

Local do Pôster	Apresentador	Submission #	Título	Eixo temático	Período da Apresentação
001	ABEL GONZALEZ-GALAN	64725	ELABORACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE BARRA PROTEICA A BASE DE ALMENDRA CHIQUITANA (Dipteryx alata) Y SEMILLA DE ZAPALLO (Cucurbita máxima)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
002	ABEL GONZALEZ-GALAN	64726	DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES VARIEDADES DE CHIRIMOYAS (Annona cherimola) PRODUCIDAS EN EL DEPARTAMENTO DE SANTA CRUZ - BOLIVIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
003	ADRIANA FRANCA	64596	Potential of ATR-FTIR for discrimination of coffees according to sensory profile	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
004	ADRIANA FRANCA	64611	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION, ANTIOXIDANT CAPACITY AND PROANTHOCYANIDIN CONTENT OF FLOURS BASED ON BURITI (Mauritia Flexuosa L.f.) PROCESSING RESIDUES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
005	Adriana Marcela Bonilla Loaiza	71345	Evaluation of the antioxidant activity of Persea americana Mill avocado, Lorena Variety, in the department of Tolima.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
006	ADRIANA MARIA RAGASSI FIORINI	66577	Composição fenólica e atividade antioxidante das amêndoas <i>Dipteryx alata</i> Vogel cruas e torradas.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
007	Adrielle Almeida	70711	Efeito das etapas de produção sobre o conteúdo de compostos antioxidantes de vinagre de cajuzinho-do-cerrado	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
008	Adrielle Almeida	71119	QUANTIFICAÇÃO DE CAROTENOIDES EM CENOURA (<i>Daucus carota</i>) POR DOIS DISTINTOS MÉTODOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
009	Adriely Cristina dos Santos	70747	Avaliação do comportamento dos parâmetros de textura em iogurte de leite de cabra com variação dos teores de redução de lactose	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
010	Adriane Aparecida Rodrigues	71763	Propriedades Tecnológicas para Aplicações Alimentares de Farinha do Bagaço de Ora-Pro-Nóbis	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
011	Alan Carvalho de Sousa Araujo	70913	PHYSICOCHEMICAL EVALUATION OF CEREAL BAR ELABORATED WITH USE OF SEAWEEEDS FIBERS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
012	Alan Ribeiro	70206	EVALUATION USING GC-MS OF SECONDARY METABOLITES OF BELL PEPPER ALTERED BY THE USE OF AGROCHEMICALS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
013	Alana Santos	71066	PRODUCTION AND PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF YACON (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) BARS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
014	Alanna Machado de Assis Arroyo	66820	UTILIZAÇÃO DE PELÍCULA DE AMIDO DE MANDIOCA NA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DO MAMÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
015	Alessandra Brioschi	66587	Compostos fenólicos totais da flor e da casca de café arábica utilizados na elaboração de chá	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
016	Alessandra Brioschi	70772	QUANTIFICAÇÃO DA MICROBIOTA DA SUPERFÍCIE DE FRUTOS CAFÉ CONILON (<i>coffea canephora</i>) COLHIDOS EM DUAS REGIÕES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
017	Alessandro Rangel Carolino Sales Silva	64961	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE NECTARES DE OITO FRUTAS MAIS CONSUMIDOS NO BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
018	Alex de Magalhães Oliveira	70675	Comportamento físico-químico de polpa de Passiflora biflora ao longo do período de produção	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
019	Alex de Magalhães Oliveira	70750	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE FRUTOS DE PASSIFLORA BIFLORA NAS CONDIÇÕES DO CERRADO DO DISTRITO FEDERAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
020	Alexandre Alves Catão	71074	SPME-GC-MS AND MULTIVARIATE ANALYSIS IN THE STUDY OF ROASTING VARIABLES FOR SPECIALTY COFFEES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
021	Alexandre Lorini	70338	Antioxidant activity in Brazilian native fruits	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
022	Alexia Francielli Schuch	71000	ULTRASOUND EFFECTS ON LIPIDS OF Biceps femoris BOVINE MUSCLE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

023	Aléxia Machado de Assis Arroyo	66826	ESTUDO DO COMPORTAMENTO DE MORANGOS COM APLICAÇÃO DE BIOFILME A BASE DE AMIDO DE MANDIOCA ACRESCIDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS AVALIADOS FRENTE A TEMPERATURA AMBIENTE E REFRIGERAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
024	Alice Ceci Maia Assumpção	70355	MENSURAÇÃO DE RENDIMENTO E TIPOS DE RESÍDUOS GERADOS NO PROCESSO DE FILETAGEM DE TAMBAQUIS (COLOSSOMA MACROPOMUM)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
025	Aline Gabrielle Alves Carvalho	71184	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE, ESTABILIDADE OXIDATIVA E COMPOSIÇÃO DE TOCOFERÓIS E PIGMENTOS DE AZEITES DE OLIVA EXTRA VIRGEM BRASILEIROS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
026	Aline Gabrielle Alves Carvalho	71200	ÍNDICES DE QUALIDADE DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM BRASILEIROS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
027	Aline Kelly Pedro de Araújo	71633	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM CAJÁ, CAJARANA E SERIGUELA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
028	Aline Kelly Pedro de Araújo	71702	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTOS DO GÊNERO SPONDIAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
029	Aline Macedo Dantas	71127	Antioxidant capacity of bioaccessible fraction from tropical Brazilian fruits subjected to gastrointestinal digestion	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
030	Aline Mayrink de Miranda	70895	SCREENING OF <i>Agaricus brasiliensis</i> (SUN MUSHROOM) IN ITS VARIOUS FORMULATIONS: CHEMICAL COMPOSITION, BIOACTIVE COMPOUNDS, ANTIOXIDANT AND HYPOCHOLESTEROLEMIC ACTIVITY.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
031	Alissara Rohenkohl	70330	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF COOKIES WITH CUPUAÇU SEED FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
032	Alline Artigiani Lima Tribst	64594	EFFECT OF FREEZING/ THAWING OF SHEEP MILK IN THE PHYSICO-CHEMICAL AND MICROSTRUCTURAL CHARACTERISTICS OF YOGURT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
033	Almaísa Medeiros	66804	TEXTURA INSTRUMENTAL E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE REQUEIJÃO COM TEOR REDUZIDO DE LACTOSE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
034	amanda cristina gomes coelho	69288	NUTRITIONAL INFORMATION OF DRY EXTRACT OF GREEN PROPOLIS AND CHARACTERIZATION OF ITS MAIN ANTIOXIDANTS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
035	Amanda Salgado Dionizio	66868	Physical and chemical characterization of camu-camu pulp microencapsulated and lyophilized and analysis of microencapsulated efficiency and yields	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
036	Amanda Cerqueira	70523	DETERMINATION OF 5-HYDROXYMETHYLFURFURAL AND CHLOROPYRIPHOS IN ORANGE FLOWER HONEYS PRODUCED IN THE SÃO PAULO STATE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
037	Amanda Germano Silveira	66903	INFLUÊNCIA DO REVESTIMENTO DE GALACTOMANANO DE SEMENTES DE JUCÁ (<i>Libidibia ferrea</i>) NOS COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DE MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
038	Amanda Germano Silveira	71122	EFEITO DO REVESTIMENTO DE CERA DE ABELHA SOBRE A MANUTENÇÃO DA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE ABACATES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
039	Amanda Neris dos Santos	66765	COMPARAÇÃO ENTRE DOIS PRE-TRATAMENTOS DO PROCESSO DE LIOFILIZAÇÃO DA NÉSPERA (<i>Eriobotrya japonica</i> Lindl.) COM AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICOS, QUÍMICOS E MICROBIOLÓGICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
040	Amanda Souza Silva	66923	AVALIAÇÃO DOS PRINCIPAIS COMPONENTES DO FRUTO DE MACAÚBA (<i>Acrocomia aculeata</i>) EM TRÊS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
041	Ana Angel Soares Abreu	66907	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE POLPA DE FRUTA MISTA DE MANGA (<i>Mangifera indica</i>), TANGERINA (<i>Citrus reticulada</i>) E MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i>).	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
042	Ana Beatriz Neves Martins	71040	DESENVOLVIMENTO DE SUCO DE JABUTICABA (<i>MYRCIARIA JABOTICABA</i>) OBTIDO PELA EXTRAÇÃO POR ARRASTE A VAPOR.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

043	Ana Carolina Sampaio de Oliveira	69283	ANTIOXIDANT ACTIVITY OF LARYPHILIZED EXTRACTS OF GUARANÁ (PAULLINIA CUPANA KUNTH) EXTRACTED WITH DIFFERENT SOLVENTS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
044	Ana Carolina da Silva	67081	COMPOSTOS FENÓLICOS EM FARINHA DE FREEKEH (TRITICUM TURGIDUM SUBESP. DURUM)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
045	Ana Carolina da Silva	71474	INTERFERÊNCIA DAS CONDIÇÕES DE SECAGEM NOS TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EMSEMENTES DE MELÃO (Cucumis melo)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
046	Ana Carolina Portella Silveira	58806	ELABORAÇÃO DE SALSICHA DE FILÉ DE TILÁPIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
047	ANA CÉLIA OLIVEIRA DOS SANTOS	70807	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE POLPAS DE FRUTAS TROPICAIS CONGELADAS E PAUSTEURIZADAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
048	Ana Cláudia Silveira Alexandre	64719	PHYSICOCHEMICAL ANALYSIS OF COLLAGEN EXTRACTED FROM BOVINE TENDONS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
049	Ana Cláudia Silveira Alexandre	71505	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PICLES DE ENTRECASCA DE MELANCIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
050	Ana Gabriela da Silva Anthero	71294	Production and characterization of oat malt, and Principal Component Analysis (PCA)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
051	Ana Laura Canassa Basseto	71502	IDENTITY AND QUALITY STANDARD OF WHEAT FLOUR MARKETED IN THE SOUTHERN REGION OF PARANÁ / BRAZIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
052	Ana Lis Cabral Gomes	71641	Chemical characteristics of craft beers Witbier and Red Ale styles produced with different strains of yeasts	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
053	Ana Lucia Fernandes Pereira	70239	EFFECT OF THE COATINGS WITH OIL AND STARCH BABASSU IN THE EGGS QUALITY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
054	Ana Luísa de Souza Gomes	67012	AQUEOUS EXTRACTION METHODS INFLUENCE ON THE TOTAL PHENOLIC AND FLAVONOID CONTENTS AND ANTIOXIDANT CAPACITY OF CARQUEJA INFUSIONS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
055	Ana Luiza Soares dos Santos	66705	ESTUDO DE DEGRADAÇÃO NO PROCESSAMENTO E POTENCIAL ANTIGÊNICO DE β -LACTOGLOBULINA EM BISCOITOS SEMIDOCES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
056	Ana Luiza Soares dos Santos	66708	VALIDATION OF ENZYME IMMUNOASSAY METHOD FOR MONITORING β -LACTOGLOBULIN IN SEMI-SWEET BISCUITS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
057	Ana Mara de Oliveira e Silva	70376	PERFIL FITOQUÍMICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DOS FRUTOS DE SCHINUS TEREBINTHIFOLIUS RADDI	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
058	Ana Mara de Oliveira e Silva	71111	INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO SOBRE O CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS AQUOSOS DE ALECRIM (Rosmarinus officinalis L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
059	Ana Paula Ferreira de Souza	70694	Factorial design applied to post-column reaction study for identification of Glyphosate and AMPA residues in honey	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
060	Ana Paula Ferreira de Souza	71088	Determination of fungicides residues in soybean	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
061	Ana Paula Nunes da Sá	70719	CARACTERÍSTICAS DO EFEITO DA RADIAÇÃO IONIZANTE EM FAROFAS DE CARNE SECA E “BACON”	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
062	Ana Paula Pereira	70209	Volatile organic compounds (VOCs) profile in Solanum lycocarpum St. Hill fruit by HS-SPME/GC-MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
063	Ana Paula Pereira	71988	Carbohydrate profile and antioxidant potential of fruta-do-lobo (Solanum lycocarpum St. Hill)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
064	Ana Paula Pereira	72007	Characterization of Volatile Organic Compounds (VOCs) profile of Solanum lycocarpum St. Hill (lobeira) leaves by HS-SPME-GC/MS and its antioxidant potential	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
065	Ana Paula Rebellato	71214	BIOACESSIBILIDADE DE FERRO E CÁLCIO EM FARINHA DE SORGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
066	Ana Sílvia Prata	66296	Development and application of a LC-MS/MS multiple reaction monitoring (MRM) method for the determination of sugars and organic acids in tropical fruits	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

