein (Elaeis guineensis) and cowpea flour (Vigna unguiculata (l.) walp for school feeding: nutritional, technological and sensory aspects.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
474	Raimundo Bernadino Filho	64699	DESENVOLVIMENTO DE EMULSIONADO "TIPO MORTADELA" ELABORADO COM SURIMI DE PEIXE-VOADOR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
475	Raquel Briao Oliveira	71543	UTILIZATION OF PROGRAMMING IN THE FORMULATION OF ENRICHED VEGETABLES PASTE WITH WHEY: EVALUATION OF DRYING AND KINETIC REHYIDRATION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
476	Reba Mayumi F Kozuma	71277	EMBALAGEM INTELIGENTE COM FILME DE FIBROÍNA E ANTOCIANINA PARA APLICAÇÃO EM PESCADOS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
477	Reba Mayumi F Kozuma	71640	VIABILIDADE DA APLICAÇÃO DE BIOPOLÍMERO À BASE DE FIBROÍNA PARA REVESTIMENTO DE FRUTAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
478	Rebeca Salvador Reyes	71385	Milk fermented by lactic acid bacteria as improver of technological characteristics in white bread replacing ingredients and additives	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
479	Renata Chastinet Braga	71811	Polysaccharide from Caesalpinia Pulcherrima as thicker and stabilizer of the cashew juice	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

480	Renata Chastinet Braga	71830	Sensory evaluation of ice cream with unconventional thickeners	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
481	Renata Torres dos Santos	70859	OTIMIZAÇÃO DO PROCESSAMENTO DO DOCE EM MASSA DE UMBU (Spondias tuberosa Arruda) UTILIZANDO DCCR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
482	Rita Monteiro	66790	Influence of waste flour juice blends of pear/apple and tomato power on gluten-free breads quality	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
483	ROBSON ROGERIO PESSOA COELHO	70755	PHYSICAL-CHEMICAL STABILITY OF FROZEN CASHEW PULP.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
484	ROBSON ROGERIO PESSOA COELHO	70756	ELABORATION AND ACCEPTANCE OF COCONUT WATER JELLY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
485	Rosane Teresinha Heck	66707	UTILIZAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS MICROENCAPSULADOS COMO ESTRATÉGIA PARA MELHORAR O PERFIL LIPÍDICO DE HAMBÚRGUERES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
486	Rosane Teresinha Heck	66709	IMPACTO DA ADIÇÃO DE MICROCÁPSULAS DE ÓLEOS RICOS EM ÁCIDOS GRAXOS DO TIPO ÔMEGA-3 NA OXIDAÇÃO LIPÍDICA DE HAMBÚRGUERES ANTES E APÓS O COZIMENTO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
487	Sabrina Sauthier Monteiro	70751	EVALUATION OF STORAGE IN CONTROLLED ATMOSPHERE OF PECAN NUT	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
488	Sabrina Pinheiro Fabrini	71370	ACEITABILIDADE DE BOLOS PRODUZIDOS COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE MAÇÃ VERDE: FIBRAS ALIMENTARES x QUALIDADE SENSORIAL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
489	Samária Silva de Araújo	71813	HAMBÚRGUER DE PEIXE-VOADOR (Hirundichthys affinis): ELABORAÇÃO, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE MICROBIOLÓGICA.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
490	SANDRA KUNDE SCHLESNER	71523	SIMPLE EXPERIMENT BASED ON INFRARED THERMOGRAPHY AS AN ALTERNATIVE APPROACH TO UNDERSTAND SPECIFIC HEAT OF FOOD	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
491	SANDRA KUNDE SCHLESNER	71548	HOT CHEESE: A PROPOSAL FOR TEACHING BASIC PRINCIPLES OF FOOD HEATING WITH MICROWAVES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
492	Sarah Aline Oliveira	71414	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF KEFIR MADE FROM CARROT, ORANGE AND HONEY	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
493	Silene Tais Brondani	70246	UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE BATATA DOCE BIOFORTICADA NA PRODUÇÃO DE PANQUECAS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
494	Sirlei Patrícia de Souza	70912	CARACTERIZAÇÃO DAS MICROCÁPSULAS DE PROBIÓTICO OBTIDAS PELA SECAGEM EM SPRAY DRYNG UTILIZANDO PROTEÍNA DO FARELO DE ARROZ E MALTODEXTRINA COMO AGENTES ENCAPSULANTES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
495	Sofia Dias	69872	Processamento Tecnológico de Iogurte Grego por Dessoragem: Padronização dos Parâmetros de Processo	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
496	Sofia Dias	69902	Caracterização Físico-Química de Iogurtes Gregos Adicionados de Substitutos de Gordura	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
497	Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra	70313	ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DO EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DA CASTANHA DO BRASIL POR BIOMASSA DE QUEFIR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
498	Stephanie Silva Pinto	69886	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, 05/11 – 17:10h às 18:10h
499	Suliana Cenaque de Andrade	71445	SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE CASCAS DE PITAIA (Hylocereus undatus)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
500	Taliana Kênia Bezerra	66559	EVALUATION OF QUALITY PARAMETERS OF FRESH CHICKEN SAUSAGE: ADDITION OF COMBS AND WATTLES PROTEIN HYDROLYZATE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
501	Taliana Kênia Bezerra	66563	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, 05/11 – 17:10h às 18:10h
502	Talita Maira Goss Milani	64848	TEXTURIZED SOY PROTEIN WITH MEAT AROMA OBTAINED THROUGH PRE-EXTRUSION ADDITION OF THIAMINE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
503	Talita Simoni	66464	ESTIMATIVA DO PRAZO COMERCIAL DE FILÉS DE PINTADO AMAZÔNICO (Pseudoplatystoma fasciatum x Leiarius marmoratus) DEFUMADOS, EMBALADOS A VÁCUO E ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

