

Local do Pôster	Apresentador	Submission #	Título	Eixo temático	Período da Apresentação
001	Marcia Beatriz Rebelato	71290	CREAM CHEESE LIGHT AGREGADO DE CUBOS DO PESCADO PINTADO DEFUMADO: DESENVOLVIMENTO E CARACTERÍSTICAS FÍSICO – QUÍMICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
002	marco tullio lima duarte	66524	COMPARAÇÃO ENTRE OS MÉTODOS DE FOLCH E SOXHLET PARA EXTRAÇÃO LIPÍDICA EM LICHIAS.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
003	marco tullio lima duarte	67028	COMPORTAMENTO DAS ISOTERMAS DE ADSORÇÃO DO PO DA POLPA DE LICHIA LIOFILIZADA.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
004	MARCONY EDSON DA SILVA JÚNIOR	66922	EFFECT OF TWO DRYING METHODS ON PHYSICAL PROPERTIES OF DRIED MIXED JUICE OF ACEROLA AND CERIGUELA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
005	MARCONY EDSON DA SILVA JÚNIOR	66924	INFLUENCE OF SPRAY DRYING ON CHEMICAL COMPOSITION AND BIOACTIVE COMPOUNDS CONTENT OF ACEROLA AND CERIGUELA MIXED JUICE POWDER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
006	Marcos Meneguetti Rossi	71655	Starch influence on the color and rheological behavior of pasty milk caramel sauce	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
007	Marcos Meneguetti Rossi	71708	UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PESCADO NA ELABORAÇÃO DE QUIBE ADICIONADO DE CARNE MECANICAMENTE SEPARADA DE PEIXE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
008	Maresa Custódio Molinari Ferreira	66551	EVALUATION OF THERMAL DEGRADATION OF VEGETABLE OILS BY GAS CHROMATOGRAPHY AND MID-IRRED SPECTROSCOPY: A MULTIVARIATE ANALYSIS APPROACH	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
009	Maressa Morzelle	71580	PHENOLIC COMPOUNDS FROM POMEGRANATE (Punica granatum L.) PEEL AND PULP EXTRACTS AND THEIR ANTIOXIDANT ACTIVITIES BY HPLC-ABTS(•+) ON-LINE AND IN VITRO ASSAYS.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
010	Margarida de Campos Campos	66286	ELABORAÇÃO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DA FARINHA DE BOCAIUVA (Acrocomia aculeata) DA REGIÃO DE CUIABÁ- MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
011	Maria Cecília Enes Ribeiro	70594	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE CRU DA REGIÃO DE CAPÃO BONITO/SP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
012	Maria Eugênia Petenuci	70202	COMPARATIVE STUDY OF USING DIFFERENT METHODS OF FATTY ACIDS QUANTIFICATION IN FISH FROM CENTRAL AMAZONIA (Brycon cephalus)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
013	Maria Eugênia Petenuci	70203	SEASONAL VARIATIONS IN FATTY ACID COMPOSITION OF H. PLATYRHYNCHOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
014	Maria Fernanda Ribas	69855	COMPARISON OF NATURAL AND INDUSTRIALIZED GRAPE JUICE ANTIOXIDANT CAPACITY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
015	Maria Fernanda Ribas	69856	PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT POTENTIAL OF BRS VIOLETA GRAPE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
016	Maria Gabrielly Spagnol	70617	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCO DE JABUTICABA INTEGRAL SEM ADIÇÃO DE AÇÚCAR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
017	Mária Herminia Ferrari Felisberto	69391	CHARACTERIZATION OF STARCH FROM YOUNG BAMBOO CULM OF DENDROCALAMUS ASPER, BAMBUSA TULDOIDES AND B. VULGARIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
018	Maria Isabel Landim Neves	70173	EVALUATION OF THE DISTRIBUTION OF SIZE OF LIPID MICROPARTICLES BY LASER DIFFRACTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
019	Maria Luiza Azevedo Feitosa da Silva	70770	ELABORATION AND CHARACTERIZATION OF CAKE PRODUCED WITH GHERKIN FLOUR (Cucumis anguria L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
020	Maria Paula Fortuna Clara	70672	STABILITY OF SOYBEAN OIL WITH PEPPER EXTRACT STORED AT ROOM TEMPERATURE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
021	MARIA RAFAELLA DA FONSECA PIMENTEL MENDONÇA	70991	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE E DESENVOLVIMENTO DE DOCE À BASE DE Melocactus sp.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
022	Maria Rita Estevam	66748	COMPOSTOS BIOATIVOS E CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE ACEROLA, AMORA E TAMARINDO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
023	Maria Rita Estevam	69272	INFLUÊNCIA DO PORTA-ENXERTO NA CONCENTRAÇÃO DE HESPERIDINA E NARIRUTINA DO SUCO DE LARANJA PÊRA-RIO DURANTE A MATURAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
024	Maria Rosa de Moraes	71173	EVALUATION OF THE BIOACCESSIBLE FRACTIONS OF MINERALS IN INFANT FORMULA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
025	Maria Terezinha Santos Leite Neta	64947	EFFECT OF SPRAY DRYING ON VOLATILE AND BIOACTIVE COMPOUNDS IN SOURSOP PULP (ANNONA MURICATA)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

026	Mariah Benine Ramos Silva	70590	PHOTOPERIOD, TEMPERATURE AND TIME OF SOYBEAN GERMINATION INFLUENCE THE ACTIVITY OF ENDOGENOUS α -GALACTOSIDASE AND THE SUGAR CONTENT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
027	Mariana Carvalho Barbosa	71698	DRYING BY LIPHYLIZATION OF CAJÁ-MANGA PULP USING DIFFERENT TYPES OF CARRIER AGENTS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
028	Mariana Carvalho Barbosa	71721	ESTUDO COMPARATIVO DA POLPA DE ACEROLA E POLPA COM ADIÇÃO DE HORTELÃ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
029	Mariana Dâmaris de Oliveira	71275	Characterization of cassava starch (Manihot esculenta Crantz) modified with tartaric acid	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
030	Mariana Ferreira Ávila	69240	AVALIAÇÃO DO TEOR DE GLICOSE OBTIDA NA OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS DE HIDRÓLISE EM CASCA DE ARROZ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
031	Mariana Pereira Rezende de Maciel	70159	STUDY ON THE COLOR OF COOKIES PREPARED WITH BEET STEM FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
032	Mariana Simões Larraz Ferreira	70515	How are gluten polymers assembled during the development of durum wheat grains?	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
033	Mariane Batista Moura Farias	71629	Caracterização física e química de um iogurte tipo grego probiótico adicionado de biomassa de polpa de banana verde	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
034	Marieli Coutinho	71403	BUTCHERING AND RESIDUE'S BROMATOLOGICAL COMPOSITION OF NILE TILAPIA AND SILVER CATFISH (JUNDIÁ) BREEDED UNDER ALTERNATED RECIRCULATION SYSTEM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
035	Marília Dos Santos Galvão	66702	DETERMINATION OF BLUE DYES IN GRAPE FLAVORED POWDERED DRINK MIXES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
036	Marília Gato Marim	66854	EFEITO DA INTERAÇÃO ENTRE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS E AMIDO DE ERVILHA RUGOSA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
037	Marina Neves	66816	DETECTION AND QUANTIFICATION OF ADULTERANTS IN MILK POWDER USING RAMAN HYPERSPECTRAL IMAGING AND MULTIVARIATE CURVE RESOLUTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
038	Marina Neves	66818	DETECTION ADULTERANTS IN COCONUT OIL BY RAMAN SPECTROSCOPY AND ONE-CLASS STRATEGY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
039	Marina Nogueira Silva	66830	OCCURENCE OF PATULIN IN DEHYDRATED FRUITS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
040	Marina Nogueira Silva	70499	HYDROTHERMAL TREATMENT OF RICE AND THE IMPACT ON FORMATION OF RESISTANT STARCH	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
041	Marina Vilar Geraldi	66466	Extraction process to readily obtain bioactive compounds from Myrciaria jacobitcaba juice	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
042	Maritiele Naissinger Silva	71630	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MANTEIGAS COMERCIAIS NACIONAIS E IMPORTADAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
043	Maritiele Naissinger Silva	71637	PERFIL LIPÍDICO DE MANTEIGAS NACIONAIS E IMPORTADAS COMERCIALIZADAS EM PORTO ALEGRE, RS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
044	Marta Suely Madruga	71654	EXTRACTION OPTIMIZATION FROM CHICKEN KEEL BONE COLLAGEN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
045	Mary Ane Aparecida Gonçalves	71394	Nutritional composition, dietary fibers and fatty acids present in peeled grains of Buckwheat (Fagopyrum esculentum Moench) of the species IPR 91 – Baili	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
046	Matheus Barcelos	64935	ANALYSIS OF ANTIOXIDANT PROFILE OF WHITE PITAYA FRUIT PULP (Hylocereus undatus) IN NATURA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
047	Matheus Barcelos	64938	ANTIOXIDANTES E COMPOSTOS FENÓLICOS NAS POLPAS DE UMBU (Spondias tuberosa) IN NATURA E INDUSTRIALIZADA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
048	Matheus Henrique Mariz de Avelar	60992	Caracterização físico-química de confeitos drageados duros de açúcar coloridos com subprodutos do processamento de frutas	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
049	Matheus Henrique Mariz de Avelar	60994	Influência do agente de coloração na isotermas de sorção de umidade de drageados duros de açúcar	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
050	Matheus Winter da Silva	70526	CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE POLPA DE MANGABA CONGELADA COMERCIALIZADA EM ARAGARÇA - GO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
051	Mauriane Maciel da Silva	70207	EVALUATION USING GC-MS OF ETHANOLIC EXTRACTS OF SECONDARY METABOLITES OF TRANSGENIC AND CONVENTIONAL SOYBEANS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
052	Maurício de Oliveira	71736	THE LEVELS OF FREE AND BOUND PHENOLICS IN GRAIN RICE PIGMENT HAS BEEN UNDERESTIMATED: REVISED CONDITIONS OF EXTRACTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
053	Maxwel Suzigan Gomide	71020	ELABORAÇÃO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO MOSTO DO FERMENTADO ALCÓOLICO DE UVAIA (Eugenia pyriformis Cambess)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

054	Maxwel Suzigan Gomide	71027	ELABORAÇÃO E ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DO MOSTO DO FERMENTADO ALCÓOLICO DE JENIPAPO (Genipa Americana L.) - RUBIACEAE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
055	Mayanny Gomes da Silva	70732	THERMAL BEHAVIOR AND CRYSTALLINE PATTERN OF PURE AND FOOD GRADE PHYTOSTEROLS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
056	Mayara Lima	66740	ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE BEBIDAS ENERGÉTICAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
057	Mayara Lima	66744	AValiação NUTRICIONAL - FUNCIONAL DO ÓLEO DE PATAUÁ (Oenocarpus bataua).	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
058	Mayara de Souza Queirós	70572	CALIBRATION MODEL DEVELOPMENT FOR PREDICTION OF HARDNESS OF LIPID BASES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
059	Mayara de Souza Queirós	70575	STABILITY OF NANOPARTICLES USING A MODEL LIPID SYSTEM AND WHEY PROTEINS AS EMULSIFIER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
060	Mayara Goiana	66859	CARACTERIZAÇÃO DE CONCENTRADO PROTEICO OBTIDO DE CASTANHA DE CAJU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
061	Mayara Goiana	70788	AValiação DA CAPACIDADE DE INCORPORAÇÃO DE AR EM LEITE CONDENSADO ADICIONADO DE CONCENTRADO PROTEICO DE SORO E GELATINA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
062	Mayara Kuasnei	70954	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FARINHA DE YACON E FISHBURGUER DE TILÁPIA ELABORADO COM FARINHA DE YACON	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
063	Maycon Fagundes Teixeira Reis	71063	AValiação DA QUALIDADE PÓS COLHEITA DE UVAS VERDES ITÁLIA TRATADAS COM COBERTURA COMESTÍVEL DE ALGINATO DE SÓDIO E NANOPARTÍCULAS DE PRATA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
064	Melissa Dos Santos Oliveira	70632	AValiação da qualidade do mel comercializado na Região Ceileiro do RS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
065	Michel Rocha Baqueta	70395	CAFFEINE EXTRACTION FROM COFFEE HUSKS RESIDUE FROM THE ROASTED COFFEE INDUSTRIAL PRODUCTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
066	Michele Arias Delfino dos Santos	70543	FONTE ALTERNATIVA DE ÓLEO VEGETAL: COMPOSTOS BIOATIVOS DE ÓLEO EXTRAÍDO DE SEMENTES DE LARANJA (CITRUS SINENSIS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
067	Michele Arias Delfino dos Santos	71431	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DA POLPA E DO AZEITE DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA L. f.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
068	Michele Dutra Rosolen	66653	BISCOITOS TIPO COOKIES DESENVOLVIDOS A PARTIR DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO POR FARINHA DE CASCA DE LARANJA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
069	Michele Dutra Rosolen	66667	INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE SECAGEM NO TEOR DE VITAMINA C, CAROTENÓIDES E UMIDADE EM MAÇÃS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
070	Micheli Lazzaretti	71487	Determinação do Teor de Antocianinas em cultivares de amora-preta.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
071	Micheli Lazzaretti	71520	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE AMORA-PRETA CULTIVAR BRS XINGU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
072	Michelle Facchi	70659	EFFECT OF THE INCLUSION OF DRIED JELLY PALM PULP ON THE CHEMICAL COMPOSITION AND TECHNOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MUFFINS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
073	Michelle Barreto	66717	PHYSICAL CHARACTERIZATION OF MICROENCAPSULATED ACEROLA WITH MALTODEXTRIN 10 DE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
074	Michelle Barreto	66718	PHYSICAL PROPERTIES OF CIRIGUELA POWDER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
075	Michelle Garcêz de Carvalho	60682	FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO OVO ATOMIZADO ADICIONADO DE ANTIOXIDANTES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
076	Michelly Paludo	70183	JABUTICABA PEEL AS A POWERFUL AGENT IN THE DEACTIVATION OF REACTIVE SPECIES OF OXYGEN AND NITROGEN	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
077	Michelly Paludo	70184	POTENTIAL OF JABUTICABA SEED EXTRACTS TO DEACTIVATE OXIDANTS PRODUCED BY THE HUMAN BODY	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
078	Milena Borges	71150	AValiação DO PROCESSO DE SUCO DE CAJU CLARIFICADO OBTIDO POR ULTRAFILTRAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
079	Millena Cristina Barros Santos	70531	Abordagem metabólica para caracterização do perfil de compostos fenólicos em farinhas de trigo brasileiro	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
080	Millena Cristina Barros Santos	70805	CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM FOLHA DE JABUTICABA (Myrciaria sp.) POR UPLC-MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
081	Miriam Aparecida De Aguiar Santos	71829	Antimicrobial activity of condiments frequently used in food	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

