

APRESENTAÇÕES DE PAINÉIS DIA 06/11/18 ÀS 17 HORAS (favor fixar seu painel antes desse horário)

HALL DO BLOCO 2

Número	Apresentador	Título
1	ALINE ALVES MONTENEGRO FREITAS	AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÉNICO-SANITÁRIAS EM LANCHONETES DE UBERLÂNDIA, MG
2	ANA CAROLINA BARROS POLIDO	PROPRIEDADES MECÂNICAS E MICROESTRUTURAIS DE FILMES DE PROTEÍNA DE SOJA COM ADIÇÃO DA GOMA DE ALFARROBA.
3	ANA PAULA BURATTO	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS DE FISALIS
4	ANDRESA SOUSA CARVALHO	PROCESSAMENTO DE COMPOTA MISTA DE ABACAXI, MORANGO E HORTELÃ
5	ANDRESA SOUSA CARVALHO	INFLUÊNCIA GERADA PELA EXPECTATIVA DO CONSUMIDOR PARA IOGURTE E LEITES FERMENTADOS
6	ANGELA MORAES TEIXEIRA	ELABORAÇÃO DE PÃES COM ADIÇÃO DE FARINHA DE ALFARROBA.
7	BIANCA KAROLINE MILANEZ TOSIN	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LICOR DE CAMU-CAMU
8	BIANCA KAROLINE MILANEZ TOSIN	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LICOR DE GENIPA AMERICANA L. PRODUZIDO EM RORAIMA
9	BRAYANE BUHALI	MOAGEM SECA E CONDICIONADA DO MALTE PILSEN EM MOINHO INDUSTRIAL DE DOIS ROLOS EM UMA INSTITUIÇÃO PRIVADA DO CENTRO-OESTE DO PARANÁ
10	DANIELLI ALESSANDRA R. O. DA SILVA	OBTENÇÃO DE SÍLICA DE CASCA DE ARROZ POR DIFERENTES CONDIÇÕES DE PROCESSO
11	DARLENE CAVALHEIRO	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO PREPARADO COM AROMATIZANTE COMERCIAL
12	DAVI LUIZ KOESTER	ELABORAÇÃO DE PÃES DE FORMA COM ADIÇÃO DE FERMENTADO DE LEVEDURA YARROWIA LIPOLYTICA
13	DIOVANA DIAS RODRIGUES	LEVANTAMENTO DOS TIPOS DE PERDAS EM VEGETAIS NA CIDADE DE LONDRINA – PR.
14	ELIANE POMPEU DE JESUS	AVALIAÇÃO DO EFEITO DA ADIÇÃO DE INULINA NA SINÉRESE DE SOBREMESA CREMOSA A BASE DE LEITE DE FONTE NÃO CONVENCIONAL
15	FABIANE BACH	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DO EXTRATO DE LENTINULA EDODES
16	FERNANDA ARPINI SOUZA	UTILIZAÇÃO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAS PARA PRODUÇÃO DE LÍPÍDIOS MICROBIANOS POR YARROWIA LIPOLYTICA QU69
17	FLÁVIA TEIXEIRA	A ADIÇÃO DA CASCA DE ABÓBORA (CUCURBITA MÁXIMA) MELHORA O PERFIL NUTRICIONAL DE PRODUTO DE PANIFICAÇÃO
18	FLÁVIA TEIXEIRA	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA: ADIÇÃO DE SUBPRODUTOS DE FRUTAS DO GÊNERO CITRUS EM GELEIAS E SIMILARES
19	GABRIELLA FERREIRA DE CARVALHO	PRODUÇÃO ARTESANAL DE DOCE CRISTALIZADO DE CUPUAÇU "TIPO JUJUBA" COM A ADIÇÃO DA POLPA DE CAMU-CAMU
20	GABRIELLA FERREIRA DE CARVALHO	AVALIAÇÃO DE QUALIDADE DO DOCE CRISTALIZADO DE CUPUAÇU COM DIFERENTES DOSAGENS DE POLPA DE CAMU-CAMU
21	GISELE KIRCHBANNER CONTINI	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E COLORIMETRIA DE PHYSALIS PERUVIANA L. SOB CONGELAMENTO
22	GISELE KIRCHBANNER CONTINI	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E REOLÓGICAS DA FARINHA DE TRIGO E DA FARINHA INTEGRAL DE CENTEIO
23	KATIELLE ROSALVA VONCIK CÓRDOVA	FERMENTADO DE ACEROLA: COMPOSIÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL
24	KATIELLE ROSALVA VONCIK CÓRDOVA	AGARICUS BRASILIENSIS: COMPOSTOS BIOATIVOS
25	GUSTAVO GALASTRI TEIXEIRA	ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS AGREGADAS À CACHAÇA BRANCA POR MEIO DO PROCESSO DE DEFUMAÇÃO COM LASCAS DE BARRIL DE CARVALHO UTILIZADO NO ARMAZENAMENTO DE WHISKY