067	Ananda Karla Nascimento de Farias	70440	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE ÓLEO ESSENCIAL E PÓ DE ALECRIM ADICIONADOS EM EMPANADO DE FRANGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
068	Ananda Karla Nascimento de Farias	70443	TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E TEXTURA DE IOGURTE ADICIONADO DE RESÍDUOS DE BETERRABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
069	Anderson de Souza Sant'Ana	64628	Fenólicos totais, atividade antioxidante e antimicrobiana de extrato aquoso de <i>Syzygium aromaticum</i> e <i>Ilex paraguariensis</i> : aplicação em leite fermentado	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
070	Anderson de Souza Sant'Ana	64931	DETERMINATION OF MAJOR AND TRACE ELEMENTS FROM BRAZILIAN ARTISANAL CHEESES BY ICP-OES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
071	André José de Campos	64715	Modified atmosphere passive in the conservation of wild passion fruit 'BRS Pérola do Cerrado'	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
072	André José de Campos	64716	Radiação uv-c na qualidade pós-colheita de cagaíta	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
073	Andréa Gomes da Silva	71819	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE QUEIJO COALHO PRODUZIDO EM DIFERENTES MUNICÍPIOS DA REGIÃO SUL DO ESTADO DE RORAIMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
074	Andrés Corimayhua Silva	70230	EXTRACTION OF TOTAL PHENOLIC COMPOUNDS OF PERUVIAN QUINOA LEAVES (<i>Chenopodium quinoa</i> W.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
075	Andressa Alves Pinheiro	70303	PHYSICAL-CHEMICAL ASPECTS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF MURUMURU BUTTER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
076	Andressa de Souza David	64639	AVALIAÇÃO QUÍMICA DE GRÃOS DE MILHO PIPOCA CONVENCIONAIS, TRANSGÊNICOS E ORGÂNICOS COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ, MATO GROSSO, BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
077	Andressa de Souza David	64669	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS, FÍSICO-QUÍMICOS E DE ROTULAGEM DE GELOS EM CUBO COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ, MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
078	ANDRESSA CARVALHO CÂMARA JANUÁRIO	70181	ACHOCOLATADOS: UMA ABORDAGEM ANALÍTICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
079	Andressa Ferronato	70614	EXTRAÇÃO E APLICAÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DA CASCA DA LARANJA COMO INGREDIENTE NATURAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
080	Andressa Silva Climaco das Chagas	71253	EFFECT OF PASTEURIZATION AND STORAGE TIME ON ANTIOXIDANT CAPACITY AND PHENOLIC COMPOUNDS OF TAMARILLO (<i>SOLANUM BETACEUM</i>) PULP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
081	Andreza Angélica Ferreira	71738	DETERMINAÇÃO DE ANTIOXIDANTES E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE CONCENTRADO TIPO GREGO ADICIONADO DE FARINHA INTEGRAL DE SORGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
082	Andreza Angélica Ferreira	71989	IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE CAROTENOIDES E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM FLORES DE CAPUCHINHA (<i>Tropaeolum majus</i> L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
083	Andrine Fontoura, M.	70451	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE DE ÁGUA DE DIFERENTES SOLUÇÕES CONCENTRADAS DE CARBOIDRATOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
084	Ângela G Batista	72021	Bioactive Compounds, Antioxidant and Antiproliferative Activity of Red-jambo Peel	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
085	Angélica Dehone Parada	71554	Avaliação da adequação das informações de rotulagem em amostras de geléias de mocotó	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
086	ANNA CAROLYNA GOULART VIEIRA	71098	Centesimal composition of buckwheat and quinoa for the production of gluten-free brewed beer	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
087	Anna Flavia de Souza Silva	64656	Relação entre parâmetros de qualidade do caldo de cana-de-açúcar para consumo humano e a formação de flocos alcoólicos	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
088	Anna Lidya da Cunha Quintao	70154	AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM MORANGOS SUBMETIDOS A DIFERENTES DOSES DE IRRADIAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
089	Annanda Pereira	64939	MÉTODO DPPH PARA AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO FRUTO CARAMBOLA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

090	Anny Caroline Oliveira	70863	Fatty acids profile from Nile tilapia fed with different diets based on soybean and corn meal	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
091	Anny Caroline Oliveira	70869	Crude glycerin in fish diet: effect on the centesimal composition of curimatá	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
092	Antônio Manoel Rodrigues	71634	EXTRAÇÃO DE ASTAXANTINA DE CAMARÃO-ROSA (FARFANTEPENAEUS SUBTILIS) POR HIDRÓLISE ENZIMÁTICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
093	Antônio Manoel Rodrigues	71645	SECAGEM DE CARÁ-ROXO (DIOSCOREA TRIFIDA) POR REFRACTANCE WINDOW	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
094	Any-Kely Dutra dos Santos	70848	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUBPRODUTOS DA EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE CASTANHA DO BRASIL (Bertholletia excelsa H.B.K)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
095	Aparecida Sófia T. Santos	66693	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLO DE ARROZ COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE CUIABÁ – MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
096	Ariane Lima Soeiro	70422	Análise Físico-Química da Semente do Murici	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
097	Artur Xavier Mesquita de Queiroga	70640	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE RESÍDUOS INDUSTRIAIS DE CAMARÃO Litopenaeus vannamei	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
098	Artur Xavier Mesquita de Queiroga	71160	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO- QUÍMICA DA POLPA E DO RESÍDUO DA UVAIA (Eugenia uvalha Cambess)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
099	AURÉLIA ARAÚJO	66726	DESENVOLVIMENTO, COMPOSIÇÃO CENTESIMAL, ANÁLISE SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE ALIMENTOS INSTÂNTANEOS PRODUZIDO A PARTIR DE RESÍDUOS DE PEIXES COMERCIALIZADOS NA BAIXADA CUIABANA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
100	Barbara Matias Moreira dos Santos	63380	CARACTERIZAÇÃO DA FUNCIONALIDADE DO ISOLADO PROTEICO DE PINTADO (PSEUDOPLATHYSTOMA CORRUSCANS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
101	Barbara Matias Moreira dos Santos	63381	A INFLUÊNCIA DO GLICEROL NA PERMEABILIDADE DE FILMES DE ISOLADO PROTEICO DE PINTADO (PSEUDOPLATHYSTOMA CORRUSCANS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
102	Bárbara Franco Lucas	58643	INFLUENCE OF Spirulina ADDITION ON PHYSICAL PROPERTIES OF READY-TO-EAT EXTRUDATES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
103	Bárbara Morandi Lepaus	71406	IMPACTO DA APLICAÇÃO DO ULTRASSOM NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE SUCO DE MORANGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
104	Beatriz Rosa Bezerra	70669	PESQUISA E DESENVOLVIMENTO DE PRÉ-MISTURA PARA BOLO INTEGRAL ADICIONADO DE CASTANHA-DO-PARÁ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
105	Beatriz Oliveira	64760	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE MÉIS PRODUZIDOS NA BAIXADA CUIABANA, MATO GROSSO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
106	Beatriz Oliveira	69258	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS DE DOCES DE LEITE PRODUZIDOS POR AGRICULTORES FAMILIARES DO MUNICÍPIO DE NOSSA SENHORA DO LIVRAMENTO, MATO GROSSO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
107	Bianca Colombari Peron	70845	PERFIL ANTIOXIDANTE DO RESÍDUO DE DIFERENTES VARIEDADES DE BATATA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
108	Bianca Negroao	71687	USE OF MEDIUM AND HIGH DOSES OF IONIZING RADIATION IN CASSAVA STARCH.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
109	Bianca Ferraz Teixeira	70629	REDUCING POWER AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXTRACTS OF ACEROLA PULP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
110	Bianka Rocha Saraiva	70325	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF DEHYDRATED PULP OF Pouteria campechiana	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
111	Bruna Aprillanti	66916	AVALIAÇÃO DAS ROTULAGENS E INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS DE PÃES INTEGRAIS INDUSTRIALIZADOS: PORÇÃO, FIBRAS E ADEQUAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
112	BRUNA KLEIN	70996	DEVELOPMENT AND APPLICATION OF METHOD FOR VOLATILE COMPOUNDS DETERMINATION IN APPLES STORAGE IN DYNAMIC CONTROLLED ATMOSPHERE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

113	BRUNA KLEIN	71003	EXTRACTION AND ANALYSIS OF THE CUTICULAR COMPOSITION OF THREE APPLES CULTIVARS USING THE HOMOGENEOUS LIQUID-LIQUID EXTRACTION METHOD	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
114	Bruna Aparecida Souza Machado	66479	AVALIAÇÃO CENTESIMAL E FITOQUÍMICA DE EXTRATOS DE PRÓPOLIS TRATADOS COM ULTRASSOM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
115	Bruna Melo Miranda	70963	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA BEBIDA ALCOÓL-ÁCIDA DE KEFIR DE ÁGUA SUPLEMENTADA COM POLPA DE MELANCIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
116	Bruno Patrício Costa	66313	Perfil de qualidade de óleos vegetais utilizados no mercado de peixe na cidade de Fortaleza.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
117	Bruno Araújo de Paula	71644	OBTENTION AND CHARACTERIZATION OF <i>Drimys brasiliensis</i> ESSENTIAL OIL FOR POTENTIAL APPLICATION AS FOOD PRESERVATIVE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
118	Bruno Domingues Galli	71279	ELECTROPHORETIC PROFILE OF CAMEMBERT TYPE CHEESE: EFFECT OF MILK THERMAL TREATMENT ON PROTEOLYSIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
119	Bruno Martins Dala Paula	66882	Effect of Huanglonbing disease (HLB) and different nutritional foliar treatments on amino acid and bioactive amine content in Hamlin orange juice	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
120	Bruno Meireles	70129	ASSESSMENT OF ANTIOXIDANT EFFECTS OF ROSEMARY (<i>Rosmarinus officinalis</i>) AND GREEN TEA (<i>Carmellia sinensis</i>) EXTRACTS ON FRESH BOVINE SAUSAGE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
121	CAMILA DA COSTA DE QUADROS	70348	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE HIDROLISADO PROTEICO PROVENIENTE DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE TAMBQUI (<i>Colossoma macropomum</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
122	Camila das Neves Didini	71407	CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS (PANC) MAIS COMUMENTE ENCONTRADAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
123	Camila Gimenez da Cruz	71652	COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS DE GARCINIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
124	Camila Menezes Laudeauzer	70702	AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE ANTOCIANINAS EM IOGURTE ELABORADO A PARTIR DE CORANTE NATURAL OBTIDO DA CASCA DE JABUTICABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
125	Camila Mota Martins	70469	IDENTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN <i>Hancornia speciosa</i> Gomes (MANGABA)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
126	Camila Yamashita	67007	INFLUÊNCIA DE DIFERENTES AGENTES SANITIZANTES SOBRE OS COMPOSTOS FENÓLICOS DE AMORA-BRANCA (<i>Maclura tinctoria</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
127	Camila Yamashita	67009	EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM DE CLOROFILAS DE ALGA <i>Ulva lactuca</i>	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
128	Cariolando da Silva Farias	71860	VITAMINA C DE FRUTOS DE CARANDÁ CASCA E POLPA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
129	Carla Luciane Kreutz Braun	70441	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS EM EMBUTIDOS DE CARNE OVINA E SUÍNA FERMENTADOS POR CULTURAS INICIADORAS NATIVAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
130	Carla Miranda	71947	Análise de concordância entre métodos de estimativa do teor de açúcar total em grãos de diferentes cultivares de café (<i>Coffea arabica</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
131	Carla Amanda Rocha Amaral	71153	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GELEIA “DIET” DE MANGA ENRIQUECIDA COM ÓLEO DE COCO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
132	Carlos Ramon de Paula Silva Silva	71782	Análise Físico Química da <i>Sapota-do-solimões</i>	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
133	Carlos Ramon de Paula Silva Silva	71810	Determinação do potencial antioxidante da <i>sapota-do solimões</i> (<i>Matisia cordata</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
134	Carolina Lima Cavalcanti de Albuquerque	71050	PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS OF ANNATTO FRUIT FOR THE INTEGRAL UTILIZATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
135	Carolina Pretto Panceri	70631	EFFECT OF CABERNET SAUVIGNON GRAPE DEHYDRATION ON VARIETAL AROMAS OF WINE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