504	Talita Simoni	66465	ESTIMATIVA DO PRAZO DE VALIDADE COMERCIAL DE CORTES DE PINTADO AMAZÔNICO (Pseudoplatystoma fasciatum X Leiarius marmoratus) MANTIDOS SOB REFRIGERAÇÃO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
505	Tamires Barlati Vieira da Silva	66632	Production and characterization of Cassava Starch Film added with Pinhão (Araucaria angustifolia) Cooking Water Extract	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
506	Tamires Barlati Vieira da Silva	70627	TPS/PBAT BLOWN FILMS ADDED WITH PINHÃO EXTRACT: COLOR, SOLUBILITY AND OPACITY CHARACTERIZATION.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
507	Tamíris Maria	71377	THE EFFECT OF HEAT TREATMENT OF MILK IN THE YIELD OF “COALHO" CHEESES TYPES "A" AND "B"	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
508	Tatiana lima	71712	PHYSICAL-CHEMICAL AND SENSORIAL ANALYSIS OF TRADITIONAL AND DIET JELLY PRODUCED FROM PITOMBA PULP (TALÍSIA ESCULENTA RADLK)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
509	Thaianaly Leite Abreu	70865	PROCESSAMENTO DO TOMATE (Lycopersicum exculentum) SECO COM SUBSTITUIÇÃO DO CLORETO DE SÓDIO PELO CLORETO DE POTÁSSIO: AVALIAÇÃO DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA SEGUIDA DE SECAGEM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
510	Thalita Pellegrina Soares	70287	EFFECT OF COMPOSITE COATINGS OF CHITOSAN/ZEOLITE IN KRAFT PAPER PACKAGING FOR PRESERVATION OF CHERRY TOMATOES.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
511	Thalita Pellegrina Soares	70290	Study of cherry tomatoes preservation using coating processes	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
512	Thayli Araujo	70914	Desenvolvimento de novo produto: aperfeiçoamento da qualidade de azeite de oliva através do método do Desdobramento da Função Qualidade (DFQ)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
513	TOMÉ, A. C. Tomé	71547	EFFECT OF THE ADDITION OF LYOPHILIZED PELL OF ACHACHAIRÚ (Garcinia humilis) IN THE SENSORY PARAMETERS OF RESTRUCTURED TILAPIA STEAKS	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
514	Valeria Saldanha Bezerra	66895	EVALUATION OF PELLICLE REMOVAL PROCESSES OF BRAZIL NUT ALMONDS (Bertholletia excelsa Bonp.)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
515	Valquiria C. da S. Ferreira	71486	ELABORAÇÃO DE LINGUIÇA FRESCAL DE CARNE DE COELHO COM ADIÇÃO DE ALECRIM	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
516	Valquiria C. da S. Ferreira	71530	INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS EM CARNE DE COELHO EMBALADA À VÁCUO	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
517	Vanderleia Schoeninger	71330	Potential of Black and Carioca beans to the canning and effects on their technological quality	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
518	Vanderleia Schoeninger	71388	Physicochemical properties and sensory analysis of extruded with Jackfruit (Artocarpus heterophyllus L.) seed flour, Pinto Bean (Phaseolus vulgaris L) and Yellow Corn (Zea Mays L)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
519	Vanêssa Silva Caixeta	71858	ESTUDO DA SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA DE CENOURA (FOAM MAT DRYING) EM ESTUFA CONVECTIVA E LIOFILIZADOR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
520	Vania Zanella Pinto	70920	Technological aspects of frozen bread with resistant starch from green banana pulp and peel.	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
521	Vilma Sobral Bezerra	71648	PREPARATION, SENSORY EVALUATION OF ICE-CREAM MADE WITH THE FRUIT'S PULP OF OITIZEIRO (LICANIA TOMENTOSA) AND ITS USE AS SCHOOL MEALS AT RECIFE-PE	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
522	Virgínia Kelly Gonçalves Abreu	70240	OXIDATIVE STABILITY AND SENSORY ACCEPTANCE OF SAUSAGES CONTAINING BABASSU OIL	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
523	Virgínia Kelly Gonçalves Abreu	70244	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUERES COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FRUTO-OLIGOSSACARÍDEO (FOS)	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
524	Viviane da cruz lima	67016	INFLUENCE OF STORAGE TIME ON THE STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS NUTRITIONAL COMPOSITION AND SENSORY ACCEPTANCE OF PITANGA JELLIES	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
525	Viviane Dias Medeiros Silva	70396	ELABORAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE CASCA DE BANANA PRATA E AVALIAÇÃO QUANTO À ESPESSURA E COR	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h
526	Wennia Gomes	71666	ALCOHOLIC FERMENTATION PROCESS OF HONEY FOR MEAD PRODUCTION	Formulação e processamento de alimentos (FP)	Domingo, 05/11 – 17:10h às 18:10h

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