26	JAILSON DE OLIVEIRA	AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE SANITIZANTES QUÍMICOS EM FUNÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO DE ALFACE (LACTUCA SATIVA)
27	JAQUELINE MACHADO SOARES	APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS DE GUAVIARA EM BARRA DE CEREAIS: ANÁLISE SENSORIAL E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA
28	JULIANA DORDETTO	BIOCOMBUSTÍVEL DE BATATA-DOCE
29	LARISSA CRISTINA COSTA	BACTERIOCINAS: PEPTÍDEOS ANTIMICROBIANOS E SUAS APLICAÇÕES NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS
30	LEVI ALMEIDA CAVALCANTE LIMA	CAPACITAÇÃO TECNOLÓGICA BÁSICA NO PROCESSAMENTO DE PRODUTOS LÁCTEOS
31	MARCOS ALMEIDA DE LEMOS	ANALISE DO AJUSTE DE QUATRO MODELOS MÁTEMATICOS APLICADOS A CINÉTICA DE SECAGEM DA POLPA DE ACEROLA EM CAMADAS DE ESPUMAS E DIFERENTES TEMPERATURA
32	MARLON VANDERLEI WEIRICH PAPPEN	USO DE VITAMINA E PARA MELHORIA DA COR DA CARNE: REVISÃO DE LITERATURA
33	NATALIA SCHMITZ RIBEIRO DA SILVA	FRUIT BIER: UMA ALTERNATIVA NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS REGIONAIS
34	NATASHA SÉKULA	A APLICAÇÃO DE MÉTODO PARA EXTRAÇÃO DE PIGMENTOS DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAS PARA UTILIZAÇÃO EM ALIMENTOS
35	NATASHA SÉKULA	KEFIR INTEGRAL ADOÇADO COM ADIÇÃO DE GELEIA DE MORANGO E AVEIA EM FLOCOS
36	OSMAR ROBERTO DALLA SANTA	PÓLEN APÍCOLA: UMA ALTERNATIVA PARA A DIVERSIFICAÇÃO DA OFERTA DE CERVEJAS ESPECIAIS
37	OSMAR ROBERTO DALLA SANTA	PRODUÇÃO DE CERVEJA COM ADIÇÃO DE PLANTAS AROMÁTICAS
38	RENATA LEIA DEMARIO VIEIRA	CARACTERIZAÇÃO TÉRMICA DE AMIDO DE TRIGO MOURISCO (FAGOPYRUM ESCULENTUM) NATIVO E MODIFICADO
39	ROMAILDO SANTOS DE SOUSA	COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE CAMB.) E BARU (DIPTERYX ALATA VOGEL) E SEUS USOS POTENCIAIS: UMA REVISÃO
40	VALÉRIA OLIARI MORETO	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO ACRESCIDO DE FARINHA DE GUAVIARA
41	VANIA ZANELLA PINTO	PARÂMETROS FÍSICOS E CONCENTRAÇÃO DE AMIDO RESISTENTE EM PÃO CONGELADO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE BANANA VERDE
42	VANIA ZANELLA PINTO	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE GELEIAS DE MORANGO

HALL DO DCE

Número	Apresentador	Título
1	DÉBORA CARVALHO TONETE	TEOR DE LIGNINA EM PLANTAS DE MILHO TRATADAS COM HIDRAZONAS DO IV CONGRESSO SUL BRASILEIRO DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS – IV CSBEA
2	DEBORA FERNANDES PINHEIRO	ENSAIO FÍSICO-QUÍMICO DE DIFERENTES CULTIVARES DE MORANGO CULTIVADAS SOB SISTEMA CONVENCIONAL NA REGIÃO CENTRO-OESTE DO PARANÁ
3	DEBORA FERNANDES PINHEIRO	CARACTERIZAÇÃO DE QUALIDADE PÓS-COLHEITA EM FRUTOS DE MORANGUEIRO
4	FLAVIA CRISTINA PANIZZON DINIZ	EFEITOS POTENCIAIS DA COMPOSIÇÃO FENÓLICA DE FRUTOS DE MORANGO
5	FLAVIA CRISTINA PANIZZON DINIZ	REVESTIMENTOS ALIMENTARES UTILIZADOS NO PROLONGAMENTO DE VIDA DE PRATELEIRA DOS FRUTOS
6	GABRIELE JARDIM GROSS TEIXEIRA	DISCRIMINAÇÃO INTRAESPECÍFICA DE SACCHAROMYCES CEREVISIAE POR RAPD E ISSR
7	GABRIELE JARDIM GROSS TEIXEIRA	CARACTERIZAÇÃO DA DIVERSIDADE DE LEVEDURAS ISOLADAS DE UVAS SAUVIGNON BLANC DA SERRA CATARINENSE
8	MARIA EDUARDA PERETTI	EFEITOS DO USO DE DIFERENTES TRATAMENTOS TÉRMICOS, APLICADOS EM CENOURA PRONTA PARA CONSUMO SOBRE A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA, QUÍMICA E NUTRICIONAL.