082	Miriam Aparecida De Aguiar Santos	72015	ESTUDO COMPARATIVO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ORÉGANO E ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO APLICADOS EM MASSA DE PIZZA COMERCIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
083	Mirian Sousdaleff Laczkowski	70956	ANTIOXIDANT EVALUATION THROUGH CHEMOMETRICS TOOLS: A CASE STUDY WITH CURCUMIN POWDER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
084	Mirian Sousdaleff Laczkowski	70960	EVALUATION OF THE DIELECTRIC CONSTANT IN SOLVENTS USED IN THE EXTRACTION OF CURCUMIN FROM TURMERIC RHIZOMES.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
085	Moara Farina Pierotto	71941	Compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de diferentes extratos de romã (Punica granatum L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
086	Moara Farina Pierotto	71942	Determinação do teor de compostos fenólicos e da atividade antioxidante em brotos orgânicos de alfafa (Medicago sativa), cebola (Allium cepa), linhaça (Linum usitatissimum L.), rabanete (Raphanus sativus) e trevo (Trifolium repens) obtidos na feira ecológica do Parque da Redenção em Porto Alegre (RS)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
087	Moises Oliveira Lara	70260	PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION OF BURITI (Mauritia flexuosa) FLOUR PRODUCED IN THE MATO GROSSO STATE, BRAZIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
088	Monalisa Santana Coelho de Jesus	71389	Influence of boiling on the dry matter contents and on the carotenoids retention of yellow fleshed cassava roots	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
089	Mônica Silva de Jesus	71079	CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS DE BANANA PRATA SOB AÇÃO DE PERMANGANATO DE POTÁSSIO DURANTE O ARMAZENAMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
090	Mônica Silva de Jesus	71350	CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO AZEITE DO COCO DE BABAÇU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
091	Monique Carvalho de Santana	70274	Grape and passion fruit powdered soft drinks: ascorbic acid content and contribution to Recommended Nutrient Intake	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
092	Monique Carvalho de Santana	70275	Validation of a FAAS method to analyze iron in grape and passion fruit powdered soft drinks	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
093	Myrian Dayane Santana Novaes	64600	PROPRIEDADES FÍSICAS DE GRÃOS DE SOJA COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
094	Myrian Dayane Santana Novaes	64603	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE GRÃOS DE SOJA DE DIFERENTES CULTIVOS UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO HUMANA COMERCIALIZADOS EM CUIABÁ-MT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
095	Naiana Stanislaski	70658	GRAPE'S 'BRS RÚBEA' TECHNOLOGICAL POTENTIAL FOR RED WINE MANUFACTURING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
096	Narielen Moreira de Morais	70690	INFLUENCE OF VARIETY, PACKAGE AND STORAGE TEMPERATURE IN PHYSICAL-CHEMICAL QUALITY OF PASTEURIZED CANE JUICE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
097	Natali Alcântara Brandão	71510	EVALUACIÓN DEL VOLÚMEN ESPECÍFICO Y DE LA HUMEDAD DE GALLETAS ELABORADAS CON HARINA Y/O SEMILLAS DE CHIA (Salvia hispanica L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
098	Natali Crocci de Souza	70518	Qualidade microbiológica e físico-química do leite pasteurizado integral produzido no Estado do Rio Grande do Norte	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
099	NATALIA MIRANDA DO NASCIMENTO	66872	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE TUCUPI	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
100	Natália Manzatti Machado Alencar	66505	INFLUENCE OF PROLONGED MACERATION AND AGING PROCESS IN TROPICAL SYRAH WINES PRODUCED IN NORTHEASTERN OF BRAZIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
101	Natália Minguês Paiva	64195	QUALITY INDICATORS OF HONEY MARKETED WITH THE FEDERAL INSPECTION STAMP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
102	Natalia Policarpo de Freitas	66670	APLICAÇÃO DE CISTEÍNA EM BETERRABAS MINIMAMENTE PROCESSADAS CONTRIBUI PARA CONSERVAÇÃO DE ATRIBUTOS FÍSICO-QUÍMICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
103	Natália Soares Janzantti	70557	SUCO DE UVA BRS CARMEM: CARACTERIZAÇÃO FÍSICA-QUÍMICA, COLORIMÉTRICA E DE COMPOSTOS COM PROPRIEDADES BIOATIVAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
104	Nataly Maria Nataly Maria Viva de Toledo	70639	PHYTATE AND OXALATE CONTENTS AND THEIR INFLUENCE ON CALCIUM, IRON AND ZINC BIOAVAILABILITY OF COOKIES CONTAINING APPLE, PINEAPPLE AND MELON BY-PRODUCTS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
105	Nathália de Andrade Neves	70753	Avaliação da Composição de Licores de Jabuticaba elaborados a partir de cachaça e álcool de cereais	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
106	Nathalia Barbosa da Silva	69931	DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTI-OXIDANTE DA UVA HÍBRIDA CV. SWEET SAPHIRE®	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

107	Nathalia Barbosa da Silva	69934	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA UVA HÍBRIDA CV. SWEET SAPPHIRE*	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
108	Nathália Leal Mendes	70650	EVALUATION OF INFLUENCE OF TWO DIFFERENT DRYING METHODS IN THE PHENOLIC CONTENT OF JAMELÃO FRUIT PEEL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
109	Nathália Martins Bomfim Barreto	71296	ORGANIC PRODUCTION SYSTEM IMPROVES NUTRITIONAL AND FUNCTIONAL VALUES OF BRAZILIAN BLACK BEANS (PHASEOLUS VULGARIS L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
110	Nathan Nogueira	71952	Avaliação físico-química de geleia light de maçã com canela	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
111	Nathasha Fernandes de Oliveira	69260	Trace elements level in the Brazil nuts risk assessment	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
112	Nayane Rosa Gomes	70878	AValiação FÍSICO-QUÍMICA DE PITAIA VERMELHA EM PÓ OBTIDA POR SPRAY-DRYER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
113	Ornella M. PORCU	66508	DIGITAL IMAGE ANALYSIS APPLIED TO FRUIT FLOURS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
114	Ornella M. PORCU	66510	DIFRATOMETRIC AND THERMOGRAVIMETRIC STUDY OF COMMERCIAL AÇAÍ FLOUR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
115	Pablo Kashisol Duarte de Lima	70143	AValiação DE COR DA MICROALGA SPIRULINA (ARTHROSPIRA PLATENSIS) IRRADIADA.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
116	Pablo Osorio Umaña	70598	EFFECT OF BARREL RENEWAL SYSTEMS ON LOW MOLECULAR WEIGHT PHENOLIC COMPOUNDS AND ELLAGITANNINS OF WINE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
117	Pamela Cristina Sodré Dias	66734	ANALISE DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO SUCO DE LARANJA IN NATURA E INDUSTRIALIZADO COMO IMPORTANTE FATOR PARA EROSIÃO DENTARIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
118	Pamela Cristina Sodré Dias	66737	ANÁLISE DOS LÍPIDIOS FUNCIONAIS DO ÓLEO DE BACABA (Oenocarpus bacaba) OBTIDOS POR EXTRAÇÃO COM CO2 SUPERCRÍTICA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
119	Pâmella Zamboni	64926	QUALIDADE DO FRUTO CAJAZINHO (Spondias sp.) ORIUNDOS DA REGIÃO CENTRO-OESTE, CUIABÁ/MT - BRASIL.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
120	Paola Maia	71980	IDENTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA DE UMA CERVEJA ARTESANAL TIPO PALE ALE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
121	Paola Maia	71983	DETERMINAÇÃO DOS TEORES DE MINERAIS DE UMA CERVEJA ARTESANAL TIPO PALE ALE E EM PRODUTOS EM PÓ A BASE DE CERVEJA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
122	Paola Martins	71728	MODIFICAÇÃO ÁCIDA DE AMIDO DE ARROZ: EFEITO DAS DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE ÁCIDO CLORÍDRICO NAS CARACTERÍSTICAS DO AMIDO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
123	Paola Parreiras	70528	INTERFERENCE OF DOMICILIARY FREEZING OF HUMAN MILK ON THEIR ANTIOXIDANT CAPACITY EVALUATED BY DIFFERENT METHODS IN VITRO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
124	Patrícia Joho Hiromoto	69883	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA MANTEIGA DE UCUÚBA (Virola surinamensis)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
125	Patrícia Lopes Andrade	60482	CONSUMO DA CARNE DE RÃ ENTRE ESTUDANTES DO IFTM CAMPUS UBERLÂNDIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
126	Patrícia Araújo	71307	EVALUATION OF THE DRYING TEMPERATURE ON THE COLOR AND ACTIVE COMPOUNDS FROM BY-PRODUCTS OF CAMU-CAMU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
127	Patrícia Nogueira Matos	71038	EFEITO DO PERMANGANATO DE POTÁSSIO SOB AS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DA BANANA PRATA DURANTE O ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
128	Patrícia Nogueira Matos	71090	FILMES POLIMÉRICOS CONTENDO SUBPRODUTOS DE MANGA (Mangifera indica L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
129	Patricia Nogueira Matos	71646	INTERFERÊNCIA DA VITAMINA C E AÇUCARES REDUTORES NAS DETERMINAÇÕES DE CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
130	PATRICIA YUKO KAWAZOE	69253	CLASSIFICAÇÃO PROTEICA DA SOJA QUANTO À SOLUBILIDADE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
131	Paula Gimenez de Souza	70452	CAST-TAPE DRYING: AN ALTERNATIVE TECHNOLOGY TO PRODUCE AÇAÍ POWDER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
132	Paula Gimenez de Souza	70464	CHARACTERIZATION OF GUAVA (Psidium guajava L.) PULP POWDER BY CAST-TAPE DRYING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
133	Paula Pinto	66883	Avaliação da Rotulagem de Temperos Industrializados	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
134	Paulo Serafim	64349	AValiação DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE DA ÁGUA EM VIVEIROS DE PISCICULTURA NO MUNICÍPIO DE LIVRAMENTO – MT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
135	Pedro Lima Bellinazo	70584	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE EXTRATO DE BIXINA PELO MÉTODO DE ABTS+	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