136	Carolina Pretto Panceri	70633	EVOLUTION OF THE PHENOLIC COMPOSITION OF SPARKLING WINES DURING BIOLOGICAL AGING: EFFECT OF THE ADDITION OF MANNOPROTEINS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
137	Carolina Estevam	66555	SEASONAL INFLUENCE ON THE LIPID PROFILE OF FISH IN THE NORTHEAST OF BRAZIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
138	Carolina P. de Carvalho Martins	71671	Desenvolvimento de Farinha do Carço de Jamelão (Syzygium Cumini L. Skeels): Capacidade Antioxidante, Compostos Fenólicos e Antocianinas	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
139	Carolina Thomaz dos Santos D'Almeida	70851	CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E SUA RELAÇÃO COM PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES SAFRAS DE FARINHA DE TRIGO BRASILEIRO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
140	Caroline Delivio Zappiello	70152	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM DIFERENTES PARTES DE JAMBOLÃO (SYZIGIUM CUMINI L. L.) E UVA JAPONESA (HOVENIA DULCIS T.) POR HPLC.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
141	Caroline Vicenzi	66589	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BETA-GLUCANA EM CULTIVARES DE AVEIA BRANCA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
142	Caroline Vicenzi	70735	QUALIDADE DE FARINHA DE TRIGO OBTIDA DE GRÃOS ARMAZENADOS EM AMBIENTE RESFRIADO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
143	Caroline Andrade dos Santos	71276	OTIMIZAÇÃO DA ANÁLISE DE COMPOSTOS FENÓLICOS INSOLÚVEIS EM FEIJÃO E GOIABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
144	Caroline Gondim de Souza	70465	ANALYTICAL MONITORING METHOD FOR PESTICIDES IN MANGOES SPECIES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
145	Caroline Soares	70401	EFFECT OF DISTANCE OF THE TRANSPORT AND DRIVING MANAGEMENT OF THE SWINES IN THE SLAUGHTERHOUSE ON THE MEAT SWINE QUALITY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
146	Carolinne Odebrecht Dias	71635	MICROENCAPSULAÇÃO POR SPRAY DRYING DO EXTRATO AQUOSO DE FOLHAS DE ESTÉVIA (Stevia rebaudiana Bertoni) – AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DURANTE O ARMAZENAMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
147	Cassandra Meireles Ribeiro	69417	DEVELOPMENT OF BROMELINE BACTERIA BASED ON BOVINE MEAT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
148	Cássia Duarte Oliveira	66966	TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM INFUSÕES DE CHÁS A BASE DE FRUTAS E MISTURAS VENDIDOS EM SACHETS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
149	Cássia Duarte Oliveira	66975	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES INFUSÕES COMERCIAIS DE CHÁS A BASE DE ERVAS PURAS VENDIDOS EM SACHETS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
150	CASSIARA CAMELO ELOI DE SOUZA	71413	POLPA, CASCA E SEMENTES COM PLACENTA DE JENIPAPO (Genipa americana L.): CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
151	CASSIARA CAMELO ELOI DE SOUZA	71478	TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM PIMENTAS CHINENSES, FRUTESCENS E BACCATUM DO GÊNERO CAPSICUM COMERCIALIZADAS NA CENTRAL DE ABASTECIMENTO DA SECRETARIA DE AGRICULTURA DO MUNICÍPIO DE VITÓRIA DA CONQUISTA-BA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
152	Cecília de Souza Cordeiro	70662	UTILIZAÇÃO DE REVESTIMENTO À BASE DE ZEÍNAS NA CONSERVAÇÃO DE CARNE OVINA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
153	Cedenir Pereira de Quadros	69406	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROSCÓPICA E DE ROTULAGEM DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM PETROLINA/PE E JUAZEIRO/BA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
154	Christiane Queiroz	71134	Effect of curing process on phenolic compounds and antioxidant activity in two onion cultivars.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
155	Christiane Queiroz	71284	Stability of bioactive compounds and antioxidant activity in mixed fruit-juices	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
156	Cintia Uliana	70241	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DO ÓLEO DE GUABIROBA (Campomanesia Xanthocarpa Berg)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
157	Cintia Uliana	70248	Características físicas e químicas de morango cultivar San Andreas cultivado em diferentes posicionamentos de slabs e densidades de plantio	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
158	Clarissa Mesquita da Silva	70592	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS EM POLPA DE ACEROLA IN NATURA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

159	Claudia Salazar	71516	PALINOLOGIC CHARACTERIZATION OF COLOMBIAN BEE POLLEN THROUGH A HARVEST YEAR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
160	Cristiane A. Rota	70661	CHARACTERIZATION OF ORGANIC ACIDS IN GRAPES AND WINES OF DIFFERENT SPECIES OF THE GENUS VITIS: VALIDATION OF ANALYTICAL METHOD	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
161	Cristiane Fernandes de Assis	64571	AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA PUNICA GRANATUM L.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
162	Cristiano Augusto Ballus	71552	SIMULTANEOUS AND COMPREHENSIVE EVALUATION OF PHYTOSTEROLS, TOCOPHEROLS AND TRITERPENIC ALCOHOLS IN BRAZILIAN VIRGIN OLIVE OILS BY LIQUID CHROMATOGRAPHY COUPLED TO TANDEM MASS SPECTROMETRY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
163	Cristine Vanz Borges	71075	Provitamin A carotenoids in bananas and plantains as markers for biofortification	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
164	Cristine Vanz Borges	71084	Post-harvest changes in ascorbic acid of bananas and plantains	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
165	Crystopher Sympson Thomaz Forestieri	71611	Craft beer with low bitterness	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
166	Cynara dos Santos Carvalho	64865	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA, DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES CULTIVARES DE PERA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
167	Daiana de Souza Fernandes	66651	DIFRATOMETRIA DE AMIDOS DE MANDIOCA OBTIDOS EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE DESENVOLVIMENTO DA PLANTA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
168	Daiana de Souza Fernandes	66659	DISTRIBUIÇÃO E TAMANHO DE GRÂNULOS DE AMIDOS DE MANDIOCA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
169	Daneysa Lahis Kalschne	64781	BIOACTIVE COMPOSITION OF COFFEE BLENDED WITH STEAMED PVA COFFEE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
170	Daniela Hirata Arita	64599	VALIDAÇÃO ANALÍTICA PARA A DETERMINAÇÃO QUANTITATIVA DE TARTRAZINA ATRAVÉS DO MÉTODO DE ESPECTROSCOPIA NO ULTRAVIOLETA-VISÍVEL.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
171	Daniela Almeida dos Anjos	70971	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA FARINHA DA CASCA DE JABUTICABA OBTIDA EM DIFERENTES PROCESSOS DE SECAGEM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
172	Daniela Souza Ferreira	71256	DISCRIMINATION OF GRAINS FROM DIFFERENT REGIONS OF SOUTH AMERICAN FROM FATTY ACID PROFILES AND LIPID CONTENT OBTAINED BY GC AND PCA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
173	Daniele Cristine Gavronski	71354	DETERMINAÇÃO DE PROTEÍNA BRUTA E DE HIDROXIPROLINA DOS SUBPRODUTOS DA FILETAGEM DA TILÁPIA DO NILO (OREOCHROMIS NILOTICUS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
174	Daniella de Arruda Rodrigues Póvoas Jucá	70424	TAXAS DE RENDIMENTO E ENCOLHIMENTO EM FILÉS DE TAMBAQUI (COLOSSOMA MACROPOMUM) APÓS DIFERENTES TIPOS DE DEFUMAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
175	Daniilo Santos Souza	70199	EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO SOBRE A ESTABILIDADE DA VIOLAXANTINA PRESENTE NA PIMENTA MURUPI (Capsicum chinense)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
176	Daniilo Santos Souza	71521	PERFIL QUANTITATIVO DE ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO OBTIDO DA SEMENTE DE TAMARINDO (Tamarindus indica L.) PROVENIENTES DE DIFERENTES ESTADOS DO BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
177	Daphane da Cruz e Silva	69397	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE BISCOITO SALGADO TIPO SNACK ENRIQUECIDO COM FARINHA DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DA CENOURA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
178	David Fernando dos Santos	70929	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DOS LICORES DE PITANGA (Eugenia uniflora L.), AMORA-PRETA (Morus nigra) E JABUTICABA (Plinia cauliflora)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
179	Dayane Stéphanie Fernandes	66713	Composição físico-química e análise de minerais do fruto Tucumã – Astrocaryum huaimi Mart. De Minas Gerais, Brasil	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
180	Dayla Badann Bueno	70961	Changes in the total phenolics, flavonoids and antioxidant activity of soybeans (var BRS 257) at different times of germination.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

