

TERÇA-FEIRA - 26 de novembro de 2024

Módulo Oral - 10:00 / 12:00

Prédio 74 C - CCSH

CIÊNCIAS AGRÁRIAS - CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS/ CIÊNCIA DE ALIMENTOS - ENGENHARIA DE ALIMENTOS - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Sala	Ordem	Apresentador	Titulo
4424	1	ANDRESSA INÊS SCHÚ	OBTENÇÃO DE COMPOSTOS POLIFENÓLICOS DE FOLHAS DE OLIVEIRA (OLEA EUROPAEA) UTILIZANDO SONDA ULTRASSÔNICA
	2	DANIELLE SANTOS LONDERO	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS LIVRES E LIGADOS PRESENTES NA GUABIROBA (Campomanesia xanthocarpa), UTILIZANDO LC-ESI-QqQ-MS/MS
	3	EMANUEL ELIABE ALVES	T. fluminensis & T. zebrina: EXPLORANDO AS PANC POR MEIO DA INTERCONTEXTUALIDADE
	4	LUCIANE VIEIRA BORGES GÓS	RECOLHIMENTOS MOTIVADOS POR CONTAMINAÇÕES BIOLÓGICAS EM ALIMENTOS NO BRASIL
	5	MANOELA MEIRA BALZAN	EFEITO DA APLICAÇÃO DE VAPOR DE ETANOL NA QUALIDADE DE MAÇÃS 'CRIPPS PINK' DURANTE A VIDA DE PRATELEIRA
	6	PÂMELA OLIVEIRA SOARES	AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA FORMAÇÃO DE BIOFILME POR ASPERGILLUS WESTERDIJKIAE
	7	STÉPHANIE PEREIRA TORRES	MICROENCAPSULAÇÃO DE LACTASE POR COACERVAÇÃO COMPLEXA

Sala	Ordem	Apresentador	Titulo
4425	1	ADRIANE TEREZINHA SCHNEIDER	EMISSÕES DE CARBONO ASSOCIADAS À PRODUÇÃO DE COMMODITIES NO BIOMA AMAZÔNIA
	2	DANIEL POGERE KAISER	INOVAÇÃO NO USO DO BAGAÇO DE OLIVA COMO INGREDIENTE EM PATÊ VEGETAL: PERFIL DO PRODUTO E ACEITAÇÃO POR CONSUMIDORES
	3	DARISSA ALVES DUTRA	PEGADA DE CARBONO EM COMMODITIES DO CERRADO: AVALIAÇÃO DE SISTEMAS PRODUTIVOS SUSTENTÁVEIS
	4	FRANCIELE ALINE SMANIOTTO	EFEITO DE EXTRATOS BRUTOS DE MIRTILO OBTIDOS USANDO NADES OU SOLVENTE ORGÂNICO EM UM MODELO DE DISBIOSE INTESTINAL
	5	MARINA DA SILVA	OXIDAÇÃO EM MASSA CÁRNEA SUÍNA ELABORADA COM ANTIOXIDANTE NATURAL E ÁGUA ELETROLISADA BÁSICA E SUBMETIDA AO ULTRASSOM
	6	MATHEUS ABRAÃO PIOVESAN PEDROSO	AÇÕES DE EXTENSÃO UNIVERSITÁRIA: PRODUÇÃO E DISTRIBUIÇÃO DE PRODUTOS LÁCTEOS FRENTE ÀS ENCHENTES NO RS
	7	RICHARD LUAN SILVA MACHADO	BALANÇO DAS EMISSÕES DE CARBONO PROVENIENTES DA PRODUÇÃO DE CACAU E AÇAÍ NO BIOMA AMAZÔNIA
	8	WILLIAM NIECKEL PEREIRA	Inovação em Impressão 3D de Alimentos: Conversão de uma impressora 3D de filamento para extrusão de pastas alimentícias