136	POLIANA GUALANDE RIBEIRO BOECHAT	71570	INFLUÊNCIA DO PROCESSO DE FATIAMENTO NA QUALIDADE DE SALAME TIPO ITALIANO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
137	Poliana Mendes de Souza	71264	STUDY OF THE PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF MINIMALLY PROCESSED ORANGE JUICE STOCKED IN DIFFERENT PACKAGES	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
138	Priscila Borges de Faria Arquelau	70455	AValiação DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DA FARINHA DA CASCA DE BANANA PRATA	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
139	Priscila Brigide	70630	Evaluation of biofortified gnocchi: antinutritional factors, mineral content and bioavailability	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
140	Priscila Brigide	70728	Different processing of biofortified bean: minerals and their solubility and antinutritional factors	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
141	Priscila Siqueira	71310	Determinação do teor de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante em extrato hidrossolúvel de castanha-do-Brasil	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
142	Priscila Siqueira	71436	Avaliação do Teor de Fenólicos Totais e Capacidade Antioxidante de okara seco em diferentes temperaturas	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
143	Priscilla Magalhães de Lima	70804	Physicochemical, chemical and functional characterization of the flour produced from pumpkin processing byproduct	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
144	Rachel Verçosa	71449	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO NO CONTEÚDO DE OXALATO DE CÁLCIO EM PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO- CONVENCIONAIS (PANC'S) AMAZÔNICAS	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
145	Rachel Verçosa	71788	AValiação FÍSICO-QUÍMICA DE MEL DE ABELHA (Apis mellifera) SUBMETIDO A DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
146	Rafael Amancio	60230	Caracterização físico-química da polpa de butiá (Butia odorata)	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
147	Rafael Amancio	56192	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE GRAVATÁ (Bromélia antiacantha Bertol) EM TRÊS ESTÁGIOS DE MATURACÃO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
148	Rafael Ribeiro Soares Araújo	70500	AValiação DO PERFIL NUTRICIONAL DE INSETOS: Gryllus assimilis E Zophobas morio, COMO POTENCIAIS ALIMENTOS	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
149	Rafael Sousa Lima	57475	CONTENTS OF CAPSAICIN, SODIUM AND SODIUM CHLORIDE IN COMMERCIAL PEPPER SAUCES IN BRAZIL	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
150	Rafaela Silva Priori	71429	COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DO SUCO DE LARANJA ORGÂNICA DURANTE A MATURACÃO DA FRUTA	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
151	Rafaela Carvalho de Souza	70234	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCHÁ DE SUCO DE LARANJA E CHÁ DE HIBISCO POTENCIALMENTE SIMBIÓTICO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
152	Rafaela Carvalho de Souza	70238	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTES PROBIÓTICOS ADICIONADOS DE EDULCORANTES NATURAIS E/OU PREBIÓTICOS	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
153	RAMON ALVES DE OLIVEIRA PAULA	66931	ANTIOXIDANT ACTIVITY ANALYSIS OF AQUEOUS NIM (Azadirachta indica) EXTRACT	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
154	RAMON ALVES DE OLIVEIRA PAULA	66933	THE ROLE OF PEQUI AQUEOUS EXTRACT (Caryocar brasiliense Camb.) IN THE LIPIDEMIA CONTROL OF HYPERLIPIDEMIC RATS	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
155	Raquel Costa Chevalier	69907	EVALUATION OF COLOR AND TEXTURE OF FRESH- CUT MELONS WITH COATINGS OF TILAPIA (Oreochromis niloticus) PROTEIN ISOLATES	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
156	Raquel Costa Chevalier	70261	FUNCTIONAL PROPERTIES OF PROTEIN ISOLATES OF TILAPIA (Oreochromis niloticus)	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
157	Raquel Rainier Alves Soares	71306	DIGESTIBILIDADE IN VITRO DO AMIDO E ANÁLISE SENSORIAL DE COOKIES E PASTÉIS ELABORADOS À BASE DE FARINHA DE SORGO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
158	Raquel Fernanda Milani	64581	ELEMENTOS-TRAÇO EM SUCOS DE FRUTAS: TEOR TOTAL E AValiação DA FRAÇÃO BIOACESSÍVEL	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
159	Raquel Fernanda Milani	64582	MERCÚRIO E METILMERCÚRIO EM SARDINHA ENLATADA: AValiação DE RISCO BASEADA NA PRESENÇA DE SELÊNIO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
160	Raquel Guidetti Vendruscolo	70647	DEVELOPMENT AND VALIDATION METHOD FOR CHARACTERIZATION OF INTRACELLULAR METABOLITES FROM MICROALGAE USING GAS CHROMATOGRAPHY	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
161	Raquel Pires Campos	71814	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BALA DE GELATINA COM BOCAIUVA	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
162	Raquel Troncoso Chaves Moreno	70741	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BOLO SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM FARINHA DE AMARANTO	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
163	Rayssa Dias Batista	66539	PROPRIEDADES REOLÓGICAS E ANTIOXIDANTES DO RESÍDUO EXTRUSADO DE JABUTICABA FERMENTADA E NÃO FERMENTADA	Caracterização química e físico- química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

164	REBECA CAVALCANTI RIBEIRO IMBROINISE	69290	PRODUÇÃO DE EMULSÃO(CREME) A PARTIR DOS BIOATIVOS DO OITI (Licania tomentosa (Benth.) NANOENCAPSULADO VISANDO APLICAÇÃO EM COSMÉTICOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
165	Renata Cunha dos Reis	66491	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA CARNE DE TOURINHOS NELORE E ½ ANGUS-NELORE TERMINADOS A PASTO COM SUPLEMENTAÇÃO OU EM CONFINAMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
166	Renata Alexandra Moreira das Neves	66764	AValiação DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO EM POLPAS DE FRUTAS MISTAS CONGELADAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
167	Renata Alexandra Moreira das Neves	66770	AValiação DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS DE FRUTAS MISTAS CONGELADAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
168	RENATA CABRAL	64714	CAROTENOIDES TOTAIS PRESENTES EM FRUTOS E CÁLICES DE <i>Physalis peruviana</i> L	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
169	RENATA CABRAL	64717	AValiação DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE EMPANADOS DE FRANGO ADICIONADOS DE ÓLEO ESSENCIAL E ALECRIM EM PÓ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
170	Renata Iara Cavalaro	69279	OXIDATIVE STABILITY OF EMULSION ADDED OF GREEN PROPOLIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
171	Renata Soriano Sancho	70286	FRESH-CUT FRUITS: EVALUATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS AND IN VITRO ANTIOXIDANT POTENTIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
172	Renata Torres dos Santos	70853	AValiação FÍSICO-QUÍMICA DO DOCE EM MASSA DE UMBU COMERCIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
173	Renata Vieira da Mota	66299	EFFECT OF VINEYARD ROW ORIENTATION IN THE COMPOSITION OF BERRIES AND WINE OF SYRAH CV UNDER DOUBLE PRUNING MANAGEMENT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
174	Rita de Cássia Ramos do Egypto Queiroga	71416	NUTRITIONAL CHARACTERISTICS OF DONKEY (<i>Equus asinus</i>) MILK FROM "NORDESTINA BREED" ANIMALS OF THE BRAZILIAN SEMIARID	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
175	RITA DE CÁSSIA DE SOUZA	66743	METAL CONTENT OF NUTRITIONAL AND TOXIC VALUE IN TWO DIFFERENT TYPES OF BRAZILIAN PROPOLIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
176	RITA DE CÁSSIA DE SOUZA	66798	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF GRAPE SEED WASTE FROM JUICE PRODUCTION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
177	Rita Monteiro	66546	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL DE POLPA TOPICAL MISTA DE ABACAXI, GRAVIOLA E AMEIXA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
178	Roberta Andrade	66655	CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATOS OBTIDOS A PARTIR DE RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DO PROCESSAMENTO DE UVAS TINTAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
179	Roberto Dávila Trujillo	66698	PHYSICAL-CHEMICAL ANALYSIS, ANTHOCYANINS, PHENOLICS AND TOTAL FLAVONOIDS IN WASTE FROM THE WINE INDUSTRY (<i>Vitis vinifera</i> L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
180	Roberto Dávila Trujillo	66706	SOLID-LIQUID EXTRACTION OF TRANS-RESVERATROL AND PHENOLICS, EVALUATION IN VITRO OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF EXTRACTS FROM WINEMAKING RESIDUES (<i>Vitis vinifera</i> L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
181	Rochele Rossi	71581	Citrus aurantifolia: ANÁLISE FITOQUÍMICA POR CROMATOGRÁFIA GASOSA (CG/EM) E AValiação DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DOS ÓLEOS ESSENCIAIS DAS FOLHAS E CASCAS DOS FRUTOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
182	Rodolfo Ricken do Nascimento	64214	Capacidade antioxidante de suco de laranja: um estudo realizado em linha de produção industrial na região noroeste do Paraná	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
183	Rodolfo Viriato	70563	TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF PLASTIC LIPID BASES STRUCTURED WITH ANHYDROUS MILK FAT AND HIGH OLEIC SUNFLOWER OIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
184	Rodolfo Viriato	70564	ANHYDROUS MILK FAT AS A STRUCTURING AGENT OF PLASTIC LIPID BASES: CRYSTALLIZATION BEHAVIOR AND POLYMORPHISM	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
185	Rodrigo Souza	64851	WHITE STRIPING AFFECTS THE WATER HOLDING CAPACITY AND COOKING LOSSES OF BROILERS CHEST FILLETS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
186	Rogério Santos	70284	Caracterização físico-química das polpas de muruci (<i>Byrsonima crassifolia</i>) e jenipapo (<i>Genipa americana</i>) da região amazônica	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
187	Romerson Ambrósio	70578	PRODUÇÃO DE BIOFILME A BASE DE RESÍDUOS VEGETAIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
188	Romilda Ramos da Silva	69928	DETERMINATION OF pH AND ACIDITY OF BARU ALMOND FLOUR (<i>Dipteryx Alata</i> Vog).	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
189	Romilda Ramos da Silva	69929	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERIZATION OF CUSTARD APPLE (<i>Annona squamosa</i> L.) SEED	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

190	Rosa N. Chávez-Jáuregui	64657	QUALITY AND NUTRITIONAL ASSESSMENT OF IMMATURE FRUIT OF TROPICAL PUMPKIN WITH A UNIQUE YELLOW FRUIT COLOR	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
191	Rosa N. Chávez-Jáuregui	64662	CARACTERÍSTICAS FUNCIONALES DEL ALMIDÓN MODIFICADO DEL CORMO DE LA YAUTÍA (<i>Xanthosoma spp</i>) DEL CULTIVAR NAZARENO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
192	Rosana Aparecida da Silva Buzanello	71019	EFFECT OF SCALDING TEMPERATURE ON BROILER BREAST MEAT FUNCTIONAL PROPERTIES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
193	Rosana Aparecida da Silva Buzanello	71029	LIPID CONTENT AND FATTY ACID PROFILE WERE INFLUENCED BY SOYBEAN TEMPEH FERMENTATION	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
194	Rose Mary Helena Quint Silochi	71606	CHEMICAL CHARACTERIZATION AND SECONDARY METABOLITES IN GENOTYPES OF CARIOCA BEANS STORED	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
195	Roseane Panini	71566	CINÉTICA E ISOTERMA DE ADSORÇÃO DE UMIDADE DA FARINHA DE LARVA DO INSETO <i>Tenebrio molitor</i>	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
196	Roseli Sousa-Neto	66620	Avaliação Físico-Química de Polpas de Frutas Congeladas Comercializadas no Município de Campos do Jordão, SP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
197	Rosiane do Socorro dos Reis de Sousa	70825	OPTICAL AND COLORIMETRIC EVALUATION OF FILM BASED ON POTATO STARCH POTATO PURPLE (<i>Ipomoea batatas</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
198	Rosiany Franco	66944	ESTUDO DE PÓS-ACIDIFICAÇÃO EM LEITES FERMENTADOS SABOR BURITI ADICIONADOS DE FARINHA DE LINHAÇA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
199	Rosiany Franco	67003	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E PERFIL SENSORIAL DE LEITES FERMENTADOS COM AÇAÍ E CAMU-CAMU	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
200	ROSIMEIRE MENDES RODRIGUES	71512	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FENÓIS TOTAIS DO FRUTO DA GUAZUMA ULMIFOLIA LAM.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
201	ROSIMEIRE MENDES RODRIGUES	71565	TRIAGEM FITOQUÍMICA PARCIAL E CONTEÚDO FENÓLICO TOTAL DO FRUTO DA MUTAMBA (GUAZUMA ULMIFOLIA LAM.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
202	Rosinildo Galdino da Silva	70568	EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO E DA ACIDIFICAÇÃO EM POLPA DE AÇAÍ ARMAZENADA SOB-CONGELAMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
203	RUBIMARA CRISTINA PINHEIRO	70476	EFFECT OF MICROWAVES COOKING ON PUMPKIN (<i>Cucurbita maxima</i>) PULP IN MICROCAPSULE PRODUCTION AND ITS INFLUENCE ON PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS AND β -CAROTENE CONTENT.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
204	Sabrina Sauthier Monteiro	64874	EVALUATION OF THE CHEMICAL, SENSORY AND VOLATILE COMPOSITION OF SAPOTA-DO-SOLIMÕES PULP AT DIFFERENT RIPENING STAGES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
205	Sabrina Pinheiro Fabrini	71992	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE POLIFENÓIS EXTRAÍVEIS E MACROMOLECULARES E IDENTIFICAÇÃO DE LUPANINA EM TREMOÇO BRANCO (<i>LUPINUS ALBUS</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
206	Samanta Duarte	66746	AValiação DA FUNCIONALIDADE DO ÓLEO DE CASTANHOLA (<i>Terminalia catappa</i> Linn.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
207	Sandra Tiemi Seó	70850	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE UM DOCE TIPO PAÇOCA ELABORADO COM FARINHA DESENGORDURADA DA CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i> H.B.K) COMERCIALIZADA NO MATO GROSSO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
208	Sara Santos	66601	Aplicação do Controle Estatístico de Processos (CEP) em indicadores de qualidade da água potável	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
209	Sarah Aline Oliveira	71131	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE COMPOSTOS DE ORIGEM FENÓLICA E NÃO FENÓLICA, ISOLADOS DE POLPA DE CAJÁ-MANGA (<i>Spondias dulcis</i>) POR EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
210	Sarah Aline Oliveira	71136	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FITOQUÍMICOS DE POLPA DE ATEMOIA ISOLADOS POR EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
211	Sarah Morais Senna Prates	71176	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FENÓLICOS TOTAIS DE <i>Sterculia striata</i> A.St.-Hil. & Naudin (chichá, amendoim de macaco)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
212	shara vargas roque	70773	Avaliação físico-química, sensorial e microbiológica de hambúrgueres comercializados na cidade de Alegrete/RS.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
213	shara vargas roque	70980	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE NÉCTARES DE UVA COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE ALEGRETE/RS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