181	Débora Gonçalves Carvalho	70888	AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE DE USO DA ESPECTROSCOPIA RAMAN PARA QUANTIFICAÇÃO DE CAROTENOIDES EM <i>Bunchosia glandulifera</i>	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
182	Débora Conceição	71452	Efeito da fritura de <i>Acarajés</i> sobre o teor de Carotenoides totais e a cor do Azeite de Dendê	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
183	Débora Forchetti	64846	Use of control charts based on Multivariate Curve Resolution and NIR hyperspectral imaging for detection of adulteration in coffee samples	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
184	Deise Souza de Castro	66703	OBTENTION AND CHARACTERIZATION OF THE STARCH OF THE PITOMBA ENDOCARP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
185	Deise Souza de Castro	66710	STORAGE OF POWDERED KIWI IN LAMINATE PACKAGE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
186	DELFINO L. A.	70302	EFEITO DA ADIÇÃO DE EXTRATO HIDROALCOÓLICO DE GENGIBRE COMO ANTIOXIDANTE EM EMPANADO DE TILÁPIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
187	Denise Pastore de Lima	66639	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E INSTRUMENTAL DE PÃO DE MILHO ADICIONADO DE FARINHA DE CARÇAÇA DE TILÁPIA DO NILO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
188	DERIO BRIOSCHI JUNIOR	71586	ESPECTROMETRIA NA REGIÃO DO INFRAVERMELHO (FTIR) E QUIMIOMETRIA NA IDENTIFICAÇÃO DO CAFÉ FERMENTADO.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
189	DERIO BRIOSCHI JUNIOR	72020	LEVELS OF 5-HYDROXYMETHYLFURALDEHYDE IN THE FUNCTION OF WET PROCESSING OF ARABIC COFFEE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
190	DERLYENE LUCAS SALGADO	64522	INFLUÊNCIA DE DIFERENTES CULTIVARES DE PESSEGUIRO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DA GELEIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
191	Desiree Cardoso	70840	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FROZEN YOGURT DE MARACUJÁ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
192	DIEGO PÁDUA DE ALMEIDA	71631	CARACTERIZAÇÃO DAS FRAÇÕES OLEÍNA E ESTEARINA OBTIDAS DO ÓLEO DA CASTANHA DO PEQUI FRACIONADO A FRIO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
193	Dioneire Amparo dos Anjos	71272	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES EM PIMENTAS CAPSICUM CHINENSES (HABANERO AMARELA, ARRIBA SAIA E CHORA MENINO) COMERCIALIZADAS EM VITÓRIA DA CONQUISTA-BA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
194	Dioneire Amparo dos Anjos	71693	TEOR DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM CLADÓDIOS DE DOIS CLONES DIFERENTES DE PALMA NOPALEA COCHENILIFERA (L.) SALM-DYCK	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
195	Douglas Barbin	71065	CHARACTERIZATION OF PALM OIL BY NIR SPECTROSCOPY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
196	EDER VILHENA	71325	ANALYTICAL METHOD FOR DETERMINATION OF TRYPTOPHAN IN CITRUS HOST BY HPLC-ESI-MS/MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
197	Édipo Fernandes	67090	DETECTION OF ALBENDAZOLE RESIDUES IN BRAZILIAN BEEF	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
198	Édira Castello Branco de Andrade Gonçalves	70593	CARACTERIZAÇÃO DE PIMENTA (<i>Capsicum baccatum</i>) POR UPLC-MS; MEV E ISOTERMAS DE SORÇÃO E DESSORÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
199	Edmilson Dantas da Silva Filkho	63094	ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE ÁGUA DE POÇO TUBULAR DO IFPB ANTES E APÓS A PASSAGEM DA ÁGUA PELO O USO DE UM FILTRO NATURAL FEITO COM CASCA DE ARROZ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
200	Edmilson Dantas da Silva Filkho	63255	AVALIAR O ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DE MANGA ESPADA INTEGRAL E EM PÓ PELO MÉTODO DE SECAGEM POR CAMADA DE ESPUMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
201	Eduarda Lasch Costa	70875	A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE UVAS 'ISABEL' (<i>Vitis labrusca</i> X <i>Vitis vinifera</i> L.) EXPOSTAS À RADIAÇÃO UV-C NA PÓS-COLHEITA É DEPENDENTE DO ESTÁGIO DE MATURAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
202	Eduarda Lasch Costa	71603	EXTRAÇÃO AQUOSA DE BAGAÇO DE MIRTILO: IDENTIFICAÇÃO DAS ANTOCIANINAS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
203	Eduardo Chagas	70823	TECHNOLOGICAL FUNCTIONAL PROPERTIES OF CAMU-CAMU RESIDUE FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

204	Eduardo Orlando	71304	Comparação de métodos de mineralização de amostra para análise de Na por Espectrometria de Absorção Atômica com chama (FAAS) em ingredientes para cachorro quente	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
205	Elaine Carvalho Minighin	71422	CHÁ VERDE (<i>Camellia sinensis</i> (L.) Kuntze) NO BRASIL: DADOS HISTÓRICOS E ATUAIS SOBRE USOS, ADULTERAÇÕES E FRAUDES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
206	Elaine Carvalho Minighin	71610	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA CAPEBA (<i>Piper umbellatum</i> L.): UMA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO CONVENCIONAL (PANC)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
207	Elem Tamirys dos Santos Caramês	66959	DETECÇÃO DE ADULTERAÇÃO DE FARINHA DE TRIGO POR ADIÇÃO DE FARINHA DE TAPIOCA POR NIR E QUIMIOMETRIA: COMPARAÇÃO DO DESEMPENHO DE EQUIPAMENTOS DISPERSIVO E COM TRANSFORMADA DE FOURIER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
208	Elenice Carla Emídio Cunha	70366	Bioactive compounds and antioxidant capacity of non-conventionals fruits from Brazil	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
209	Elenice Carla Emídio Cunha	71245	Vitamin C in camu-camu [<i>Myrciaria dubia</i> (H.B.K.) Mc Vaugh]: evaluation of extraction and analytical methods	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
210	Eliane de Fátima Assunção do Amaral	70731	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA DE IOGURTES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ALEGRETE/RS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
211	Eliane Przytyk Jung	71152	DEVELOPMENT OF A METHOD FOR QUANTIFICATION OF FATTY ACIDS IN BANANA (<i>Musa cavendishii</i>) PEEL BY GC-MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
212	Élida Viana de Souza	70796	EXTRAÇÃO E ANÁLISES DE GELATINAS OBTIDAS A PARTIR DE PELE DE PEIXES DE BAIXO VALOR COMERCIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
213	Eliete Da Silva Bispo	70394	COCOA BLEND TARGETING CHOCOLATE PRODUCTION WITH A HIGH CONTENT OF PHENOLIC COMPOUNDS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
214	Eliete Da Silva Bispo	70399	EXPLORATORY ANALYSIS FOR CLASSIFICATION OF MONOVARIETAL CHOCOLATES BY INFRARED WITH FOURIER TRANSFORM (FTIR)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
215	Elisa Rafaela Bonadio Bellucci	70278	INFLUÊNCIA DA BETALAÍNA SOBRE A COLORAÇÃO LINGUIÇA TOSCANA CRUA E COZIDA COM REDUÇÃO DE NITRITO DE SÓDIO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
216	Elizabeth de Santana Silva	71950	Caracterização Físico-química da Casca da Mandioca (<i>Manihot esculenta</i> , Crantz)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
217	Elizandra Rocha do Amaral Marinho	70350	ARMAZENAMENTO DE FRUTOS DE BARU PARA OBTENÇÃO DA AMÊNDOA IN NATURA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
218	Elizandra Rocha do Amaral Marinho	70352	ARMAZENAMENTO DE AMÊNDOAS TORRADAS DE BARU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
219	Ellen C.S. de Oliveira	70723	Persea americana Mill (avocado) pulp: main constituents and potential activities	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
220	Elma Andrade-Wartha	70900	PERFIL LIPÍDICO, FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE MURICI (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Rich)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
221	ELZIMAR SILVA	77291	PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE EXTRATOS VEGETAIS HIDROSSOLÚVEIS DE CASTANHA-DO-BRASIL E AMÊNDOAS DE BOCAIUVA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
222	Emanuele Araujo dos Anjos	71215	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCOS MISTOS DE FRUTAS TROPICAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
223	Emiliano Nascimento Pereira	66745	Caracterização físico-química de diferentes cultivares de sorgo	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
224	Erika Samantha Carvalho	71544	PHENOLIC PROFILE OF 'TOURIGA NACIONAL' WINE: INFLUENCE OF MACERATION TIME DURING THE WINEMAKING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
225	Erika Samantha Carvalho	71658	INFLUENCE OF THE GRAPE RIPENESS STAGE AND MACERATION TIME DURING THE WINEMAKING ON THE COMPOSITION OF SYRAH TROPICAL WINES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
226	Ernane Dos Santos Souza	71227	COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS E TEOR DE LIPÍDIOS EM FILÉS E CABEÇAS DE TAMBAQUI (<i>Colossoma macropomum</i>) DE CULTIVO SEMI-INTENSIVO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
227	Ernane Medeiros Couto	71397	EFFECT OF THE CARBOHYDRATE SOURCE ON THE STABILITY AND BROMATOLOGICAL CHARACTERISTICS OF MILK KEFIR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

228	Estela Maria Gonçalves	66806	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSTOS ANTIOXIDANTES EM POLPA DE JERIVÁ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
229	Esther Lima de Paiva	64950	Arsênio total em atum enlatado	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
230	EULALIA VARGAS TAPIA	71676	Phenolic compound contents and antioxidant activity in plants with nutritional and/or medicinal properties from the Peruvian Andean region-Andamarca	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
231	Eva Débora de Oliveira Andrade	70425	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE EXTRATO SOLÚVEL DE AVEIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
232	Fabiana Melo Soares	66766	Avaliação do índice de escurecimento em alface minimamente processada	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
233	Fábio A. P. Silva	70872	THE DEVELOPMENT OF HAMBURGER FROM LAYING HEN MEAT: PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY CHARACTERIZATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
234	Fábio A. P. Silva	70881	PERFIL FENÓLICO E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE VINHOS TINTOS SECOS DE MESA PRODUZIDOS COM CULTIVARES ISABEL E BORDÔ (Vitis labrusca) DAS REGIÕES NORDESTE E SUL DO BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
235	Fabrcia Ribeiro Mattos	64565	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO MEL DE MELIPONA CAPIXABA MOURE & CAMARGO, 1994 (HYMENOPTERA: APIDAE), A ABELHA NATIVA DAS MONTANHAS DO ESPÍRITO SANTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
236	Felipe Moura	71797	EVALUATION OF DRY AND WET MILLING OF BARLEY MALT AND ITS INFLUENCE ON GRANULOMETRY AND COMPOSITION OF WORT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
237	Fernanda De Souza Nascimento	71714	CHARACTERIZATION OF FREE AND BOUND PHENOLIC COMPOUNDS IN THE RESIDUE OBTAINED FROM ABAJURU SEED OIL EXTRACTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
238	Fernanda Barbosa Lupki	66499	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE HAMBÚGUER BOVINO PRODUZIDO COM FARINHA DE BANANA VERDE COMO SUBSTITUTO DE GORDURA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
239	Fernanda Ferreira Chaer	71743	Protective effects of parsley (Petroselinum crispum) on polyunsaturated fatty acids in air fried sardines	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
240	Fernanda Ferreira Chaer	71786	Inhibition of cholesterol oxidation using parsley (Petroselinum crispum) as natural antioxidant in air fried sardines	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
241	Fernanda Garcia dos Santos	66645	RELAÇÃO ENTRE AS PROPRIEDADES DE PASTA DE MESCLAS DE FARINHA DE GRÃO-DE-BICO E AMIDOS E AS PROPRIEDADES FÍSICAS DE PÃES SEM GLÚTEN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
242	Fernanda Pereira de Souza	70470	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA LÁCTEA PASTEURIZADA SABOR MORANGO ADICIONADA DE PREBIÓTICO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
243	Fernanda Romano Torres	69864	DIRECTIONS FOR REQUEIJÃO CREMOSO REFORMULATION: A SENSORY AND PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION STUDY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
244	Fernanda Zequim	71821	PROPRIEDADES FÍSICAS DE FILMES DE AMIDO DE ARARUTA E SORBITOL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
245	Fernanda Zequim	71870	ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DE BOCAIUVA EM DIFERENTES EMBALAGENS PLÁSTICAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
246	Flávia de Abreu Pinheiro	66472	AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE POLPA DE PEQUI: COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODO ELETROQUÍMICO E ENSAIOS ESPECTROFOTOMÉTRICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
247	Flávia de Abreu Pinheiro	66473	ESTUDO DA AÇÃO REDUTORA DE COMPOSTOS PADRÕES ANTIOXIDANTES POR VOLTAMETRIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
248	Flávia Carolina Vargas	64260	Antibacterial and antioxidant activity of hydroethanolic extracts of guarana (Paullinia cupana Kunth) seeds and carqueja (Baccharis trimera Less.) and pitangueira (Eugenia uniflora L.) leaves	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
249	Flávia de Oliveira Borges	66612	AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM GRÃO-DE-BICO (Cicer arietinum L.) COMERCIALIZADO NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