9	MARIA EDUARDA PERETTI	UTILIZAÇÃO DA TECNOLOGIA SOUS VIDE NO PROCESSAMENTO TÉRMICO A VÁCUO DE VEGETAIS: INOVAÇÃO PARA A PRESERVAÇÃO DA QUALIDADE DE ALIMENTOS PROCESSADOS EM COMPARAÇÃO COM OS PROCESSOS TRADICIONAIS
10	SARA MARTA DA SILVA	ANÁLISES MORFOLÓGICAS DE HÍBRIDOS DE MORANGUEIRO CULTIVADOS COM FUNGOS MICORRÍZICOS NA REGIÃO SUL DO BRASIL
11	SARA MARTA DA SILVA	ANÁLISE COLORIMÉTRICA DE FRUTOS DE MORANGUEIRO INOCULADOS COM FUNGOS MICORRÍZICOS
12	TAMARA KARAM DA SILVA	ESTUDO DO EFEITO DA TEMPERATURA NAS PROPRIEDADES REOLÓGICAS DO NÉCTAR DE MARACUJÁ.
13	VANESSA CORTINA ZANETTI	FERMENTAÇÃO ACÉTICA DE VINAGRE DE LARANJA: COMPOSIÇÃO DO MOSTO E MÉTODO DE ACETIFICAÇÃO
14	VANESSA CORTINA ZANETTI	DESENVOLVIMENTO DE CREME DE MESA TIPO MAIONESE A BASE DE BIOMASSA: COMPARAÇÃO COM MOLHO DE MAIONESE TRADICIONAL
15	ALEXIA FLÁVIA FRANÇA VIEIRA	DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO DE BISCOITO TIPO "COOKIE" SABOR CACAU COM ADIÇÃO DE PÓ DA FOLHA DA MORINGA.
16	ALEXIA FLÁVIA FRANÇA VIEIRA	EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NA ERVA MATE UTILIZANDO LÍQUIDO IÔNICO
17	ALINE ALVES MONTENEGRO FREITAS	AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES HIGIÉNICO SANITÁRIAS EM SUPERMERCADOS DE UBERLÂNDIA, MG
18	ALINE AMARANTE ARAÚJO	QUALIDADE DO ÓLEO DE COCO SUBMETIDO AO AQUECIMENTO
19	AMANDA FONSECA BRANDÃO**	ESTUDO NUTRICIONAL E SENSORIAL DE SNACKS DE ORIGEM VEGETAL POR "REFRACTANCE WINDOW"
20	AMANDA MORO SESTILE	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE GUAVIROVAS COLHIDAS NO MUNICÍPIO DE INÁCIO MARTINS – PR
21	AMANDA MORO SESTILE	LEVANTAMENTO DE MATERIAS PRIMAS VEGETAIS COM POTENCIAL PARA EXTRAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL
22	ANA CLAUDIA SANTOS DA ROSA	DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO EM ÓLEO E β -CAROTENO POR ULTRASSOM DAS PARTES DA MACAÚBA (AMÊNDOA E POLPA)
23	ANA FLÁVIA AMANCIO DE OLIVEIRA	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DE PAR METROS FÍSICO-QUÍMICOS DE PRODUTOS PROTEICOS À BASE DE CASTANHA-DO-BRASIL: BEBIDA ACHOCOLATADA E QUEIJO PETIT SUISSE.