214	Silvana Mariana Srebernich	71248	Purê de abóbora (Cucurbita moschata) com adição de pectina para comercialização por agricultores familiares	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
215	SIMONE LIMA	71955	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE BOLOS ELABORADOS COM FARINHA DO MESOCARPO DO BABAÇU ACRESCIDOS DE SEMENTES DE GERGELIM.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
216	Sirlei Patrícia de Souza	70946	THE ANTIOXIDANT POTENTIAL OF EXTRACTS OF QUINOA SEEDS (Chenopodium quinoa Willd)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
217	Sofia Maria Piedade Salles Bachi	70752	EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT ACTIVITY OF CURCUMINA AND ANALOGUES IN ASSOCIATION WITH OMEGA-3	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
218	Stéphanie Ingrid Amaro Bezerra	70966	SECAGEM DA POLPA DAS VARIEDADES DE BANANA BRS TROPICAL E BRS CONQUISTA PELO MÉTODO DE CAMADA DE ESPUMA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
219	Sthelio Fonseca	71371	CENTENZIMAL COMPOSITION OF TILAPIA SAUSAGE ENRICHED WITH MICROENCAPSULATED FISH OIL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
220	Suélen Braga de Andrade	71482	ANALYTICAL PROFILES OF VARIETAL FINE WINES FROM TWO WINERY MICROREGIONS OF THE STATE OF RIO GRANDE DO SUL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
221	Suélen Braga de Andrade	71519	USE OF THERMAL CONDITIONING ASSOCIATED WITH REFRIGERATION IN POST-HARVEST CONSERVATION OF 'CHIMARRITA' PEACHES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
222	Suellen Silva de Almeida	71141	O BIOPROCESSAMENTO MELHORA A QUALIDADE TECNOLÓGICA E AUMENTA A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E O TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS SOLÚVEIS EM PÃO INTEGRAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
223	Suênia Samara Santos Félex	71507	EFEITO DA ALTA PRESSÃO E DA ADIÇÃO DE EXTRATO DE CAFÉ VERDE NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE CARNE SUÍNA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
224	Suzane Martins Ferreira	71826	TEOR DE LICOPENO EM FORMULAÇÕES DE MACARRÃO SEM GLÚTEN NA MASSA CRUA E APÓS COZIMENTO PRODUZIDOS COM FARINHAS DE RESÍDUO DO TOMATE, ARROZ E COCO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
225	Tábata Baldus	70362	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE LINGUIÇA TIPO CUIABANA ADICIONADA DE ÓLEO ESSENCIAL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
226	Tábata Baldus	70418	TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E TEXTURA DE IOGURTE ADICIONADO DE POLPA DE BETERRABA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
227	Tabita Veiga Dias Rodrigues	66460	PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF MEAD FROM HONEY DARK OF PAMPA GAUCHO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
228	Taila Cardoso	70927	Changes in protein profile of germinated soybeans (var BRS 257) at different times and their reflexes in the aqueous extracts.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
229	Taila Fernanda Volpato de Oliveira	71009	ANÁLISE DE FENÓIS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA Curcuma longa (AÇAFRÃO)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
230	Taila Fernanda Volpato de Oliveira	71168	Determinação de fenóis totais, flavonoides e capacidade antioxidante dos frutos de carambola (Averrhoa carambola L)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
231	Tailyn Zermiani	66794	COMPARISON OF TOTAL VITAMIN C CONTENT IN ACEROLA POWDER BY TITRATION AND HPLC-DAD METHODS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
232	Tais Maia da Costa lima	71882	Avaliação comparativa da atividade antioxidante do vinho tinto seco e vinho tinto composto com jurubeba	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
233	Talissa de Oliveira Gonçalves	64752	ESPECIAÇÃO QUÍMICA DE FERRO NA AMÊNDOA TORRADA DO FRUTO CUMBARU (Dipteryx alata Vog.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
234	Talissa de Oliveira Gonçalves	64755	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE MANDIOCA ARTESANAIS COMERCIALIZADAS EM FEIRAS LIVRES DE CUIABÁ-MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
235	Talita Faria Barbosa	65530	PRODUÇÃO E DETERMINAÇÃO DOS COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DE MIX DE FARINHA DE FRUTAS PARA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
236	Talita Faria Barbosa	70334	ELABORAÇÃO DE BISCOITOS COM SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO POR MIX DE FARINHA DE FRUTAS: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSTOS ANTIOXIDANTES.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
237	Talita Costa Negri	64811	Extração e quantificação de ácido ascórbico presente em resíduos agroindustriais	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
238	Talita de Sousa Tavares	66921	EFEITOS DA ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA SOBRE A DEGRADAÇÃO DE PIGMENTOS DO AZEITE DE ABACATE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
239	Talita Pimenta do Nascimento	71913	A METABOLOMIC APPROACH TO IDENTIFY THE INFLUENCE OF AN ECOSYSTEM ON THE METABOLISM OF A FRUIT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

240	Talles Saccol capeleto	66594	DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE RESÍDUOS DO ABATE OVINO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
241	Tamires Machado	71380	CARACTERÍSTICAS NUTRICIONAIS DE SUCO DE <i>Pilosocereus gounellei</i> (XIQUE-XIQUE)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
242	Tamires Machado	72016	ELECTRICAL CONDUCTIVITY (EC) OF DONKEY (<i>Equus asinus</i>) MILK FROM NORDESTINA BREED ANIMALS FED IN SEMIARID NATIVE PASTURE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
243	Tamiris de Assis Freitas	66892	Análises Físico-químicas do fermentado alcoólico de mel silvestre de abelha europeia (<i>Apis mellifera</i>)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
244	TANIA SILVEIRA	71790	TEORES DE LIPÍDEOS EM BATATAS PREPARADAS DE DIFERENTES FORMAS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
245	TANIA SILVEIRA	71803	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE POLPAS DE AÇAÍ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
246	Tatiana Santos	70540	Evaluation of Nutritional Quality of Fish Farming	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
247	Tatiane de Oliveira Xavier Machado	70185	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO E COMPARAÇÃO COM O ROTULADO EM MINI-BOLOS INDUSTRIALIZADOS CONSUMIDOS EM LANCHES INFANTIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
248	Tatiane Barberá Gallego	71561	CARACTERIZAÇÃO DO RESÍDUO DA TORREFAÇÃO E TRITURAÇÃO DO CAFÉ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
249	Tatiane Francielli Vieira	66672	MULTI-BLOCK DATA ANALYSIS WITH COMDIM TO DETECT THE ADDITION OF SUGAR IN YERBA MATE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
250	Tatiane Toda	66287	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E MORFOLÓGICA DE RESÍDUO DA INDÚSTRIA DO CAFÉ SOLÚVEL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
251	Tayza Ferreira Roseno	64920	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO BOCAIUVA (<i>Acrocomia aculeata</i> (Jacq.) Lodd) COLETADO NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
252	Thaianaly Leite Abreu	66722	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE EM PÓ INTEGRAL COMERCIALIZADO NO ALTO SERTÃO PARAIBANO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
253	Thais Aline Castanha	71951	AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA PROTEICA DE HIDROLISADOS DE CABEÇA E CARÇAÇA DE TILÁPIA, FÍGADO SUÍNO E FÍGADO DE AVES, PELO MÉTODO IN VIVO NA ALIMENTAÇÃO DE RATOS WISTARS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
254	THAIS BIASUZ	70254	PHYTIC ACID DETERMINATION ON DIFFERENT RICE CULTIVARS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
255	Thais Cristina Lima de Souza	71977	Polyphenols extraction optimization from neglected plants	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
256	Thais Dolfini Alexandrino	66591	COMPOSTOS FENÓLICOS DO GIRASSOL E AVALIAÇÃO DE SUA ATIVIDADE ANTIPROLIFERATIVA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
257	Thais Otranto Dias	66284	PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DE LEITES PASTEURIZADOS COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE MATO GROSSO DO SUL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
258	Thais Paes Rodrigues dos Santos	66652	DESEMPENHO DOS PERFIS RVA EM AMIDOS DE BANANA 'BRS CONQUISTA' E 'BRS PLATINA'	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
259	Thais Paes Rodrigues dos Santos	66654	ANÁLISE DE VISCOSIDADE DE AMIDOS OBTIDOS DE BANANA 'TIPO TERRA'	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
260	Thais Passos	70221	Farinha da casca de melão (<i>CUCUMIS MELO</i> L. var <i>Charentais</i>): obtenção, caracterização química e desenvolvimento de formulação de biscoito sem glúten	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
261	Thaísa Menezes Alves Moro	69892	FUNCTIONAL PROPERTIES OF BURDOCK ROOTS SUBJECTED TO DIFFERENT DEHYDRATION PROCESSES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
262	THALITA PAULA YOCC DURANTE	70861	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BATATA DOCE (<i>Ipomoea batatas</i>) IN NATURA E PROCESSADA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
263	Thãmara de Paula Reis Sousa Pires	71769	IDENTIFICATION OF COMPOUNDS OF THE METANOLIC EXTRACT OF ARAÇÁ GUAVA (<i>Psidium cattleianum</i>) BY CG / MS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
264	Thamiris Sosa Santos	70175	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE QUEIJOS MINAS FRESVAL INSPECIONADOS E NÃO INSPECIONADOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
265	Thamiris Tavares das Chagas	71793	EVALUATION OF THE POTASSIUM AND SODIUM NITRATE/NITRITE CONTENT COMMERCIALIZED IN MARKETS IN THE CITY OF VALENÇA - RJ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
266	Thayanara Mayara de Lima	70679	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GENÓTIPOS DE ABÓBORA CABOTIÁ	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
267	Thayanara Mayara de Lima	70680	TOTAL CAROTENOIDS IN DIFFERENT CABOTIA PUMPKINS GENOTYPES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
268	Thayli Araujo	66732	Potencial de valor agregado de resíduo da extração de azeite de oliva: harmonização com tecnologias verdes	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