250	Flavia Regina Paggiaro Tintori	71329	DETERMINAÇÃO DE TOCOTRIENOS EM EXTRATO INSAPONIFICÁVEL DE URUCUM E APLICAÇÃO EM MARGARINAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
251	Franciele Leila Giopato Viell	70816	Optimization of solvent composition and comparison between high energy dispersion and ultrasound for extration of phenolic compounds from teff grains (Eragrostis tef)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
252	Franciele Leila Giopato Viell	70819	Chemical characterization and antioxidant potential of teff grains (Eragrostis tef) cultivated in Brasil	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
253	Francielli Brondani da Silva	70384	COLOR CHANGING DURING DRYING OF POTETOS COVERED WITH EDIBLE COATINGS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
254	Francielly Da Encarnação Amorim	70323	CARACTERIZAÇÃO E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS DE UVA PRODUZIDOS NA REGIÃO CENTRO-OESTE DO BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
255	FRANCISCA PEREIRA DE MORAES	66496	Influence of freeze-drying on physico-chemical and bioactive pulp and residue of acerola (Malpighia emarginata)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
256	Francisca Graciele Gomes Pedro	64937	USO DA EXTRAÇÃO SÓLIDO-LÍQUIDO COMO PROCEDIMENTO DE PREPARO DE AMOSTRAS NA DETERMINAÇÃO DE SÓDIO EM SALGADINHOS DE MILHO E DE TRIGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
257	Francisca Graciele Gomes Pedro	66558	DETERMINAÇÃO DE GLIFOSATO EM GRÃOS DE SOJA POR CROMATOGRAFIA DE TROCA IÔNICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
258	Gabriel Bassaco	66600	ESTABILIDADE TÉRMICA DE COLÁGENO DE RESÍDUO DE CMS DE FRANGO EXTRAÍDO COM E SEM O USO DE ULTRASSOM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
259	Gabriel Silvério Filbido	66595	COMPARAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE POLÍMERO NATURAL PÓ DE QUIABO NO TRATAMENTO DA ÁGUA DO RIO CUIABÁ-MT EM APARELHO JAR TEST	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
260	Gabriela Campos Caxeiro	64929	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS, FLAVONOIDES E ATIVIDADE ANTIRRADICALAR DE EXTRATO METANÓLICO DAS FOLHAS DE Eugenia Dysenterica DC (Mirtaceae) E SUAS FRAÇÕES ENRIQUECIDAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
261	Gabriela Piastrelli Bergamin	71047	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE IOGURTES POTENCIALMENTE PROBIÓTICOS COM LACTOCOCCUS LACTIS SUB SP. LACTIS NCDO 2118	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
262	Gabriela Polmann	70609	COMPARAÇÃO DA ACIDEZ TITULÁVEL DE LEITE FLUIDO INTEGRAL, SEMIDESNATADO E DESNATADO, ULTRA PASTEURIZADO (UHT) INDUSTRIALIZADO NO OESTE DE SANTA CATARINA, EM DIFERENTES ESTAÇÕES DO ANO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
263	Gabriela Aguiar Campolina	64869	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FERMENTADOS ALCOÓLICOS PRODUZIDOS A PARTIR DA POLPA DE JABUTICABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
264	Gabriela Barbosa Pires dos Santos	66715	QUANTIFICATION OF ARTIFICIAL DYES SUNSET YELLOW AND TARTRAZINE BY SPECTROFOTOMETRY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
265	Gabriela Cristina Barion	64775	Caracterização físico-química de goiabas revestidas com glucomanana de konjac	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
266	Gabriela Cristina Silva de Britto	64692	AVLIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE LINGUIÇA CUIABANA ADICIONADA DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM E MANJERICÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
267	Gabriela de Freitas Laiber Pascoal	69867	IDENTIFICATION OF PHENOLIC COMPOUNDS AND VOLATIVE COMPOUNDS IN POLYPHENOLS-RICH EXTRACT OF HYBRID VITIS VINIFERA L. CULTIVARS AND THEIR ANTIOXIDANT PROPERTIES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
268	Gabriela Lara Alvarenga	64875	COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEOS DE FIBRA PRENSADA DE PALMA EXTRAÍDOS COM MISTURAS DE SOLVENTES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
269	Gabriela Lara Alvarenga	64918	CARACTERIZAÇÃO DE BAGAÇOS DE MALTE DE CERVEJARIAS ARTESANAIS DO INTERIOR DE SÃO PAULO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
270	Gabriela Marcelino	64858	DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM FRUTOS DE CANJIQUEIRA (Byrsonima cydoniifolia A. Juss.) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
271	Gabriela Marcelino	64860	FÓRMULAS INFANTIS INDUSTRIALIZADAS: IMPACTO NA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

272	Gabriela Marques Bittencourt	66452	ANTIOXIDANT AND ANTIBACTERIAL ACTIVITY FROM ARAÇÁ ESSENTIAL OIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
273	Gabriela Marques Bittencourt	66522	VOLATILE PROFILE OF ARAÇÁ ESSENTIAL OIL OBTAINED BY CO2 SUPERCRITICAL EXTRACTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
274	Gabriela Rozette Vicente Gomes	70864	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E COMPOSTOS BIOATIVOS DE FARINHA DE OKARA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
275	Gabriela Soster Santetti	66444	DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHAS ELABORADAS PELA REINCORPORAÇÃO DE FARELO FINO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
276	Gabriela Soster Santetti	66446	DETERMINAÇÃO DE GRUPAMENTOS SULFIDRILAS LIVRES EM FARINHA DE TRIGO DE GRÃO INTEIRO COM DIFERENTES TAMANHOS DE PARTÍCULA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
277	Gabriella Luiza Rodrigues	66691	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE UMA BEBIDA ALCOÓLICA FERMENTADA FORMULADA A BASE DE GENGIBRE (<i>Zingiber officinalis</i>) E BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i> L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
278	Gabrielle Castro	70612	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA PARCIAL DO ÓLEO DE BURITI PRODUZIDO VIA FERMENTAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
279	Gabrielle Castro	71395	CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO DE BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i>) EXTRAÍDO A PARTIR DAS CASCAS POR PROCESSO BIOTECNOLÓGICO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
280	Geisa Simplicio de Oliveira Pazzoti	66891	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ESTABILIDADE OXIDATIVA DE ÓLEOS COMPOSTOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
281	Geisa Simplicio de Oliveira Pazzoti	66893	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM ÓLEOS ESPECIAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
282	Geovane Aparecido Ramos da Silva	66530	Avaliação da estabilidade dos teores de luteína em salsinha (<i>Petroselinum sativum</i> Hoffm) frente aos parâmetros claro e escuro"	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
283	Germania Bezerra	71011	Comportamento reológico das soluções elaboradas a partir da galactomanana de sementes de <i>Caesalpinia pulcherrima</i>	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
284	GINIANI CARLA DORS	70957	CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E COMPOSIÇÃO DO LEITE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
285	Giovana Gomes da Costa	71035	COMPOSIÇÃO BIOQUÍMICA DAS MICROALGAS <i>CHLORELLA VULGARIS</i> E <i>SCENEDESMUS OBLIQUUS</i> CULTIVADAS EM SORO DE QUEIJO.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
286	Giovanna Stefanne Lópes Barbosa	66279	EFEITO DA SECAGEM E ARMAZENAMENTO EM COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE CAJU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
287	Giovanna Stefanne Lópes Barbosa	66281	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DURANTE O ARMAZENAMENTO DE CAJUS DESIDRATADOS POR AÇÃO OSMÓTICA E CALOR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
288	Gisela de Magalhães Machado Moreira	71056	INFLUENCE OF REFRIGERATED STORAGE ON PROTEOLYSIS AND TEXTURE OF MOZZARELLA CHEESE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
289	GISÉLIA DE SOUSA NASCIMENTO	66852	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MATERIAL PROTEICO LIOFILIZADO OBTIDO DE SUBPRODUTOS DE PEIXE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
290	Gislaine Santos Barbalho	70689	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E FÍSICO-QUÍMICA DE FRUTOS DE MARACUJÁ DOCE CV. BRS MEL DO CERRADO SOB DOIS DIFERENTES SISTEMAS DE CONDUÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
291	Gislaine Santos Barbalho	71577	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E PRODUTIVIDADE DE ACESSOS DE <i>Passiflora nitida</i> NO CERRADO DO DISTRITO FEDERAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
292	Gizélia Aparecida da Silva	71239	INFLUÊNCIA DA MISTURA DE POLPAS DE FRUTAS VERMELHAS NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
293	Gleicyane de Almeida Marques	70357	EFFECTS OF THERMOPLASTIC EXTRUSION ON THE PASTE VISCOSITY, SOLUBILITY AND ABSORPTION OF BROWN RICE (<i>ORYZA SATIVA</i> L.) AND BLACK BEANS (<i>PHASEOLUS VULGARIS</i> L.) FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

294	Gleise Kely da Cruz Silva	66297	PERFIL DE VOLÁTEIS, DE ÁCIDOS GRAXOS E TOCOFERÓIS DE ÓLEO EXTRAÍDO POR Prensagem a Frio de Resíduo Agroindustrial de Mangaba (Hancornia speciosa)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
295	Gleise Kely da Cruz Silva	66787	PERFIL FÍSICO QUÍMICO, NUTRICIONAL E DE AROMA DE ÓLEO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAS DE GOIABA (Psidium guajava L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
296	Gomes, P. B. Barros Gomes	71796	Chemical characterization and evaluation of the microbiological quality of juçá pulp (Euterpe edulis) native to the state of Rio de Janeiro	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
297	Gonzalo Anibal Vidal Acevedo	71181	EVOLUTION OF POLYPHENOLS FLAVONOID OF WINE DURING THE AGING IN USED BARRELS WITH DIFFERENT RENOVATION SYSTEMS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
298	Graciela Fujimoto	71801	STABILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM PROPOLIS ETHANOL EXTRACTS IN LOW DENSITY POLYETHYLENE PACKAGING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
299	Gustavo Araujo Pereira	60692	INFLUENCE OF PEROXIDASE IN THE PHENOLIC COMPOUNDS RECOVERY FROM BANANA PEEL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
300	Gustavo Yasuo Figueiredo Makimori	66614	COMMERCIAL INSTANT COFFEE CLASSIFICATION USING COMDIM-LDA IN TANDEM WITH E-NOSE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
301	HELENA DIAS DE FREITAS QUEIROZ BARROS	70405	Acidification effect at bioactive compounds extraction in jabuticaba's peel (Plinia cauliflora)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
302	Helena Souza	71734	VALIDATION OF A MULTIRESIDUE METHOD FOR PESTICIDES IN RICE BABY FOOD USING UPLC-MS/MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
303	HENRIQUE BARBOSA ROCHA	70734	UMA INVESTIGAÇÃO SOBRE A FORMAÇÃO E PRESENÇA DE HIDROCARBONETOS POLICÍCLICOS AROMÁTICOS EM QUEIJO DE COALHO ASSADO EM CHURRASQUEIRA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
304	Ieda Sevieri Biso	64817	PRODUÇÃO DE GELEIA DE UVAIA (Eugenia pyriformisCamb.): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E AVALIAÇÃO SENSORIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
305	Ilma Marques Gomes	70664	INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO DE BURITI (Mauritia flexuosa L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
306	Ilma Marques Gomes	70668	AVALIAÇÃO DE CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE SALSICHAS TIPO HOT DOG	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
307	INAYARA DA SILVA REBELATTO	70973	APROVEITAMENTO TECNOLÓGICO DA MANGABA (Hancornia speciosa)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
308	Ingrid Duarte dos Santos	71143	EFEITO DA RADIAÇÃO GAMA NA CARNE DE JACARÉ-DO-PANTANAL (Caiman crocodilus yacare) NO PERFIL DE COMPOSTOS VOLÁTEIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
309	Ingrid Duarte dos Santos	71157	ASSESSMENT OF PATULIN IN APPLE AND APPLE JUICE SAMPLES COMMERCIALIZED IN SOUTHERN BRAZIL SUPERMARKETS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
310	Iramaia Angelica Neri-Numa	70552	Influence of pH and temperature on the stability of blue pigment obtained from unripe endocarp of genipap (Genipa Americana L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
311	Iria Do Carmo	70846	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE TOMATEIRO SUBMETIDO À ADUBAÇÃO ORGÂNICA EM AGROECOSSISTEMAS NO LAVRADO DE RORAIMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
312	Iris Leite	71100	Development of juices and jellies from buriti pulp (Mauritia flexuosa L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
313	Iris Leite	71102	EFFECT OF IN VITRO DIGESTION ON THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF A MIXED BEVERAGE OF PASSION FRUIT, APPLE AND HONEY.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
314	Irlane Almeida da Silva	66969	APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO COMESTÍVEL A BASE DE AMIDO MILHO E PRÓPOLIS AMARELA EM MANGA MINIMAMENTE PROCESSADA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
315	Irlane Almeida da Silva	66980	Liofilização de Caju (Anacardium occidentale, L) in natura e desidratado osmoticamente	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
316	Isabela Boschini	71659	PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF JACQUEZ (Vitis boriquina) GRAPES EXTRACT FOR POTENTIAL APPLICATION AS FOOD PRESERVATIVE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
317	Isabella Saurusaitis de Oliveira	66724	DETERMINATION OF THE CONTENT OF TARTRAZINE DYE IN POWDERED DRINK MIXES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