24	ANA PAULA BIZ	MODELO CINÉTICO SIMPLIFICADO PARA TRANSPORTE CONVECTIVO DE MASSA EM ATOMIZADORES DE DISPERSÕES ÁGUA-MICROALGAS
25	ANA PAULA FERREIRA	ANÁLISE DA CAPACIDADE DE ABSORÇÃO DE ÁGUA DE EMBUTIDOS VEGETAIS A BASE DE SOJA
26	ANA TERESA RODRIGUES FRANÇA	CINÉTICA DE SECAGEM DA CURCUMA (CURCUMA LONGA L.)
27	ANDRESSA FERREIRA DA SILVA	SECAGEM DE FATIAS DE BATATA DOCE: PROCESSAMENTO E ATIVIDADE BIOATIVA
28	ANDRESSA RAFAELLA DA SILVA BRUNI	MASSA DE PIZZA LOW CARB A BASE DE COUVE-FLOR
29	ANDRESSA RAFAELLA DA SILVA BRUNI	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO DE QUEIJO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE BATATA-DOCE
30	ANNA FLÁVIA MORAES	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE SNACKS DE FARINHA DE MAÇÃ
31	ANNA FLÁVIA MORAES	DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÃO PARA PRODUTO CONGELADO A BASE DE POLPA DE AÇAÍ
32	BETINA LOUISE ANGIOLETTI	ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS (ACPS) E REGRESSÃO AO MODELO DE WEIBULL NA PREDIÇÃO DE VIDA DE PRATELEIRA DE ALFACE CRESPA HIDROPÔNICA
33	BETINA LOUISE ANGIOLETTI	CARACTERIZAÇÃO DO POTENCIAL ANTIMICROBIANO E ANTIOXIDANTE DE ÓLEOS ESSENCIAIS PARA APLICAÇÃO EM EMBALAGENS ALIMENTÍCIAS DE PRODUTOS CÁRNEOS: UMA REVISÃO
34	BRUNA SILVA DE FARIAS	BIOSSORÇÃO DE CORANTE ALIMENTÍCIO UTILIZANDO QUITOSANA DESPOLIMERIZADA: ESTUDO DE EQUILÍBRIO E TERMODINÂMICO

** pagamento pendente

SALA 01 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	BRENDA DE OLIVEIRA GOMES	USO DE PREBIÓTICOS EM HAMBÚRGUERES COM REDUÇÃO DE GORDURA
2	BRENDA DE OLIVEIRA GOMES	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER REDUZIDO DE GORDURA
3	CAIO SÉRGIO SPROTTE DA FONSECA	CINÉTICA DE SECAGEM DE FOLHAS DE BARDANA
4	CAIO SÉRGIO SPROTTE DA FONSECA	FERMENTAÇÃO ESPONTÂNEA: UMA ALTERNATIVA PARA PRODUZIR CERVEJAS ESPECIAIS
5	CAROLINA DE PAULA LAIDENS	AVALIAÇÃO DO EFEITO DAS VARIÁVEIS DE PROCESSO NA HIDRÓLISE ENZIMÁTICA DO ÓLEO DE MACAÚBA (ACROCOMIA ACULEATA) LIVRE DE SOLVENTE ORGÂNICO
6	CAROLINA DE PAULA LAIDENS	EXTRAÇÃO SUBCRÍTICA DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES DO SUBPRODUTO DE ASPARGO
7	CATARINA DE MESQUITA OLIVEIRA	AVALIAÇÃO DO TEOR DE LACTOSE NO PROCESSO FERMENTATIVO DO SORO DE QUEIJO POR LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E LACTOCOCCUS LACTIS
8	CATARINA DE MESQUITA OLIVEIRA	ANÁLISE DA CONCENTRAÇÃO CELULAR DE LACTOBACILLUS ACIDOPHILUS E LACTOCOCCUS LACTIS NO PROCESSO FERMENTATIVO DO SORO DE QUEIJO
9	CHRISLAYNE PAIS VOLLBRECHT	SÍNTSE DE BIOPROCESSOS A BASE DE POLIURETANO E APLICAÇÃO COMO ADSORVENTE PARA O CORANTE ALIMENTÍCIO AMARELO TARTRAZINA.