269	Thays Raphaela Gonçalves	71161	MULTI-BLOCK DATA ANALYSIS USING COMDIM FOR THE EVALUATION OF FLOURS BY NIR SPECTROSCOPY AND TEXTUROMETER	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
270	Thays Raphaela Gonçalves	71259	EVALUATION OF BRAZILIAN MONOVARIETAL EXTRA VIRGIN OLIVE OILS BY DIGITAL IMAGES AND INDEPENDENT COMPONENT ANALYSIS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
271	Vagner Costa	70697	POTASSIUM CONTENTS IN MUSTS FROM VINEYARDS IN THE REGION OF "CAMPANHA GAÚCHA"	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
272	Vagner Costa	71053	EFFECT OF MECHANIZED GRAPE HARVEST IN PHYSICAL-CHEMICAL COMPOSITION, SENSORY AND OLFACTIVE IN AROMATIC WHITE WINE	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
273	VALÉRIA LETÍCIA NASCIMENTO FILHO	64707	COMPARAÇÃO DO TEOR DE CAROTENOIDES TOTAIS DO SUCO ORGÂNICO E CONVENCIONAL DE LARANJA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
274	VALÉRIA LETÍCIA NASCIMENTO FILHO	70893	APROVEITAMENTO DO RESÍDUO GERADO NO PROCESSO DE OBTENÇÃO DO EXTRATO AQUOSO DA SOJA EM PÃES CASEIROS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
275	Vanessa Braga	64684	AValiação DA QUALIDADE DO FEIJÃO IAC FORMOSO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
276	Vanessa Sales de Oliveira	69862	Determination of phytosterols in Brazilian pink pepper (<i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
277	Vanessa Sales de Oliveira	69865	Evaluation of <i>Schinus terebinthifolius</i> Raddi (pink pepper) as natural antioxidant on cholesterol oxidation in tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) burgers during frozen storage	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
278	VANIA Maria Alves	68338	CAROTENOIDES EM CASCA, POLPA E SEMENTE DE GUABIROBA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
279	VANIA Maria Alves	68339	ANÁLISE DE CAROTENOIDES TOTAIS EM CASCA, POLPA E SEMENTE DE MURICI (<i>Byrsonima crassifolia</i> (L.) Rich)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
280	Verônica Cristina Mayrinck Victorio	70525	DIFFERENTIAL EXPRESSION OF GLUTEN PROTEINS REVEALED BY UPLC-MSE IN BRAZILIAN WHEAT FLOURS OF DIFFERENT TECHNOLOGICAL QUALITIES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
281	Verônica Pavan	71895	IDENTIFICATION AND CHARACTERIZATION OF MALTO-OLIGOSACCHARIDE FROM PINHÃO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
282	veronica Soares	71114	Aplicação de biofilmes na conservação pós colheita da cajá manga	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
283	Victor Pinto	72027	Caracterização de Barra de Cereal Elaborada com Algas	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
284	Victória Magalhães Dolci	66719	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E CENTESIMAL DE MASSAS PRONTAS DE MINIPIZZAS COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA FARINHA DE TRIGO POR GRÃOS E SEMENTES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
285	VIRNA LUIZA DE FARIAS	70613	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DE ÁGUAS DE COCO INDUSTRIALIZADAS COMERCIALIZADAS EM LIMOEIRO DO NORTE – CE.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
286	VIRNA LUIZA DE FARIAS	71077	ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE ÓLEO ESSENCIAL DE CASCA DE LARANJA (<i>Citrus sinensis</i> Osbeck var. Pêra)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
287	Vitor Andre Silva Vidal	70691	EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DO CLORETO DE SÓDIO POR SAIS SUBSTITUTOS SOBRE AS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS EM JERKED BEEF	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
288	Vitor Andre Silva Vidal	70695	EFEITOS DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DO CLORETO DE SÓDIO POR OUTROS SAIS SUBSTITUTOS SOBRE A TEXTURA, COR E TEOR DE SÓDIO EM JERKED BEEF	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
289	Vitória Kimberly	64608	CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE MILHO PIPOCA DE DIFERENTES CULTIVOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE CUIABÁ-MT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
290	Vitória Helena de Oliveira Teixeira Reis	68332	VERIFICAÇÃO DA IODAÇÃO DO SAL E DE NITRITO E NITRATO EM PRODUTOS CÁRNEOS EM MUNICÍPIOS DE MATO GROSSO DO SUL	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
291	Viviane Aparecida Figueredo Oliveira Santos	66682	DEVELOPMENT AND DETERMINATION OF VOLATILE AND BIOACTIVES COMPOUNDS OF PASSION FRUIT AND PAPAYA JUICE BLEND POWDER OBTAINED BY FREEZE-DRYING	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
292	Viviane Dias Medeiros Silva	70390	AValiação DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DE BANANA PRATA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
293	Viviani Baptista Bueno	67100	Hidromel de méis de abelhas nativas da Região Serrana do Estado do Espírito Santo: análise físico-química	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
294	Walkiria Viotto	71309	Caracterização físico-química de análogos de requeijão cremoso comercializados na cidade de Campinas SP	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

295	Wanderson Fernando Mello de Souza	66986	EVALUATION OF THE CHEMICAL COMPOSITION, TOXICOLOGICAL AND ANTIOXIDANT POTENTIALS OF THE ESSENTIAL OILS OF CHILEAN BOLDO COMMERCIAL SAMPLES	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
296	Wellington Oliveira	70768	VOLATILE COMPOUNDS AND PHYSICAL PARAMETERS OF INTEGRAL GLUTEN FREE BREAD PRODUCED WITH SOURDOUGH AND BRAZILIAN "CERRADO" FRUIT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
297	Wellington Oliveira	71439	Identification and quantification of odorous compounds from baby bottles by head space solid-phase micro extraction coupled to gas-chromatography-olfactometry-mass spectrometry	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
298	Wellington Umeda	66776	ANÁLISE DO PERFIL DE MINERAIS EM FEIJÕES (Phaseolus vulgaris L.) PÉROLA E BRS VALENTE EM DIFERENTES TRATAMENTOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
299	Wellington Umeda	66778	AVALIAÇÃO DO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM ÓLEOS DE FEIJÃO (Phaseolus vulgaris L.) PÉROLA E BRS VALENTE EM DIFERENTES TRATAMENTOS	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
300	Welyson Dias	72019	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO E FÍSICO-QUÍMICOS DE BISCOITO TIPO CREAM CRAKER DURANTE O ARMAZENAMENTO	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
301	Wennis Gomes	71638	SOLAR DRYING OF BANANA PEEL: PROCESS KINETICS AND EFFECT OF PROCESSING ON THE DEHYDRATED PRODUCT	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
302	WILLIAN PINHEIRO SOARES	66282	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA IN NATURA DO GRÃO-DE-BICO (Cicer arietinum L.)	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
303	WILLIAN PINHEIRO SOARES	70896	DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE SORVETE ARTESANAL COM UTILIZAÇÃO DE RESÍDUO DE CERVEJARIA	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
304	Wisliane do Nascimento Pinto	64757	PROPRIEDADES ELETROQUÍMICAS E ADSORPTIVAS DE FARINHAS DE FRUTAS E LEGUMES UTILIZADAS COMO BIOSSORVENTES NATURAIS.	Caracterização química e físico-química de alimentos (FQ)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
305	Ádina Santana	55402	RECOVERY OF CARBOHYDRATES AND PHENOLIC COMPOUNDS FROM TURMERIC WASTES USING HOT PRESSURIZED WATER	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
306	ADRIANA GADIOLI TARONE	70220	Aplicação de ultrassom para extração de substâncias bioativas da polpa do Melão Andino (Solanum muricatum)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
307	Adriano Gomes da Cruz	72004	Aquecimento ôhmico em soro de leite: características físico-químicas, microbiológicas, produção de compostos bioativos e perfil de voláteis	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
308	Alana Novais Vieira	71374	PRODUCTION OF ACTIVATED CARBON FROM ORA-PRÓ-NOBIS FIBER (Pereskiaaculeata Miller) FOR THE ADSORPTION OF PROPIONIC ACID	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
309	Alberto Claudio Miano Pastor	64749	Improving the acidification process of food by ultrasound technology	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
310	Alberto Claudio Miano Pastor	64753	Accelerating the germination of Mung bean by using ultrasound technology during hydration	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
311	Aline Czaikoski	69378	EFFECT OF THE ISOLATION PROCESS IN THE CHARACTERISTICS OF CELLULOSE NANOFIBERS FROM CASSAVA PEELING	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
312	Allana Patrícia Santos Alexandre	66855	OZONE TREATMENT FOR REDUCTION OF DEOXYNIVALENOL (DON) ON WET MILLING EFFLUENTS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
313	Allana Patrícia Santos Alexandre	71727	IMPACT OF OZONIZATION ON QUALITY PARAMETERS, NUTRITIONAL ASPECTS AND INACTIVATION OF LISTERIA INNOCUA IN BEANS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
314	Allana Von Sulzback Brasil	71575	AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE NANOENCAPSULADOS DE LUTEÍNA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
315	Alline Artigiani Lima Tribst	64591	IMPACT OF HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION AND HIGH ISOSTATIC PRESSURE IN LYSOZYME STABILITY AND IN ITS CRYSTALLINE STRUCTURE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
316	AMANDA SOARES GODOI	64066	PERMEABILIDADE AO VAPOR DE ÁGUA DE FILMES DE POLI (ÁCIDO LÁCTICO) (PLA) INCORPORADOS DE ÓLEO DE CHIA (salvia hispanica L), NOZ-DA-ÍNDIA (Aleurites moluccanus) E SEMENTE DE ABÓBORA (Cucurbita spp.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
317	AMANDA SOARES GODOI	64769	EDIBLE COATINGS OF CHITOSAN CONTAINING HIBISCUS (Hibiscus sabdariffa L.) EXTRACT IN THE PRESERVATION OF 'NIAGARA ROSADA' GRAPES IN NATURA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
318	Ana Carla Kawazoe Sato	70638	PROPRIEDADES ANTIMICROBIANAS E INTERFACIAIS DE COMPLEXOS POLIELETRÓLITOS BASEADOS EM LECITINA E QUITOSANA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

319	Ana Caroline Ferro	64954	ROLE OF THE OIL IN GLYCERYL MONOSTEARATE BASED OLEOGELS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
320	ANA FLAVIA AMANCIO DE OLIVEIRA	66696	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NAS CURVAS DE CINÉTICA DE ADSORÇÃO E ISOTERMA DE SORÇÃO DE FARINHAS DE ALFARROBA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
321	ANA LAURA TIBÉRIO DE JESUS	70708	RHEOLOGICAL PROPERTIES OF AÇAÍ PULP (Euterpe oleracea Martius) PROCESSED BY HIGH ISOSTATIC PRESSURE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
322	Ana Maria dos Santos Magalhães	70838	EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM ERVA-MATE (ILEX PARAGUARIENSES) WITH DEEP EUTECTIC SOLVENTS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
323	Ana Maria dos Santos Magalhães	70839	EXPLORANDO A TRANSESTERIFICAÇÃO DE ÓLEO DE SOJA UTILIZANDO LIPASE DE CÂNDIDA ANTARTICA B IMOBILIZADA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
324	André Mesquita Magalhães Costa	71235	INFLUENCE OF WALL MATERIAL CONCENTRATION AND CORE-TO-WALL MATERIAL RATIO ON THE ENCAPSULATION OF POMEGRANATE SEED OIL BY COMPLEX COACERVATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
325	Andresa Gomes Brunassi	70583	IMPACT OF WPI/TWEEN 80 MIXTURES AND OILY PHASE NATURE ON EMULSION FEATURES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
326	Andresa Gomes Brunassi	70591	Performance of partial replacement using natural emulsifier tailoring W/O-HIPES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
327	Anielle Bosquesi Marangoni	71865	UTILIZAÇÃO DA MICROFILTRAÇÃO PARA A CLARIFICAÇÃO DE SUCO DE GRAVIOLA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
328	Antonio Willian de Oliveira Araújo	66750	FILMES À BASE DE AMIDO/MUCILAGEM DE QUIABO: ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
329	Arali Gomes	66511	SPRAY-DRYING BIXIN ENCAPSULATION: AN APPLICATION FOR THE FOOD INDUSTRY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
330	Ariadny da Silva Arcas	64665	Fiber optic sensor for detection of bacteria	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
331	Augusto Holkem	70166	INCREASED FEASIBILITY OF BIFIDOBACTERIUM BB-12 ENCAPSULATED BY SPRAY DRYER USING INULIN, HI-MAIZE, AND TREHALOSE AS THERMAL PROTECTANTS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
332	Beatriz Rocchetti Sumere	70665	EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM POMEGRANATE HUSKS (PUNICA GRANATUM L.) USING PRESSURISED LIQUIDS ASSISTED BY ULTRASOUND	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
333	Beatriz N.P. Aoki	66547	Development of an amperometric biosensor for the detection of lactose from the immobilized lactase enzyme in carbon paste with carbon nanotubes.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
334	Bianca Veras	70923	EFEITO DO CAMPO ELÉTRICO MODERADO COMO PRÉ-TRATAMENTO NA SECAGEM CONVECTIVA DE FATIAS DE BERINJELA (Solanum Melongena L.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
335	Bruna Garcia Alves Filgueiras	66828	EFFECT OF ULTRASOUND ON PHENOLIC COMPOUNDS IN GRAPE JUICE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
336	Bruna Garcia Alves Filgueiras	71619	EFEITO DO ULTRASSOM NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA UVA NIÁGARA ROSADA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
337	Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley	71910	Estudo de adsorção de corante azul de metileno com adsorvente de casca de pinhão (Araucaria angustifolia)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
338	Caio Oliveira Thomaz	71144	Nitrogen removal in wastewater using activated charcoal obtained from ora-pro-nobis (Pereskia Aculeata Miller) fibers	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
339	Caio Oliveira Thomaz	71753	Immobilization of Candida antarctica lipase B on activated carbon obtained from ora-pro-nobis (Pereskia aculeata Miller) fiber	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
340	Camila Mota Martins	66596	EXTRACTION AND IDENTIFICATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS PRESENT IN EGLETES VISCOSA LESS ("Macela-da-Terra")	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
341	Camila Sampaio Cutrim	71887	Encapsulação de extrato hidrossolúvel por gelificação iônica: obtenção das partículas	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
342	Carina Borba	66453	MICROENCAPSULAÇÃO DE EXTRATOS CAROTENOGENICOS DE Sporodibolus pararoseus POR LIOFILIZAÇÃO UTILIZANDO DIFERENTES MATERIAIS DE PAREDE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
343	Carina Borba	66454	Nanoemulsions of β -carotene: degradation during thermal processing	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
344	Carmen Cecília Gomes Borges Padula	70777	PRODUÇÃO DE BEBIDAS SABORIZADAS DE QUIRERA DE ARROZ E SOJA E INFLUENCIA NA POTÊNCIA CONSUMIDA EM UM SISTEMA DE AGITAÇÃO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
345	Carolina de Paula Laidens	58565	OBTENÇÃO DO ÓLEO DE LINHAÇA UTILIZANDO ETANOL COMO SOLVENTE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