318	Isabella Saurusaitis de Oliveira	67075	DETERMINATION OF ARTIFICIAL FOOD DYE CONTENT IN PUDDING MIX POWDERS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
319	Isabelle Paes Leme de Castro	71207	COLD-PRESSED TAMARILLO (Solanum betaceum) JUICE: EFFECT OF FREEZING METHODS ON ANTIOXIDANT CAPACITY, CAROTENOIDS AND PHENOLIC COMPOUNDS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
320	Isadora Ponciano Almeida	71232	INFLUÊNCIA DO USO DE SAL DE CURA E HORTELÃ DESIDRATADA NA COR E TEXTURA DA LINGUIÇA FRESCAL SUÍNA TIPO CAPIRA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
321	Isadora Boaventura Sá Ponhozi	71045	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE COM ADIÇÃO DE GEL DE PSYLLIUM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
322	Isadora Boaventura Sá Ponhozi	71061	EVALUATION OF THE PARAMETERS OF SUPERCRITICAL EXTRACTION OF MATE HERB COMPOUNDS TERERÉ TYPE – UTILIZATION OF SUPERCRITICAL CO ₂ FOR CAFFEINE EXTRACTION AND CATECHIN MAINTENANCE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
323	Isadora Dias Marques	70981	QUANTIFICAÇÃO DE FENÓIS TOTAIS E AÇÃO ANTIOXIDANTE DE CONDIMENTOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
324	Isadora Dias Marques	71230	DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO ANALÍTICO POR CROMATOGRAFIA A GÁS COM DETECÇÃO POR ESPECTROMETRIA DE MASSAS PARA A DETERMINAÇÃO DE PESTICIDAS EM ÁGUA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
325	Itala Suzana Oliveira Silva	70293	THERMOGRAVIMETRIC EVALUATION OF DARK CHOCOLATES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
326	Ítalo Índio de Sousa	58362	Identificação de reconstituintes de qualidade do Leite Cru Bovino por meio de marcadores químicos.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
327	Ítalo Nascimento	70353	PHYSICOCHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL QUALITY CONTROL IN DIFFERENT PROBIOTIC YOGURTS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
328	Iza Natália Queiroz de Arruda	71517	COMPARAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE IOGURTES TIPO INTEGRAL E TIPO GREGO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
329	Izabela Plens	64733	DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E COMPOSTOS BIOATIVOS DE POLPAS DE PINHAS (Annona squamosa L.) IN NATURA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE CUIABÁ – MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
330	Izabela Plens	66309	DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE PINHA (Annona squamosa L.) IN NATURA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE CUIABÁ – MT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
331	Izabella Soletti	71301	VOLATILES DETERMINATION IN SMOKED BACON WITH REFORESTED WOODS AND COMMERCIAL LIQUID SMOKE, USING THE STATIC HEADSPACE-GC/MS TECHNIQUE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
332	Jade Paes	71508	DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE FENÓLICOS TOTAIS E SAPONINAS E DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA FARINHA DE OKARA DE SOJA ORGÂNICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
333	JAILSON SOUSA DE CASTRO	70233	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ABACAXI CULTIVAR PÉROLA, COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE SANTARÉM – PARÁ EM DIFERENTES ÉPOCAS DE COLHEITA.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
334	Janaína Maria Batista de Sousa	64629	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERISTICS OF FRESH SOFT CHEESE MANUFACTURED WITH OREGANO AND ROSEMARY ESSENTIAL OILS DURING REFRIGERATE STORAGE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
335	Janclei Coutinho	71850	Use of multivariate statistical techniques to optimize the chromatographic separation of methylxanthines and flavonoids in handmade chocolate	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
336	Janclei Coutinho	71998	Study of extraction of carotenoids from guarana seeds (Paullinia Cupana)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
337	Jaqueline de Fátima Cabral Moraes	70803	EXTRAÇÃO DE ÓLEO DA TORTA DO MESOCARPO DE DENDÊ COM CO ₂ SUPERCRÍTICO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
338	Jaqueline de Fátima Cabral Moraes	70844	PROCESSO DE IMPREGNAÇÃO DE CAROTENOS EM AMIDO DE MILHO COM CO ₂ SUPERCRÍTICO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
339	Jayuri Susy Fernandes de Araújo	71851	ANTIMICROBIAL, ANTIOXIDANT, AND CYTOTOXIC POTENTIAL OF CITRUS ESSENTIAL OILS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

340	Jayuri Susy Fernandes de Araújo	71994	ANTIOXIDANT CAPACITY OF STINGLESS BEES HONEYS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
341	Jean Carlo Rauschkolb	70795	EFFECT OF NATURAL EXTRACT OF OLIVE (<i>Olea europaea</i> L) LEAVES ON THE CONSERVATION OF MINIMALLY PROCESSED PINK POTATO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
342	Jean Carlos Silva de Melo	71465	BRAZILIAN CERRADO NATIVE FOOD PLANTS AS SOURCE OF POLYPHENOLIC COMPOUNDS FOR IMPROVED NUTRITION AND BETTER HUMAN HEALTH: A PRELIMINARY SCREENING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
343	Jean Carlos Silva de Melo	71537	ANTIOXIDANT CAPACITY IN DIFFERENT PHENOLIC FRACTIONS FROM PIMENTA-DE-MACACO (<i>XYLOPIA AROMATICA</i>) FRUITS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
344	Jenifer Criollo Nuñez	70107	Correlation of destructive and non-destructive variables in the establishment of maturity indexes of three cocoa clones in the agroecological zone Valles Interandinos Secos in Colombia	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
345	Jessica Bomtorin Aranha	69425	ÁCIDO ASCÓRBICO E COMPOSTOS FENÓLICOS: EFEITOS DE MISTURAS SOBRE A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
346	Jéssica de Sales Silva	71599	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DAS PAMONHAS PRODUZIDAS NO MUNICÍPIO DE FRUTAL - MG	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
347	Jéssica Kellen Mendes	65529	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTES REDUZIDOS EM CALORIAS A PARTIR DA POLPA DE AÇÁÍ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
348	Jéssica Marçal Monteiro de Oliveira	71026	EVALUATION OF THE VOLATILE COMPOUND PROFILE OF <i>Annona crassiflora</i> Mart COLLECTED IN CERRADO MINEIRO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
349	Jéssica Marçal Monteiro de Oliveira	71054	PHYSICAL-CHEMICAL EVALUATION OF ARATICUNS COLLECTED IN THE CERRADO OF MINAS GERAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
350	Jéssika Darc Fernandes Zimmermann	71226	CHARACTERIZATION OF NILE TILAPIA FILLETS (<i>OREOCHROMIS NILOTICUS</i>) COMMERCIALIZED IN PONTA GROSSA, PR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
351	Jéssika Darc Fernandes Zimmermann	71286	Physicochemical characterization of byproducts from Nile tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) processing	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
352	Jéssyka de Oliveira Nascimento	70649	EFEITO DA IRRADIAÇÃO GAMA SOBRE AS CARACTERÍSTICAS DO MEL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
353	JOAO ANTONIO	70814	ALTERAÇÕES FÍSICO - QUÍMICA DECORRENTES DO PROCESSO DE MATURACÃO DA PIMENTA MALAGUETA (<i>CAPSICUM FRUTESCENS</i> L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
354	Jorge Francisco Rodrigues Pena Pereira	70372	PHYSICAL-CHEMICAL EVALUATION OF HYDROSOLIFY EXTRACTS OF SOYBEANS PRODUCED WITH DIFFERENT DOSES OF FOLIARY CALCIUM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
355	Jorge Francisco Rodrigues Pena Pereira	71297	USE OF PROTEIN SERUM CONCENTRATE IN THE PRODUCTION OF LIGHT MOZZARELLA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
356	Jorge Luis Rodríguez Pérez	71997	CANNING OF PACU (<i>Piaractus mesopotamicus</i>) FISH	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
357	José Augusto da Col	66829	EMPREGO DA ESPECTROSCOPIA DE IMAGEM NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO E RESOLUÇÃO MULTIVARIADA DE CURVAS PARA A DETECÇÃO DE FARINHA DE TRIGO EM FARINHA SEM GLÚTEN (MILHO)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
358	José Luan da Paixão Teixeira	70308	DETECTION OF CORN STARCH IN POWDERED GOAT MILK BY NEAR INFRARED SPECTROSCOPY AND CHEMOMETRICS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
359	José Luan da Paixão Teixeira	70310	NIR SPECTROSCOPY AND CHEMOMETRIC METHODS IN THE EVALUATION OF POWDERED GOAT MILK ADULTERATION BY BOVINE SERUM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
360	José Maria Correia da Costa	66792	Avaliação das características físico-químicas de melão em pó obtido em Leito Fluidizado.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
361	José Robson de Lima Melo	70294	PRODUCTION OF HYDROSOLUBLE EXTRACT OF CANARY SEED (<i>Phalaris canariensis</i> L.) WITH SALINE SOLUTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
362	José Robson de Lima Melo	70412	HYDROSOLUBLE EXTRACT OF RICE WITH RED PERICARP: TOTAL PHENOLICS AND PROTEIN CONTENT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
363	Josiane Rodrigues de Barros	66775	Estabilidade da clorofila em alface minimamente processada	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