10	CLEITON VAZ	USO DAS PLATAFORMAS OPEN SOURCE ARDUINO E SCILAB PARA MONITORAMENTO E CONTROLE DE NÍVEL DE TANQUE
11	CRISTIAN JOSE CRISTOFEL	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DO GENGIBRE (ZINGIBER OFFICINALE ROSCOE) SUBMETIDO A DIFERENTES PROCEDIMENTOS DE DESIDRATAÇÃO E AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO GENGIBRE EM PÓ
12	CRISTIAN JOSE CRISTOFEL	DESIDRATAÇÃO DA POLPA DE GUABIROBA (CAMPOMANESIA XANTHOCARPA BERG), AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DOS COMPOSTOS BIOATIVOS E ESTABILIDADE NA ESTOCAGEM
13	CRISTIANE WING CHONG BORGES	EVALUATION OF WATER ABSORPTION MECHANISM IN SOYBEAN CULTIVAR BRS 257® HYDRATION
14	DAIANE CRISTINA LENHARD	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E DA CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOBRE OS PARÂMETROS REOLÓGICOS DE SUSPENSÕES DE CRANBERRIES DESIDRATADAS
15	DAIANE CRISTINA LENHARD	COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE SUSPENSÕES DE CRANBERRIES DESIDRATADAS
16	DANIELE MARCHESELI DOS SANTOS	DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE BATATA YACON UTILIZANDO DIFERENTES EDULCORANTES
17	DANIELE MARCHESELI DOS SANTOS	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA LÁCTEA ADICIONADA DE FARINHA DE BATATA YACON

SALA 02 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	DANIELLE CARPINE	EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS PRODUZIDAS A PARTIR DE GELATINA E ANTOCIANINAS DE JUÇARA: POTENCIAL INDICADOR DE PH E COMPORTAMENTO HIGROSCÓPICO
2	DANIELLE CARPINE	INFLUÊNCIA DA FRAÇÃO LIPÍDICA NA MORFOLOGIA E COMPOSTOS BIOATIVOS DAS FARINHAS INTEGRAL E DESENGORDURADA DE POLPA DE INAJÁ (MAXIMILIANA MARIPA (AUBL.) DRUDE)
3	ELISA MAZON	ENDOCARPO DE FRUTOS DE JUÇARA COMO NOVA FONTE AMILÁCEA: INVESTIGAÇÃO DA MORFOLOGIA, COMPORTAMENTO HIGROSCÓPICO E PERFIL TÉRMICO
4	DARJANI TEIXEIRA GONÇALVES	PROPRIEDADE INTELECTUAL: INDICAÇÕES GEOGRÁFICAS BRASILEIRAS DE CAFÉ
5	DARLENE CAVALHEIRO	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO PEITO DE FRANGO REFILEDO SUBMETIDO AO PROCESSO DE SALGA
6	DAVID CHACÓN ALVAREZ	CINÉTICA DA HIDRATAÇÃO E DIFUSÃO DO CULTIVAR DE CEVADA ANAG01
7	DIELY VARGAS BALBINOTTI	FORMAÇÃO DE ESPUMA NA POLPA DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA) UTILIZANDO DIFERENTES EMULSIFICANTES
8	DIOVANA DIAS RODRIGUES	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE RESÍDUO VINÍCOLA DE DIFERENTES CULTIVARES
9	FLAVIA JAQUELINE KITCKY DE DEUS	ESTUDO DO EFEITO DA TEMPERATURA SOBRE AS PROPRIEDADES REOLÓGICAS DA POLPA DE MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS)
10	FLAVIA JAQUELINE KITCKY DE DEUS	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATOS DE CONYZA BONARIENSIS
11	FLAVIA LETICIA SANCHES	AVALIAÇÃO DO EFEITO SINÉRGICO DE ESPESSANTES NA SINÉSE DE SOBREMESA VEGANA NÃO ADOÇADA
12	FLAVIA LETICIA SANCHES	ESTUDO DA VIABILIDADE DE IMPLANTAÇÃO DE UMA AGROINDUSTRIA PRODUTORA DE QUEIJO COLONIAL NA REGIÃO DA CANTUQUIRIGUAÇU: ANÁLISE MERCADOLÓGICA
13	GABRIELA CAROLINE LENHANI	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CELULOSE DE PALHADA DE SOJA
14	GABRIELLI BARROS SILVA	AVALIAÇÃO E ORIENTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS NO COMÉRCIO INFORMAL DO MUNICÍPIO DE NAVIRAI-MS.