346	Caroline Goltz	66942	Application of deep eutectic solvents in the extraction of bioactive compounds from A. saturoides	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
347	Cíntia Carla Melgaço de Oliveira	63535	ENERGY MANAGEMENT OF A HYBRID WATER COOLING UNIT WITH VARIABLE THERMAL DEMAND	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
348	Daniela Almeida dos Anjos	70967	CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DE ANTOCIANINAS DA CASCA DE JABUTICABA EM DIFERENTES PROCESSOS DE SECAGENS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
349	DANIELE FREITAS FERREIRA	71028	MICROWAVE HYDRODIFFUSION AND GRAVITY EXTRACTION OF ROSEMARY ESSENTIAL OIL	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
350	DANIELE FREITAS FERREIRA	71069	SOLVENT-FREE PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION FROM GOLDENBERRY USING FOCUSED-MICROWAVE UNDER NITROGEN PROTECTION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
351	Danielle Cristine Mota Ferreira	66729	DEVELOPMENT OF BIODEGRADABLE TRAYS FROM AGRO-INDUSTRIAL RESIDUES BLENDED WITH CASSAVA STARCH	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
352	Danielle Cristine Mota Ferreira	66725	DEVELOPMENT AND CHARACTERIZATION OF FLAVORED ACTIVE FILMS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
353	Débora Nascimento e Santos	70607	IN VITRO DIGESTIBILITY OF POTATO STARCH MODIFIED BY OZONATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
354	Débora Nascimento e Santos	71121	CARACTERÍSTICAS DE AMIDOS DE MANDIOCA MODIFICADOS POR TRATAMENTO TÉRMICO DE BAIXA UMIDADE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
355	Débora Tamires Vitor Pereira	70958	EFFECT OF TEMPERATURE ON THE EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM GRAPE Syrah (Vitis Vinifera L.) RESIDUES USING PRESSURIZED LIQUIDS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
356	Débora Tamires Vitor Pereira	70959	KINETICS OF THE EXTRACTION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM GRAPE Syrah (Vitis Vinifera L.) RESIDUES USING PRESSURIZED LIQUIDS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
357	Eduardo Augusto Caldas Batista	70315	EFFECT OF RAW MATERIAL MOISTURE CONTENT ON THE SOYBEAN OIL EXTRACTION WITH ETHANOL	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
358	Elaine Alves dos Santos	70501	Drying kinetics study of mechanically separated meat of tilapia (Oreochromis niloticus).	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
359	Elessandra da Rosa Zavareze	71273	ELECTROSPUN SOYBEAN PROTEIN ISOLATE/ZEIN/POLY (ETHYLENE OXIDE) NANOFIBERS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
360	Erica Oliveira da Silva	71128	MODELAGEM MATEMÁTICA DA CINÉTICA DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE BERINJELA (Solanum melongena L.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
361	Evellyn Laís Costa	71426	EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM SOBRE A ESTABILIDADE DE CAROTENOIDES DURANTE A OBTENÇÃO DE POLPA EM PÓ DE TUCUMÃ (Astrocaryum vulgare Mart.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
362	Fabiana de Oliveira Martins	70327	RHEOLOGICAL CHANGES IN SOYBEAN RESIDUE (OKARA) SUBMITTED TO DYNAMIC HIGH PRESSURE PROCESSING	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
363	Fábio Gonçalves Macêdo de Medeiros	71221	Estudo do efeito de choques osmóticos consecutivos na eficiência de encapsulação de bioativo curcumina em células de levedura (Saccharomyces cerevisiae) via osmoporação	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
364	Fabricio Luiz Tulini	66981	CARACTERIZAÇÃO DE MICROPARTÍCULAS LÍPIDICAS CONTENDO α -TOCOFEROL E EXTRATO DE PROANTOCIANIDINAS DE CANELA (Cinnamomum zeylanicum)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
365	Felipe Rocha	69255	Production and characterization of beta-carotene nanoparticles	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
366	Felipe Rocha	69262	Produção de nanopartículas de curcumina-poliétilenoglicol pela técnica de dispersão sólida	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
367	Fernanda Thaís Vieira Rubio	71539	Waste beer yeast enriched with anthocyanins extracted from jabuticaba (Myrciaria cauliflora) peels: a biosorption study	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
368	Fernanda Barbosa Lupki	71995	ESTUDO PRELIMINAR DO PROCESSO DE SECAGEM DA BANANA PRATA VERDE (Musa spp.) EM TÚNEL DE VENTO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
369	Flávia Souza Almeida	70314	DEVELOPMENT OF MULTILAYER PARTICLES TO CO-ENCAPSULATE BIOACTIVE COMPOUNDS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
370	Flávia Souza Almeida	70316	UNDERSTANDING THE LAYERING MECHANISM OF HYDROLYZED COLLAGEN AND GELLAN GUM IN MULTILAYER PARTICLES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
371	Francielli Brondani da Silva	70385	THE EFFEC OF EDIBLE COATINGS IN THE KINETICS OF DRYING OF FRENCH FRIES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
372	Gabriela Guatura Troncoso	70201	SOYBEAN OIL EXTRACTION USING ETHANOL: EFFECTS OF SOLVENT HYDRATION ON YIELD, OIL COMPOSITION AND STABILITY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

373	Giovani Leone Zobot	63059	Obtaining annatto seed extracts by supercritical technology: production and cost of manufacturing	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
374	Giovanni Aleixo Batista	71556	Chromatographic capture of proteins from ora-pro-nobis (Pereskia Aculeata Miller) leaves using supermacroporous adsorbents	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
375	Giovanni Aleixo Batista	71590	Activated charcoal production from the black, green and sour coffee defect for the adsorption of whey proteins	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
376	Grazielle Castagna Cezimbra Weis	71678	MICROENCAPSULATION OF ANTHOCYANIC COMPOUNDS EXTRACTED FROM BLUEBERRY (Vaccinium spp.) BY SPRAY DRYER: CHARACTERIZATION, STUDY OF STABILITY AND SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
377	Guilherme José Maximo	70610	HOW FATTY ACIDS AND OCTACOSANOL ALTER THE CHOLESTEROL MELTING BEHAVIOR	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
378	Guilherme Tavares	71615	Coacervação complexa entre proteínas lácteas globulares para a encapsulação de uma molécula hidrofóbica	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
379	Gustavo Yasuo Figueiredo Makimori	66535	KINETIC MECHANISM DETERMINATION FOR INDUSTRIAL HYDROGENATION OF SOYBEAN OIL USING PARTICLE SWARM OPTIMIZATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
380	Helôisa Gabriel Falcão	70812	ULTRASOUND PARAMETERS INFLUENCE ENDOGENOUS β -GLUCOSIDASE ACTIVITY AND ISOFLAVONE CONTENTS OF SOAKED SOYBEAN	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
381	helôisa medeiros	71893	POLIFENÓIS TOTAIS NO AÇAÍ (Euterpe oleracea) EM PÓ OBTIDO POR SECAGEM EM SPRAY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
382	Helôisa Tibolla	69245	EFFECT OF ACID CONCENTRATION AND HIGH-PRESSURE HOMOGENIZATION ON THE RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF CELLULOSE NANOFIBERS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
383	Hubert Luzdemio Arteaga Miñano	71340	Reduction of Aspergillus niger by pulsed light on surface of peach	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
384	Ingrid Denardi Soares	64852	EXTRAÇÃO ALCOÓLICA DE GORDURA E BIOCOMPOSTOS DE CASCAS DE AMÊNDOAS DE CACAU	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
385	Iris B. S. Araújo	71147	OPTIMAL CONDITIONS OF COLLAGEN AND PEPTIDES EXTRACTION IN CHICKEN FEET AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
386	Isabela Julio Iwassa	59091	Eficiência de diferentes solventes na extração por líquido pressurizado	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
387	Isabela Julio Iwassa	61068	Extração de compostos bioativos do subproduto do processamento de aspargo utilizando água subcrítica	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
388	Isabella Venâncio do Nascimento	66531	Development of solar dryer and study of the kinetics of dehydration of apple slices (Malus domestica)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
389	Isadora de Souza Lopes	70618	Chitosan as de-emulsifier agent for dairy waste water	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
390	Janaína C. M. Mota	66955	MATHEMATICAL MODELLING OF TURKEY NECK MEAT DEHYDRATED BY DRY SALTING	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
391	Janaína Maria Batista de Sousa	64627	INHIBITORY EFFECTS OF ESSENTIAL OIL FROM Citrus limonum ALONE OR COMBINED WITH MILD HEAT TREATMENT AGAINST Lactobacillus brevis IN ORANGE JUICE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
392	Jaqueline Cavalcante	71139	COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE BLENDS DE SUCO DE SAPOTA sp. E SUCO DE ABACAXI (Ananas comosus L.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
393	Jean Carlo Rauschkolb	70801	EVALUATION OF ENCAPSULATED YEAST USAGE CAPABILITIES FOR PILSEN-TYPE BEER PREPARATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
394	Jéssica Thaís do Prado Silva	70545	CARACTERIZAÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DE ZEÍNA CONTENDO LUTEÍNA OBTIDAS PELA TÉCNICA DE NANOPRECIPITAÇÃO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
395	Jéssica Thaís do Prado Silva	70547	IN VITRO EVALUATION OF PURE AND ENCAPSULATED LUTEIN IN ACETYLCHOLINESTERASE ACTIVITY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
396	Jessika Gonçalves dos Santos	69382	EFFECT OF HIGH PRESSURE HOMOGENIZATION ON THE ACTIVITY AND STABILITY OF A PROTEASE FROM Bacillus licheniformis LBA 46	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
397	Jonas Guimarães	71527	EFFECT OF HIGH INTENSITY ULTRASOUND ON MINERAL CONTENT OF A PREBIOTIC SOURSOP-FLAVORED WHEY BEVERAGE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
398	Juliana Domingues dos Santos Carvalho	70811	MICROENCAPSULAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO UTILIZANDO SPRAY CHILLING: PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
399	Juliana Dias Maia	66304	PRODUCTION OF BIODEGRADABLE PARTICLES WITH THYME ESSENTIAL OIL	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