364	Joyce Grazielle Siqueira Silva	66739	Otimização multivariada para determinação de cálcio e ferro em bebida de castanha de caju	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
365	Julaisa Scarpin Guazi	63084	VISCOSIDADE E COR DE SMOOTHIES COM POLPAS DE MORANGO E BANANA DESIDRATADAS EM LEITO DE ESPUMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
366	Julaisa Scarpin Guazi	63085	CARACTERIZAÇÃO DE PRODUTOS DESIDRATADOS DE MORANGO POR MEIO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
367	JÚLIA DOS SANTOS OPUSKI DE ALMEIDA	70504	EFEITO DA ADIÇÃO DE INULINA NA CAPACIDADE DE RETENÇÃO DE ÁGUA E TEXTURA DE QUEIJO TIPO MASCARPONE INCORPORADO DE Bifidobacterium BB-12	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
368	Julia Prates	70880	ASPECTO FÍSICO-QUÍMICO DE IOGURTE CONTENDO ÓLEO ESSENCIAL DE HORTELÃ MICROENCAPSULADO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
369	Julia Clara Leite Walker	64694	AVALIAÇÃO DOS TEORES DE NITRITO E NITRATO EM LINGUIÇA DO TIPO FRESCAL DE MUNICÍPIOS DO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL, BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
370	Júlia Ishimi de Souza	71010	Análise do pó da polpa de mamão (Carica papaya L.) obtido por método de secagem foam-mat utilizando como agente espumante albumina e maltodextrina	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
371	Júlia Ishimi de Souza	71016	Otimização do processo de obtenção de polpa de mamão (Carica papaya L.) em pó utilizando secagem em camada de espuma	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
372	Júlia Montenegro	70998	CHARACTERIZATION OF PULP POWDER OF MURICI (Byrsonima crassifolia (L.) Kunth and verbascifolia (L.) DC.) AND TAPEREBÁ (Spondias mombin) FOR USE AS FUNCTIONAL FOOD	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
373	Juliana Audi Giannoni	66489	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, QUÍMICA, BÍOQUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA PITAYA VERMELHA (Hylocereus costaricensis) MINIMAMENTE PROCESSADA ARMAZENADA SOB REFRIGERAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
374	Juliana de Oliveira Carneiro	71112	Caracterização de Queijos Minas Artesanais do Sero maturados por 17 dias	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
375	Juliana de Oliveira Carneiro	71123	Perfil eletroforético de Queijo Minas Artesanal do Sero durante a maturação	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
376	Juliana Arvani Zaniolo	64962	AVALIAÇÃO DO TEOR DE GORDURA EM LEITES DESNATADOS PRODUZIDOS E COMERCIALIZADOS EM MATO GROSSO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
377	Juliana Arvani Zaniolo	64963	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE BOLO DE ARROZ COMERCIALIZADO NA REGIÃO DE CUIABÁ – MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
378	Juliana Cardoso do Prado	70381	Application of image processing in the evaluation of maturity in guavas (Psidium guajava L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
379	Juliana de Castilhos	71792	Influência do tratamento térmico sobre a quantidade de compostos fenólicos e atividade antioxidante em sementes de abóbora (Cucurbita maxima)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
380	Juliana de Oliveira Duarte Diniz	71647	DETERMINATION OF ECONOMIC LOSSES DUE TO MOISTURE CONTENT IN SKINLESS AND FROZEN CHICKEN BREASTS COMMERCIALIZED IN MARKETS IN THE STATE OF RIO DE JANEIRO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
381	Juliana Holosback Lima	71773	COLOR ANALYSIS IN CASSAVA FLOUR OF DIFFERENT CULTIVARS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
382	Juliana Rodrigues do Carmo	70204	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE AMIOLOSE E DE AMILOPECTINA EM FARINHAS DE TAPIOCA PRODUZIDAS NO ESTADO DO PARÁ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
383	Juliana Sales	70624	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS REALIZADAS EM AMOSTRAS DE MÉIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CASTANHAL- PA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
384	JULIANA SEDLACEK BASSANI	66843	USO DE GENGIBRE NA FORMULAÇÃO DE HAMBÚRGUER BOVINO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
385	Juliane Dias de Oliveira	70522	DESENVOLVIMENTO, AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS E BIOATIVAS EM FROZEN IOGURTE COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE PREPARADO DE BETERRABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
386	Juliane Moraes	55396	ANÁLISES BROMATOLÓGICAS DA FARINHA DE Tenebrio Molitor, UMA NOVA ALTERNATIVA DE ALIMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

387	Juliano Rocha Pereira	70635	EFEITO DA TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO DE LICOR DE SERIGUELA (<i>Spondias purpurea</i>) EM SUA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CONTEÚDO DE COMPOSTOS FENÓLICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
388	Juliano Rocha Pereira	70836	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE COMPOSTOS HIDROSSOLÚVEIS DE ORIGEM FENÓLICA E NÃO FENÓLICA, ISOLADOS DE ARAÇÁ AMARELO (<i>Psidium cattleianum</i>) POR EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
389	Juliany Cristiny Bordignon	70375	EFFECTS OF THERMAL TREATMENT ON THE OXIDATION OF WHEY PROTEINS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
390	Juliete Pedreira Nogueira	71504	HEADSPACE SOLID-PHASE MICROEXTRACTION - GAS CHROMATOGRAPHY - MASS SPECTROMETRY ANALYSIS OF VOLATILE COMPOUNDS IN SOME TROPICAL FRUITS AND THEIR CHEMOMETRIC EVALUATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
391	Kalielson Pinto	66683	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE GELEIA DE ABACAXI COM GENGIBRE CONVENCIONAL E LIGHT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
392	Kalielson Pinto	71391	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO DE NONI E DE SUA INFUSÃO EM SUCO DE UVA INTEGRAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
393	Kamila Carrilho	71398	ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PHYSICAL CHEMICAL CHARACTERIZATION OF TUCUMÃ MARGARINE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
394	Kamila Cristina de Oliveira	69396	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO SALGADO TIPO SNACK ENRIQUECIDO COM FARINHA DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO DA BETERRABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
395	KARIMI SATER GEBARA	70693	Daily intakes of caffeoylquinic acids in mate (<i>Ilex paraguariensis</i> A.St.-Hil.) traditional beverages consumption.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
396	Karina Oliveira Lima	70382	CARACTERIZAÇÃO DE UM HIDROLISADO PROTEICO PROVENIENTE DE SUBPRODUTOS DE PESCADA OLHUDA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
397	Karine campos	64698	DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO, ANÁLISES MICROBIOLÓGICAS E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE ALECRIM EM PÓ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
398	Karine campos	64700	DETERMINAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E DE FENÓLICOS TOTAIS EM EMPANADOS DE FRANGO PRÉ-FRITO ADICIONADOS DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
399	Karine Angélica Dalla Costa	70292	ANTIOXIDANT ACTIVITY STUDY FROM FORTUNA VARIETY AVOCADO PITS EXTRACT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
400	Katia Silva Maciel	70898	EFEITO DE AGENTES ESPUMANTES NO pH E ACIDEZ DE CAFÉS DESIDRATADOS PELO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
401	Katya Anaya	71852	EVALUATION OF QUALITY AND IDENTITY PARAMETERS OF TROPICAL JUICES AND NECTARS OF MANGO, PASSION FRUIT AND PEACH, COMERCIALIZED IN NATAL-RN (BRAZIL)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
402	Kellen Cristina Marques de Lima	70511	DETERMINAÇÃO DA ABSORÇÃO DE ÓLEO DE CANOLA E GIRASSOL EM FRITURAS LEVES COM E SEM A UTILIZAÇÃO DO PAPEL TOALHA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
403	Kelly Brabes	71999	Perfil de Ácidos Graxos do músculo Semitendinosus de Ovinos alimentados com grãos de canola	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
404	Kelly Caetano	60347	DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF SALTY COOKIE FORMULATED WITH BARU BY-PRODUCTS (<i>Dipteryx alata</i> Vog.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
405	Kelly Massarolo	66618	SOLID SUPPORT CHOICE AND ITS IMPACTS ON VORTEX-ASSISTED MSPD EXTRACTION OF AFLATOXINS IN CORN FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
406	Kethlin Flora Curiel	64804	ARMAZENAMENTO DE CENOURAS ROXAS A 2°C É O MAIS INDICADO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
407	Kevin Albert	71417	TEOR E PERFIL DE CAROTENOIDES DA CASCA DE TUCUMÃ (<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.): ESTRATÉGIA PARA A VALORIZAÇÃO DE RESÍDUO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
408	Kevin Albert	71425	OTIMIZAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DA CASCA DE TUCUMÃ (<i>Astrocaryum vulgare</i> Mart.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

409	Kleidson Lobato	71014	DETECÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE ADULTERANTES EM POLPA DE AÇÁÍ LIOFILIZADA POR ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
410	Kleidson Lobato	71034	UHT WHOLE MILK COMPONENTS BY NEAR- AND MID-INFRARED SPECTROSCOPY COUPLED TO CHEMOMETRICS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
411	laís pinto neves ângelo da rocha	66727	SUNSET YELLOW IN POWDERED DRINK MIXES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
412	laís pinto neves ângelo da rocha	69861	ARTIFICIAL FOOD DYE CONTENT IN READY-TO-DRINK BEVERAGES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
413	Láisa Gomes Dias	70698	OPTIMIZATION OF THE EXTRACTION OF VOLATILE COMPOUNDS FROM AROMATIC RICE BY HS-SPME/GC-MS USING A CENTRAL COMPOSITE ROTATABLE DESIGN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
414	Láisa Gomes Dias	70704	ARE THERE ANY DIFFERENCES AMONG THE PROFILES OF VOLATILE COMPOUNDS FROM DIFFERENT TYPES OF RICE?	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
415	Laise Trindade Paes	71343	Evaluation of the purification and isolation of myricetin from Inga edulis extract hydrolyzed and neutralized by adsorption in ion exchange resins, liquid-liquid separation and crystallization.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
416	Laiza Andrade Nogueira	70932	CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE EUGENIA DYSENTERICA DA REGIÃO DE PRUDENTE DE MORAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
417	Laiza Andrade Nogueira	70943	CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE FRUTOS DE CARYOCAR BRASILIENSE DA REGIÃO DE PIRAPORA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
418	Lara Brites	70231	EFFECT OF THE INCORPORATION OF REFINED AND WHOLE GRAIN BUCKWHEAT (FAGOPYRUM ESCULENTUM MOENCH) FLOURS ON THERMOMECHANICAL PROPERTIES (MIXOLABTM) OF WHEAT (TRITICUM AESTIVUM L.) FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
419	Larissa Gabrielly Barbosa Lima	69412	ANTIOXIDANT CAPACITY OF FRUIT EXTRACTS FROM AMAZONIAN: ABRICÓ (MAMMEA AMERICANA), CAMAPU (PHYSALIS ANGULATA) AND UXI (ENDOPLEURA UCHI).	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
420	Larissa Rocha dos Santos	66501	FAST DETERMINATION OF ACIDITY INDEX IN GROUND SOYBEAN BY NIRS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
421	Larissa Rocha dos Santos	70683	DIFERENCIAÇÃO DE CHOCOLATE MEIO AMARGO ENRIQUECIDO COM TEORES DE FARINHA YACON UTILIZANDO ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO PRÓXIMO E QUIMIOMETRIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
422	Larissa Simões	66291	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE JABUTICABA (Myrciaria cauliflora), IN NATURA E FARINHA DA CASCA, CULTIVADA NO MUNICÍPIO DE CACHOEIRA DE MACACU – RJ.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
423	LARISSA GRAZIELE DUARTE	71911	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE HAMBÚRGUER DE CARNE OVINA MARINADA ADICIONADA DE PROTEÍNA ISOLADA DE SOJA (PIS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
424	Larissa Leandro Cruz	70952	INFLUENCE OF DIFFERENT EXTRACTION CONDITIONS ON ANTIOXIDANT PROPERTIES OF SUPER SWEET CORN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
425	Larissa Naida Rosa	71476	CORRELATION BETWEEN ULTRAVIOLET-VISIBLE AND NEAR INFRARED SPECTROSCOPY IN THE CHARACTERIZATION OF COTTON OIL SUBJECTED TO FRYING CYCLES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
426	Larissa Naida Rosa	71488	THERMAL EVALUATION OF RICE OIL BY SPECTROSCOPY AND CHEMOMETRICS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
427	Larissa Queiroz de Magalhães Marinho	70611	Avaliação da composição centesimal de abarás comercializados nas ruas de Salvador-Bahia.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
428	Larissa Schlichting da Silva	70267	APLICAÇÃO DE EXTRATO DE ALECRIM COMO ANTIMICROBIANO EM EMPANADO DE TILÁPIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
429	Larissa Schlichting da Silva	70268	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE EMPANADO DE TILÁPIA COM ADIÇÃO DE EXTRATO DE ALECRIM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
430	Larissa Tátero Carvalho	64951	INTERNAL AND EXTERNAL COLORATION OF BREAST FILLET FROM TURKEYS AFFECTED BY MYOPATHY WHITE STRIPING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