400	Karina Ueda	61539	Processo de branqueamento da casca da castanha do Pará (<i>Bertholletia excelsa</i>)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
401	Karina Ueda	64827	DEVELOPMENT OF GELATIN COATINGS CONTAINING POMEGRANATE PEEL EXTRACTS FOR GUAVAS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
402	Karina Frensel Delgado	71861	Physicochemical and microbiological effects of different sonication times on goat's milk yogurt	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
403	Kassiana Teixeira Magalhães	66898	EFEITO DAS VARIÁVEIS pH, TEMPO E TEMPERATURA NA EXTRAÇÃO AQUOSA DOS ÓLEOS DAS AMÊNDOAS DO JERIVÁ (<i>SYAGRUS ROMANZOFFIANA</i>) E MACAÚBA (<i>ACROCOMIA ACULEATA</i>)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
404	Katia Silva Maciel	70887	OTIMIZAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE AGENTES ESPUMANTES NA FORMAÇÃO DE ESPUMA DE MORANGO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
405	Keyle Torres Guedes	70941	PRODUÇÃO DE MICROPARTÍCULAS DE LEITE E PECTINA ATRAVÉS DA TÉCNICA DE COACERVAÇÃO COMPLEXA TENDO EM VISTA A APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
406	Klicia Araújo Sampaio	71044	Effect of Physical Refining on the Formation and Reduction of 3-MCPD and Glycidyl Esters in Palm Oil	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
407	Laísa Marangoni	70466	INFLUENCE OF FREEZING AND PACKING TYPE ON GROWTH OF <i>ESCHERICHIA COLI</i> INOCULATED INTO CHICKEN MEAT	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
408	Laísa Marangoni	71410	Biofilm based on propolis extract against the growth of microorganisms in foods	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
409	Larissa Monteiro	58690	PRODUCTION OF ADSORVENTS FROM WASTE OF THE VEGETABLE OIL INDUSTRY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
410	Larry Oscar Chañi Paucar	64572	Optimization of polyphenol extraction from grape residue and its stability during storage	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
411	Laura Paulino Mardigan	66481	EXTRAÇÃO POR PROPANO SUBCRÍTICO E CO-SOLVENTE DO ÓLEO DE PALMA (<i>Elaeis guineenses</i> x <i>Elaeis oleifera</i>)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
412	Laura Sofia Torres Valenzuela	66475	OPTIMIZATION OF CAFFEINE EXTRACTION IN SPECIAL COFFEE WITH INDIRECT ULTRASONICATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
413	Laura Suemitsu	69426	Effects of High Isostatic Pressure on Dry and Wet Salting of Bovine Meat	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
414	Lauren Menegon de Oliveira	60738	CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DAS ANTOCIANINAS E DA COR DO EXTRATO DE Eugênia involucrata NA PRESENÇA E NA AUSÊNCIA DE AGENTES CONSERVANTES NA TEMPERATURA DE REFRIGERAÇÃO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
415	Lauren Menegon de Oliveira	60739	RELAÇÃO ENTRA A COR E A CONCENTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS DO EXTRATO DE Eugênia involucrata NA PRESENÇA E NA AUSÊNCIA DE AGENTES CONSERVANTES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
416	Letícia Vieira Emiliano Camargo	69909	DRYING KINETICS AND MATHEMATICAL MODELING OF BARU MESOCARP (<i>Dipteryx alata</i> Vog.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
417	LÍA ETHEL VELÁSQUEZ CASTILLO	71820	MEASURING COLOR OF ORANGE FRUIT BY HYPERSPECTRAL IMAGING AND MULTIVARIATE REGRESSION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
418	Livia Manuela Oliveira da Silva	66606	APROVEITAMENTO ENERGÉTICO DE RESÍDUO ORGÂNICO INDUSTRIAL - COMBUSTÃO DE RESÍDUOS DA INDÚSTRIA DE POLPA VISANDO AUTOSSUFICIÊNCIA ENERGÉTICA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
419	Lorena Silva Pinho	69385	Characterization of the peel of guarana and obtaining the extract rich in carotenoids with different solvents	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
420	LOURENA LOPES	70324	EVALUATION OF CONSERVATION METHODS OF PEQUI OIL MICROPARTICLES PRODUCED BY LYOPHILIZATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
421	Luciedry Matheus Souza Carvalho	71107	OTIMIZAÇÃO DOS PARÂMETROS OPERACIONAIS DA PRODUÇÃO DE ETANOL A PARTIR DA MANDIOCA DOCE (<i>MANIHOT ESCULENTA</i> CRANTZ)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
422	Lucilaine Lourençato	66850	Microencapsulação de Bactérias Lácticas Destinadas à Fabricação de Iogurte.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
423	Luísa O. L. Rosa	71322	THE USE OF EMERGING TECHNOLOGIES ON ASSISTING WHEY β -LACTOGLOBULIN HYDROLYSIS AIMING LOW-ALLERGENIC INGREDIENTS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
424	Luma Rossi Ribeiro	70426	EFFECT OF HIGH ISOSTATIC PRESSURE ON HOMUS MICROBIOLOGICAL QUALITY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
425	Mabel Lago	71540	IMPACTO DA ULTRACENTRIFUGAÇÃO SOBRE O ÍNDICE DE PERÓXIDOS E O PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE PALMA BRUTO E FRAÇÕES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

426	Maiara Arbigaus Bredun	64211	CINÉTICA DA SECAGEM CONVECTIVA DE RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DE PHYSALIS (Physalis peruviana)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
427	Maíra de Paula Gonçalves	63252	COMPARISON OF OPERATING CONDITIONS IN A MODIFIED FREEZING PROCESS AIMING ENERGY ECONOMY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
428	Manuel Plata-Oviedo	70925	EVALUATION OF STABILITY OF CAMU-CAMU MICROENCAPSULATED AND LYOPHILIZED	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
429	Marcela Paola Castro	71298	EFFECTO DEL MÉTODO DE SECADO Y AGENTES PROTECTORES SOBRE LA VIABILIDAD DE UN CULTIVO STARTER AUTÓCTONO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
430	Marcelo Hemkemeier	66517	Aplicação de tecnologia alternativa para conservação de queijo ralado	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
431	Marcos Antonio das Neves	80518	Strategies to improve the storage stability of fresh-cut lotus root (Nelumbo nucifera)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
432	Marcos Rodrigues Amorim Afonso	69276	CINÉTICA DE SECAGEM DA BEBIDA COMPOSTA DE POLPA DE MANGA E ACEROLA PELO MÉTODO DE CAMADA DE ESPUMA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
433	Maria Angela Almeida Meireles	70322	VALIDATION OF A PSEUDO-CONTINUOUS PROCESS FOR OBTAINING FOOD INGREDIENTS FROM PLANT MATERIALS WITH CO2 RECYCLING BY THE AID OF SUPERCRITICAL ADSORPTION WITH OAT BRAN	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
434	Maria Florencia Balzarini	66819	NUMERICAL ANALYSIS DURING DRYING OF CHICORY ROOT (CICHORIUM INTIBYUS L.) CUBES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
435	Maria Florencia Balzarini	66823	PERFORMANCE EVALUATION OF PROTEIN EXTRACTION FROM SOY EXPELLER FOR DIFFERENT OPERATIVE CONDITIONS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
436	Maria Gabriela Koblitz	66443	OPTIMIZATION OF THE RECOVERY OF SUNFLOWER PHENOLIC COMPOUNDS BY ADSORPTION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
437	Maria Helena Machado Canella	66592	EFEITO DA CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCO NO TEOR DE CASEÍNA DO LEITE DE CABRA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
438	Maria Inês Sucupira Maciel	71118	ISOTHERMS OF ADSORPTION OF MIXED JUICE OF ACEROLA AND SERIGUELA OBTAINED BY ATOMIZATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
439	Maria Letícia Martins Silva	70873	Partition of propionic acid in aqueous two-phase systems composed by PEG 1500/Sodium sulfate	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
440	Maria Letícia Martins Silva	71799	Precipitation of proteins from the ora-pro-nobis (Pereskia aculeata Miller) extract by salting out effect	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
441	Mariah Benine Ramos Silva	70577	INTENSITY AND ULTRASOUND TIME EXPOSURE INCREASE EXTRACTION OF SOLUBLE ISOFLAVONES AND SUGARS IN SOYMILK	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
442	Mariana Correa de Souza	70712	EVALUATION OF PRESSURIZED LIQUIDS EXTRACTION COUPLED ONLINE WITH SOLID PHASE EXTRACTION FOR THE PURIFICATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM BLACK TEA (Camellia sinensis)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
443	Mariana Ferreira Ávila	69241	EMPREGO DE PARTÍCULAS RECOBERTAS COM QUITOSANA EM LEITO DE JORRO NA ADSORÇÃO DE ANTOCIANINAS DE REPOLHO ROXO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
444	MARIANA PACIFICO DOS SANTOS	70699	EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM PULMONY GRANATUM L. (PUNICA GRANATUM L.) USING ULTRASONIC-ASSISTED PRESSURIZED LIQUIDS ASSOCIATED WITH THE NITROGEN EXPANSION GAS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
445	Marilene da Silva Rosa	70871	EFFECT OF THE ANTIFREEZE PROTEIN ON STRAWBERRY (Fragaria ananassa Duch) MICROSTRUCTURE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
446	Marluci Ghiraldi	66967	Produção de géis de pectina de baixa metoxilação amidada carregados com emulsão de óleo de linhaça	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
447	Marluci Silva	70460	Immobilization of β -galactosidase by formation of coacervated complexes	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
448	Matheus Augusto Silva Santos	70437	COMPARISON OF EXTERNAL AND INTERNAL IONIC GELIFICATION METHOD ON THE DEVELOPMENT OF SACCHAROMYCES CEREVISIAE MICROPARTICLES USING SODIUM ALGINATE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
449	Mayara Copello Veiga	71415	BIOACTIVE NANOFIBERS WITH POTENTIAL APPLICATION IN FOOD PACKAGING	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
450	Mayara Kuasnei	70883	UTILIZAÇÃO DE DELINEAMENTO COMPOSTO CENTRAL ROTACIONAL PARA AVALIAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS NA ERVA MATE (Ilex paraguariensis)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
451	Mayara Martins	69402	PREDIÇÃO DOS PARÂMETROS DE TRANSFERÊNCIA DE MASSA PARA SECAGEM CONVECTIVA DO PIRARUCU SALGADO UTILIZANDO A CORRELAÇÃO BI-G	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

452	Mayara Silva Rodrigues	71266	Effect of process parameters on the supercritical extraction of coriander seeds oil	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
453	Mayara Silva Rodrigues	71281	DEGOMAGEM ENZIMÁTICA DO ÓLEO DE FARELO DE ARROZ UTILIZANDO FOSFOLIPASE A1 (LECITASE ULTRA)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
454	Meliza Lindsay Rojas	66456	Using ultrasound technology for thermal sensitization of coconut water peroxidase	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
455	Meliza Lindsay Rojas	66459	Innovative pre-treatments to improve the infrared drying process	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
456	Miriam Dupas Hubinger	70247	INFLUENCE OF INULIN ADDITION ON PECTIN BEADS PRODUCTION FOR ENCAPSULATION OF ANTHOCYANINS FROM JABUTICABA SKINS EXTRACT	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
457	Mirian Tiaki Kaneiwa Kubo	69237	THERMAL INACTIVATION KINETICS OF PEROXIDASE IS AFFECTED BY THE ADDITION OF CALCIUM CHLORIDE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
458	Mirian Tiaki Kaneiwa Kubo	69238	EFFECT OF ULTRASOUND PROCESSING ON THE ACTIVITY OF POLYPHENOXIDASE AND PEROXIDASE IN A FRUIT JUICE MODEL SOLUTION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
459	Mônica Prado	71477	EFFECT OF CARRIERS ON THE RETENTION OF VOLATILE COMPOUNDS AND MICROSTRUCTURE OF MAROLO FREEZE-DRIED PULP	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
460	Mônica Prado	71500	USO DE GRANDES EMBALAGENS CILÍNDRICAS PARA O CONGELAMENTO DA POLPA DE MARACUJÁ: ANÁLISE DA TRANSFERÊNCIA DE CALOR E CONSUMO ENERGÉTICO	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
461	Nanci Castanha da Silva	66671	OZONATION OF POTATO STARCH: STRUCTURE MODIFICATION AND THE IMPACT ON ITS PROPERTIES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
462	Nanci Castanha da Silva	66675	THE ROLE OF TEMPERATURE, WATER/SAMPLE PROPORTION AND SOURCE ON THE STARCH PASTING PROPERTIES	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
463	Nathália Aparecida Cruz de Matos	70497	PRODUÇÃO DE BIODIESEL A PARTIR DE ÓLEO DE GIRASSOL IN NATURA E DE FRITURA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
464	Nathália Aparecida Cruz de Matos	70498	COMPORTAMENTO REOLÓGICO E SENSORIAL DE MUFFIN DE CACAU DE BIOMASSA DE BANANA VERDE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
465	Nilo Fortes	70445	Avaliação da distribuição de tempo de residência em tubos de retenção helicoidais	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
466	Patricia Bachiega	64930	Microencapsulated broccoli seedlings (Brassica oleracea var. italica) extract: technological characteristics	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
467	Paula Chequer Gouveia Mol	70687	Effect of dilution rate and flow rate on purification parameters of lysozyme using an affinity cryogel	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
468	Paula Tiemy Tsukada Guibu	66520	VALORIZATION OF PEQUI (Caryocar brasiliense Camb.) BY-PRODUCT THROUGH SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION OF OMEGA-9 RICH OIL	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
469	Paula Tiemy Tsukada Guibu	66526	SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION OF OIL FROM BRAZIL NUT (Bertholletia excelsa H.B.K.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
470	Paulo Sousa	71288	Effect of type and ratio of gellan on the rheological properties of texturized cashew apple puree	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
471	Pedro Esteves Duarte Augusto	69386	Evaluating the Guo-Campanella Viscoelastic Model	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
472	Pedro Esteves Duarte Augusto	69387	Effect of Ozonation of Whole Wheat Flour on its Deoxynivalenol (DON) Content and Rheological Properties	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
473	Poliana Mendes de Souza	66701	DECONTAMINATION OF RAW COW MEAT USING NON THERMAL UV-C TECHNOLOGY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
474	Poliana Mendes de Souza	66711	Effects of UV-C on physicochemical quality attributes and Salmonella enteritidis inactivation in liquid quail egg products	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
475	Priscila Dayane de Freitas Santos	64606	SIMULTANEOUS EXTRACTION AND NANOENCAPSULATION OF CURCUMINOIDS FROM TURMERIC	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
476	Priscila Domingues Alamar	66669	ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO E QUIMIOMETRIA PARA DETECÇÃO DE ADULTERAÇÃO DE FARINHA DE TRIGO POR ADIÇÃO DE FARINHA DE MANDIOCA: COMPARAÇÃO DE DESEMPENHO DE EQUIPAMENTOS DISPERSIVO E POR TRANSFORMADA DE FOURIER	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
477	Priscilla Magalhães de Lima	64825	USO DE REDES NEURAIAS NA CLASSIFICAÇÃO DO CAFÉ DE DIFERENTES CLASSES DE BEBIDA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
478	Rafael Nobre Galvão	70282	DIMENSIONAMENTO DE AMOSTRA PARA AVALIAR CARACTERÍSTICAS DE LIMA ÁCIDA "TAHITI"	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
479	Rafael Lameiro	70944	Alternative approaches for the production of xylitol from sugarcane bagasse xylans	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

480	Rayanne Priscilla	71328	MICROENCAPSULATION OF HUFA FOR THE ENRICHMENT OF TILAPIA SAUSAGE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
481	Rayssa Dias Batista	66697	MICROENCAPSULAÇÃO DE Lactobacillus paracasei, AVALIAÇÃO DA CO-ENCAPSULAÇÃO COM FRUTOOLIGOSSACARÍDEOS E REVESTIMENTO DAS MICROCÁPSULAS COM GELATINA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
482	Rebeca Salvador Reyes	71013	OPTIMIZATION OF THE TIME AND TEMPERATURE OF SCALDING IN THE MANUFACTURE OF HASS AVOCADO PULP USING LOW CALIBER DISCARD FRUITS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
483	Renata da Silva e Silva	66290	CINÉTICA DE ADSORÇÃO DA POLPA DE TUCUMÃ (<i>Astrocaryum aculeatum</i>) EM PÓ	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
484	Renata da Silva e Silva	70386	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE BLENDS ELABORADOS COM SUCO DE BIRIBÁ ROLLINIA MUCOSA (JACQ.) BAILL E TAPEREBÁ (SPONDIAS MONBIN L.)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
485	Renata Hoffmann	63338	AVALIAÇÃO DO IMPACTO DAS ETAPAS PRELIMINARES DO PROCESSO NAS PERDAS DE SELAGEM DE POUCHES AUTOCLAVÁVEIS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
486	Renata Hoffmann	64759	PERFORMANCE E INTEGRIDADE DE SELAGEM DE POUCHES AUTOCLAVÁVEIS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
487	Renata Iara Cavalaro	69281	ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM GREEN PROPOLIS AND IT QUANTIFICATION BY HPLC-UV	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
488	Renato Dutra Pereira Filho	70953	EVALUATION OF SENSORS TO ACCOMPANY THE LIFE SHELF OF BANANAS MUSA spp.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
489	Renato Dutra Pereira Filho	71768	Desenvolvimento de Ferramenta de Controle Automático para Planta Didática de Pasteurização	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
490	Roberta Andrade	66666	Encapsulação de biocompostos extraídos de casca de uva pela técnica de spray-drying	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
491	Roberta Pazinato Cuco	60522	OBTENÇÃO DO ÓLEO DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DA ABÓBORA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
492	Roberta Pazinato Cuco	60615	EFEITO DA TEMPERATURA E PRESSÃO NA COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE SUBPRODUTOS DA ABÓBORA UTILIZANDO CO ₂ COMO SOLVENTE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
493	Roberto Pessanha da Silva Pires	71944	Aquecimento ôhmico em soro de leite: características físicas, reológicas e microestrutura.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
494	Robson Araújo de Queiroz	66633	MODELAGEM E SIMULAÇÃO DO RESFRIAMENTO DO LEITO DE LARANJA VALÊNCIA COM AR FORÇADO.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
495	Rosiane Lopes da Cunha	70341	PHYSICAL STABILITY AND RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PROTEIN-PROTEIN MULTILAYER O/W EMULSIONS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
496	Rosiane Lopes da Cunha	70705	Assessing the potential of whey protein fibrils modified by pH changes and mechanical processes as emulsifiers	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
497	RUBIMARA CRISTINA PINHEIRO	70477	OPTIMIZATION OF SOLVENT EXTRACTION OF β -CAROTENE FROM FRESH PUMPKIN (<i>Cucurbita maxima</i>) PULP.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
498	Ruth Meri Lucinda da Silva	71794	AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADES REOLÓGICAS E DE TEXTURA DE GELEIAS CONTENDO SUCO DE ROMÃ (<i>Punica granatum L.</i>)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
499	Samuel Oladele	70574	COWPEA (<i>VIGNA UNGUICULATA</i>) HYDRATION KINETICS AS INFLUENCED BY PH	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
500	Samuel Oladele	70589	EFFECT OF PH ON THE WATER UPTAKE OF CARIOCA BEAN (<i>PHASEOLUS VULGARIS</i>)	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
501	Sarah Morais Senna Prates	71909	Is the supercritical carbon dioxide extraction healthier than conventional extraction of chia seed oils?	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
502	Saraspathy Mendonça	71240	A UTILIZAÇÃO DA CONDUTIVIDADE ELÉTRICA COMO TRATAMENTO MICROBIOLÓGICO DO LEITE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
503	SIBELE SANTOS FERNANDES	69881	STUDY OF CHIA OIL YIELD USING SUPERCRITICAL EXTRACTION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
504	Sidmara Bedin	71032	COMPARISON BETWEEN THE METHODS OF ALKALINE EXTRACTION, ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION AND MICROWAVE-ASSISTED EXTRACTION IN OBTAINING RICE BRAN PROTEIN	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
505	Sidmara Bedin	71043	AGGLOMERATION PROCESS OF RICE PROTEIN CONCENTRATE POWDER USING GRAPE PULP AS BINDER: IN-LINE MONITORING OF PARTICLE SIZE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
506	Silvia Pilco Quesada	64762	EVALUATION OF THE ANTIMICROBIAL EFFECT OF MICROENCAPSULATE AND SPRAY OF OREGANO ESSENTIAL OIL (<i>Origanum vulgare</i>) APPLIED IN LOAF BREAD	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

507	Stephanie Suarez Campoli	69268	Ultrasound processing enhances lycopene in vitro bioaccessibility in Guava juice	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
508	Stephanie Suarez Campoli	69280	Ultrasound processing improves the physical proprieties of Guava Juice	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
509	Suênia Gabriela Gonçalves Morais	64620	EFFECTS OF PH AND FOOD MATRIX COMPONENTS ON ANTIBACTERIAL EFFICACY OF CARVACROL AGAINST Escherichia coli O157:H7	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
510	Suênia Gabriela Gonçalves Morais	64624	INHIBITORY EFFECTS OF Mentha piperita L. ESSENTIAL OIL AT CONCENTRATIONS BELOW THE SENSORY REJECTION THRESHOLD IN COMBINATION WITH MILD HEAT TREATMENT AGAINST Escherichia coli O157:H7 IN GUAVA JUICE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
511	Talita A. Comunian	66684	ESTUDO DA ESTABILIDADE DOS ÁCIDOS GRAXOS ÔMEGA-3 ALFA-LINOLÊNICO E ESTEARIDÔNICO, BETA-SITOSTEROL E ÁCIDO SINÁPICO ENCAPSULADOS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
512	Tanara Sartori	69277	EFFECT OF PROCESS TEMPERATURE AND GLYCEROL CONTENT ON RHEOLOGICAL PROPERTIES OF PLASTICIZED GLUTEN	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
513	Tatiane Toda	66288	VELOCIDADE DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE BORRA DE CAFÉ UTILIZANDO ETANOL COMO SOLVENTE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
514	Taynara Priscila Castro de Paula Lopes	71535	MODELAGEM MATEMÁTICA E NUMÉRICA DO PROCESSO DE AERAÇÃO DE GRÃOS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
515	THAIS BIASUZ	70255	ENCAPSULATION EFFICENCY OF Lactobacillus rhamnosus MICROENCAPSULATED IN CARRAGEENAN AND PROTEINS BLEND	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
516	Thais Cardoso Merlo	66625	EFFECT OF ULTRASOUND TECHNOLOGY AND STORAGE TIME ON CHICKEN BREAST QUALITY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
517	Thais Carvalho Brito Oliveira	66300	EFEITO DA INCORPORAÇÃO DE CURCUMINA ENCAPSULADA EM PARTÍCULAS LIPÍDICAS SÓLIDAS NAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE GELEIA DE MANGA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
518	Thaísa Gabriela Silva de Farias	66861	VIABILITY OF ENCAPSULATED Lactobacillus rhamnosus IN YELLOW MOMBIN ICE CREAM AND IN SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
519	Thaysa Fernandes Moya Moreira	65527	MATHEMATICAL MODELING OF ENZYMATICALLY CROSSLINKED GELATIN HYDROGELS CONTAINING LACTIC AND ACETIC ACIDS SWELLING KINETICS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
520	Thiago Soares Leite	69869	The inactivation of Polyphenol oxidase (PPO) on viscous CMC Solution: Comparison between Ohmic Heating and Conventional Heating.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
521	Thiago Soares Leite	69870	Açaí Pulp (Euterpe oleracea Mart.) processed by Ohmic heating: Effect on microbial inactivation	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
522	Valquiria Maeda Rojas	66851	EVALUATION OF THE OXIDATIVE STABILITY OF MICROENCAPSULATED CHIA OIL	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
523	Valquiria Maeda Rojas	66853	EFFECT OF ENCAPSULATION ON THE OXIDATIVE STABILITY OF EDIBLE OILS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
524	Vanderson Agra	66536	RESFRIAMENTO E CONGELAMENTO DE PEDÚNCULO DO CAJU VIA TÉCNICA DA FLUIDODINÂMICA COMPUTACIONAL.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
525	Vanessa Braga	64683	INATIVAÇÃO DE ENZIMAS PRESENTES NA ÁGUA DE COCO VERDE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
526	Vania Zanella Pinto	70921	Pre-treatments of pinhão starch nanocrystals properties	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
527	Víctor Jesús Aredo Tisnado	69859	SUPERCritical IMPREGNATION OF LYCOPENE IN COMMERCIAL HYDROLYZED COLLAGEN POWDER	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
528	Víctor Justiniano Huamaní Meléndez	64850	CAFFEINE DIFFUSION IN HYDRATED COFFEE BEAN CONSIDERING HEMISPHERICAL GEOMETRY	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
529	Victor Pinto	71841	ELABORAÇÃO DE BARRA DE CERAL À BASE DE FARINHAS ALTERNATIVAS COM O USO DA MODELAGEM MATEMÁTICA	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
530	Vitor Andre Silva Vidal	71318	APPLICATION OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE TO MEAT BATTERS: EFFECTS ON EMULSION STABILITY, EXTRACTION YIELD, AND MICROSTRUCTURE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
531	Vitor Andre Silva Vidal	71375	EFFECT OF HIGH-PRESSURE PROCESSING ON THE PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS OF REDUCED-SODIUM BOLOGNA SAUSAGES WITH HIGH CONTENT OF MECHANICALLY DEBONED CHICKEN MEAT	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
532	VIVIAN CONSUELO REOLON SCHIMIDT	71363	ELABORAÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO DE MANDIOCA COM ADIÇÃO DE FIBRAS NATURAIS PELO MÉTODO 'TAPE-CASTING'	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
533	Vivian Correia Miranda	66889	Effect of oral treatment with Saccharomyces cerevisiae CNCM I-3856 in animals challenged with Salmonella enterica serovar Typhimurium	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h

534	Viviane Deroldo Sabadoti	64754	ULTRASOUND AND TEMPERATURE IMPROVE THE HYDRATION OF SIGMOIDAL GRAINS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
535	Viviane Deroldo Sabadoti	64756	HYDRATION BEHAVIOUR OF CEREALS AND PULSES: EXPANDING THE AVAILABLE INFORMATION	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
536	Welyson Dias	70965	EXTRACTION OF AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) ANTHOCYANINS USING AQUEOUS BIPHASIC SYSTEM FORMED BY PEG1500 AND AMMONIUM SULFATE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
537	Welyson Dias	70979	ESTUDO DA PARTIÇÃO DE ANTOCIANINAS DE CAMU-CAMU (Myrciariadubia) UTILIZANDO SISTEMAS AQUOSOS BIFÁSICOS COMPOSTOS POR PEG 1500 E SAL A 25 E 35 °C	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
538	Weslany Roberto da Silva Vitorino	70364	BEHAVIOR OF THE WEIGHT OF TOMATO PULP MICROCAPSULES IMMERSED IN EXTRA VIRGIN OLIVE OIL DURING THE SHELF LIFE	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
539	WIGBERTO Spagnol	66605	DYNAMIC SHELF-LIFE OF TABLE GRAPES (VITIS VINIFERA L.) SUBMITTED TO COOLING DELAYS	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
540	Wisliane do Nascimento Pinto	67034	AValiação da eficiência de farinhas de vegetais como auxiliares de coagulação em tratamento de água	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
541	YANETH MACHACA MONROY	66486	Extraction of functional pigments of purple corn pericarp (Zea mays L.) with pressurized fluids	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h
542	YANETH MACHACA MONROY	66488	Ethanol 70% as co-solvent in supercritical extraction of phenolic compounds from red propolis.	Engenharia de processos e tecnologias emergentes (ET)	Segunda, 06/11 – 17:10h às 18:10h