431	Larissa Vieira	66735	Influência do pH de precipitação na obtenção de concentrado proteico de amêndoa de castanha de caju	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
432	Lauane Nunes	71357	ASSESSMENT OF 5-HYDROXYMETHYL FURFURAL, LYSINE AND LACTOSE IN INFANT FORMULAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
433	Laura Paulino Mardigan	66484	CARACTERIZAÇÃO DO CARÁ MOELA (Dioscorea bulbifera L.) PRODUZIDO NA REGIÃO SUL DO BRASIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
434	LAURA LOURES	71263	INFLUENCE OF THE SMOKING ON FINAL QUALITY OF EMULSIONED PRODUCTS TYPE MORTADELLA USING MINCED FISH	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
435	LAURA LOURES	71351	EFEITOS DO USO DE CARRAGENA E TRANSGLUTAMINASE NO DESENVOLVIMENTO DE FIAMBRE À BASE DE FILÉ DE TILÁPIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
436	Laura Luiza Ferreira Cavalcanti	71070	INFLUENCE OF DRY SALTING PROCESS ON PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF DEHYDRATED TURKEY NECK MEAT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
437	Laura Sofia Torres Valenzuela	66471	Evaluación del potencial agroindustrial del cubio (Tropaeolum tuberosum)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
438	Laylla Coelho	63270	CHARACTERIZATION OF NUTRITIONAL COMPOUNDS IN AMARANTH GRAIN (AMARANTHUS CRUENTUS L.): PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION AND CHARACTERIZATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
439	Layne Gaspayne	71705	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE BALA DE GOMA ELABORADA COM FARINHA DE RESÍDUO DE ACEROLA (Malpighia emarginata DC.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
440	Laysa Borges Tomas de Sousa	70243	AValiação química da adição de feijão vermelho e margarina em biscoitos à base de arroz	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
441	Laysa Rodrigues	70771	EVALUATION OF PHYSICAL CHARACTERISTICS OF POWDERED QUAIL EGGS OBTAINED FROM ATOMIZATION AND FREEZE-DRYING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
442	Leide Graciela Blanco Mattje	66900	APLICAÇÃO DE GENGIBRE DESIDRATADO EM FISHBURGUER DE TILÁPIA COMO AGENTE ANTIOXIDANTE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
443	Leide Graciela Blanco Mattje	66902	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE EMPANADO DE TILÁPIA COM ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
444	Leila Magda Rodrigues Almeida	70289	EFEITO DA ADIÇÃO DE MICROALGA EM OPISTHONEMA OGLINUM SALGADO E SECO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
445	Leila Magda Rodrigues Almeida	70786	COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E FLAVONÓIDES EM CAFÉS ARÁBICA TORRADOS E MOÍDOS DA CHAPADA DIAMANTINA/BAHIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
446	Leila Moreira de Carvalho	71265	EFFECT OF WOODEN BREAST CHICKEN MEAT ON TEXTURE AND SENSORY CHARACTERISTICS OF FRESH SAUSAGE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
447	Leila Moreira de Carvalho	71268	EVALUATION OF FRESH SAUSAGE PREPARED WITH WOODEN BREAST MYOPATHY CHICKEN MEAT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
448	Leilane Carla Bernardo de Sena	66694	AValiação dos parâmetros físico-químicos de duas formulações de ginger beer com diferentes concentrações de beterraba	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
449	Letícia Fleury Viana	70748	CONTROLE DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE SUCO DE CAJU DO CERRADO GOIANO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
450	Letícia Vieira Emiliano Camargo	69910	PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS OF BARU ALMOND FLOUR (Dipteryx Alata Vog.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
451	Letícia Aparecida Marques	66894	HIGH-THROUGHPUT LOW-COST METHOD TO DETERMINE SHORT-CHAIN FATTY ACIDS IN RATS AND MICE FAECES BY CAPILLARY ELECTROPHORESIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
452	Letícia Cardoso	71525	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE TOMATE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
453	Letícia Cardoso	71831	MULTI-STEP OPTIMIZATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS EXTRACTION FROM FREEZE-DRIED AÇÁÍ PULP (Euterpe oleracea Mart)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

454	Libia Sánchez	71668	CHARACTERIZATION OF UVAIA FRUIT (<i>Eugenia pyriformis</i> Camb.) LIPID FRACTIONS OBTAINED BY HYDRODISTILLATION AND SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
455	Lilian Pinheiro de Lima Cilli	70277	ANTHOCYANINS AND PHENOLIC COMPOUNDS IN AGROINDUSTRIAL RESIDUES OF ISABEL GRAPE POWDER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
456	Livia Xerez Pinho	71531	BIOACCESSIBILITY OF BIOACTIVE COMPOUNDS AFTER IN VITRO SIMULATED GASTROINTESTINAL DIGESTION OF STRAWBERRY (<i>Fragaria vesca</i>) AND MANDARIN (<i>Citrus reticulata</i>) PULPS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
457	Liza Ghassan Riachi	66462	Avaliação da capacidade antioxidante da erva-mate submetida a diferentes tipos de cultivo e processamento	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
458	Liza Ghassan Riachi	66463	Avaliação da composição química da erva-mate submetida a diferentes tipos de cultivo e de processamento	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
459	Lorena Silva Pinho	69388	Influence of different packages on the stability of Copioba cassava flour: microbial growth and water-soluble organic acids	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
460	Luah de Alencar Andrade	70407	PHYSICAL-CHEMICAL COMPOSITION OF CHEESE-TYPE COALHO COMMERCIALIZED IN THE MUNICIPALITY OF PAU DOS FERROS-RN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
461	Luah de Alencar Andrade	70413	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF FUNCTIONAL MANGO YOGURT, BASED ON GOAT MILK	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
462	Luan Gabriel Milomes	70495	EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NO TEOR DE CLOROFILA DAS FOLHAS DE JAMBU (<i>Acemella oleracea</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
463	Luana Tirloni	69242	Aplicação tecnológica de fermento natural levain em substituição ao processo tradicional de elaboração de pães	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
464	Luana Ross	71428	POST-HAVEST QUALITY OF PERSIMMON 'RAMA FORTE' CONDITIONED UNDER MODIFIED ATMOSPHERE PASSIVE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
465	Lucas Abreu Rodrigues	70200	EVALUATION USING GC-MS OF SECONDARY METABOLITES OF THE TOMATO ALTERED BY THE USE OF AGROCHEMICALS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
466	Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro	71316	ARMAZENAMENTO DE FRUTOS DE BURITI CLIMATIZADOS COM ETILENO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
467	Lucas Kenzo Shimabukuro Casimiro	71880	AVALIAÇÃO DA SECAGEM NA RETENÇÃO DE CAROTENOIDES EM FARINHA DE BOCAIUVA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
468	Lucas Pereira Braga	70986	DETERMINAÇÃO DE VITAMINA C EM NECTARES DE MANGA DE DIFERENTES MARCAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
469	Luciana Pelissari Manin	66561	ANÁLISE DE FRAUDE DE AZEITE DE OLIVA EXTRA VIRGEM ATRAVÉS DE MÉTODOS TRADICIONAIS E RÁPIDOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
470	Luciana Pelissari Manin	69261	Nutritional evaluation of four species of seafood from the Southern Region of Brazil	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
471	Luciana Cardoso Nogueira	64307	Parâmetros físico-químicos e comportamento reológico de uma pasta de grãos de soja, adicionada de frutoligossacarídeos (FOS) e enriquecida com cálcio.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
472	Luciano Rossi Bilesky	64922	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF DEHYDRATED TOMATOES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
473	Lucielle Vieira Soares	69287	PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF BARU ALMOND FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
474	Lucielle Vieira Soares	69917	PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF COOKIES PREPARED WITH SOYBEAN EXTRACT RESIDUE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
475	Lucimar Gomes Oliveira Duarte	70847	ELABORAÇÃO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO MOSTO DO FERMENTADO ALCÓOLICO DE BANANA NANICA (<i>Musa spp.</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
476	Lucinéia Cavalheiro Schneider	71036	RAW MILK QUALITY ASSESSMENT SOLD IN BARREIRAS IN THE WESTERN BAHIA, BRAZIL.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
477	Ludmila Suzarte	71681	CHOCOLATE PROCESSING WASTES PRESENT HIGH PROTEIN CONTENT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
478	Luis Gustavo Lima Nascimento	70909	INFLUÊNCIA DA FORMAÇÃO DE GEL DE AGAR-AGAR NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BARRAS MISTAS DE CAJÁ COM ACEROLA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h

479	Luis Gustavo Lima Nascimento	71359	IMPACT IN MORPHOLOGY, TEXTURE AND RELEASE OF VOLATILE COMPOUNDS OF GUAVA BARS CAUSED BY GELLAN GUM AND AGAR-AGAR HYDROCOLLOIDS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
480	Luiz Lemos Neto	71400	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO SUCO DE LARANJA ORGÂNICA DURANTE A MATUREZAÇÃO DA FRUTA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
481	Luiz Carlos Gutkoski	66642	RESÍDUO MINERAL EM GLÚTEN DE FARINHA DE TRIGO DE GRÃO INTEIRO DE DIFERENTES TAMANHOS DE PARTÍCULA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
482	Luiz Carlos Gutkoski	66646	EMPREGO DE ENZIMA XILANASE EM MASSA DE FARINHA DE TRIGO DE GRÃO INTEIRO E SUA INFLUÊNCIA NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
483	Luiz Henrique Bozzi Pimenta de Sousa	71912	Análise físico-químicas de cafés submetidos a processos fermentativos com e sem culturas starts	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
484	Luiza Helena Meller da Silva	71613	EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DA PIMENTA "CAPSICUM CHINENSE" POR MACERAÇÃO ENZIMÁTICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
485	Luiza Mariano Leme	66793	RAPID NON-INVASIVE OIL CAPSULE EVALUATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
486	Luiza Mariano Leme	66795	PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS APPLIED TO PHYSICAL-CHEMICAL PARAMETERS FOR HONEY CLASSIFICATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
487	Luz Maria Paucar Menacho	66873	COMPARATIVE STUDY OF THE PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF CORN OIL (Zea Mays L.) AND SUNFLOWER OIL (Helianthus Annuus L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
488	Luzia Marcia de Melo Silva	67043	MANDACARU FRUIT: DRYING KINETICS AND PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
489	Luzia Marcia de Melo Silva	67064	BIOACTIVE COMPOUNDS OF SPONDIAS FRUITS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
490	Luzimary de Jesus Ferreira Godinho Rocha	69407	OSMOTIC DEHYDRATION OF KIWI FRUIT AND DETERMINATION OF VITAMIN C	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
491	Luzimary de Jesus Ferreira Godinho Rocha	69408	OSMOTIC DEHYDRATION OF KIWI FRUIT: determination of macro and micronutrients	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
492	Mabel Lago	72023	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF NANOEMULSIONS RICH IN β -CAROTENE PREPARED BY NANOPRECIPITATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
493	Maiara Arbigaus Bredun	64212	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DE PHYSALIS PERUVIANA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
494	Maiara Jurema Soares	70309	EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF DOMESTIC USE ESPRESSO COFFEE CAPSULE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
495	Maiara Jurema Soares	70655	Effect of leeks (<i>Allium ampeloprasum</i> var. porrum) and garlic (<i>Allium sativum</i> L.) as natural antioxidants in fish burgers during frozen storage	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
496	Maíra Martins Haddad de Almeida	71711	DETERMINATION OF PHENOLIC COMPOUNDS IN CO-PRODUCTS OF FRUITS OBTAINED FROM THE MANUFACTURE OF EDIBLE ICE CREAM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
497	Maira Três	70223	COMPOSIÇÃO PROXIMAL DE BARRA DE CEREAL COM ADIÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUO BAGAÇO DE MAÇÃ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
498	Manuel Plata-Oviedo	70903	Synthesis and characterization of malic acid esterified-pyrodextrins from cassava and maize starch	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
499	Manuela de Almeida Samary da Silva	71324	TAMARILLO (<i>SOLANUM BETACEUM</i>) POWDERS OBTAINED BY DIFFERENT METHODS: EFFECT ON ANTIOXIDANT CAPACITY, PHENOLIC CONTENTS AND CAROTENOIDS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h
500	Marcelo Francisco Xavier	56030	Produção artesanal de cerveja utilizando a base da India Pale Ale Inglesa com adição de Cucurbita maxima x Cucurbita moschata (abóbora japonesa)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 12:10h às 13:10h