15	GABRIELLI BARROS SILVA	AVALIAÇÃO DE BARRAS DE CEREAL ELABORADAS COM AMÊndoAS DE BARU E DE LICURI
16	GEORGIA ANE RAQUEL SEHN	CINÉTICA DE SECAGEM E PROPRIEDADES DE COZIMENTO DE MASSA DE ARROZ
17	GLEISE SILVANA DE SOUZA	ANÁLISE SENSORIAL DE DIFERENTES CULTIVARES DE MORANGO ORIUNDOS DE CULTIVO SEMI-HIDROPÔNICO

SALA 03 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	ISABELA PALHANO ZANELA	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO IOGURTE COM ADIÇÃO DE BACCHARIS DRACUNCULIFOLIA.
2	JOÃO PAULO PRENHACA SILVA	ESTUDO DOS PARÂMETROS TERMODINÂMICOS DA CINÉTICA DE EXTRAÇÃO DOS AÇÚCARES DO SUBPRODUTO DE ASPARGO
3	JOÃO VÍCTOR BALESTRIN SARTOR	AVALIAÇÃO DO MODELO DE LUEDEKING-PIRET NA PREDIÇÃO DE PRODUÇÃO DE TOXINAS, OBEDECENDO A CINÉTICA DE CRESCIMENTO DE MONOD
4	JOSEANE MARTINS DE OLIVEIRA	COGUMELO HIRATAKE CULTIVADO EM AZEVÉM COM ERVA MEDICINAL
5	JULIANA CABRAL DA CRUZ	PESQUISA MERCADOLÓGICA SOBRE CONSUMO E VIABILIDADE DE INSERÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA COM ADIÇÃO DE BATATA YACON.
6	JULIANA CABRAL DA CRUZ	QUANTIFICAÇÃO E EXTRAÇÃO DE CAFEÍNA EM ERVA MATE ATRAVÉS DE ESPECTROFOTOMETRIA.
7	KAYQUE ANTONIO SANTOS MEDEIROS	INFLUÊNCIA DE SOLUBILIDADE E COR EM FILMES DE PROTEÍNA DE SOJA COM ADIÇÃO DE GOMA ALFARROBA
8	KAYQUE ANTONIO SANTOS MEDEIROS	PROPRIEDADE MECÂNICA E TRANSPARÊNCIA DE FILMES DE PROTEÍNA DE SOJA CONCENTRADA COM ADIÇÃO DE GOMA ALFARROBA.
9	LAÍS LÚCIO VELLOSA	ANÁLISE DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM PADARIA DO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS
10	LAÍS LÚCIO VELLOSA	ANÁLISE E TREINAMENTO AOS MANIPULADORES DE ALIMENTOS EM RESTAURANTES DO TIPO SELF SERVICE NO MUNICÍPIO DE NAVIRAÍ-MS
11	LARISSA KARLA MONTEIRO	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE DIFERENTES MARCAS COMERCIAIS DE FARINHA DE TRIGO TIPO 1
12	LARISSA KARLA MONTEIRO	INVESTIGAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO MICROBIANA DE CARCAÇAS SUÍNAS EM DIFERENTES PONTOS DO PROCESSO EM UM MATADOURO FRIGORÍFICO DE SANTA CATARINA
13	LARISSA SCHLICHTING DA SILVA	APLICAÇÃO DE CHECK LIST E ELABORAÇÃO DE PLANO DE AÇÃO CONFORME BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO EM COZINHAS DE ESCOLAS MUNICIPAIS DE LARANJEIRAS DO SUL-PR
14	LARISSA SCHLICHTING DA SILVA	PESQUISA MERCADOLÓGICA PARA VERIFICAR A VIABILIDADE DE INSERIR SNACKS DE FARINHA DE MAÇÃ NO MERCADO
15	LISIANE FERNANDES DE CARVALHO	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E CONCENTRAÇÃO ENZIMÁTICA NA HIDRÓLISE DOS LIPÍDIOS PRESENTES NA BIOMASSA DE SPIRULINA
16	LISIANE FERNANDES DE CARVALHO	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS DURANTE PROCESSAMENTO DE QUEIJO KOCHKÄSE PRODUZIDO A PARTIR DE LEITE CRU E PASTEURIZADO
17	LUCIANA CAMARGO TEMOCZKO	LEVEDURAS SELVAGENS: UM POTENCIAL A SER EXPLORADO NA PRODUÇÃO DE CERVEJAS

SALA 04 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	LUCIANO TORMEN	DESIDRATAÇÃO DA POLPA DE GUABIROBA (CAMPOMANESIA XANTHOCarpa BERG) POR DIFERENTES PROCESSOS E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E DE RECONSTITUIÇÃO DO PÓ
2	LUÍZA HELENA PINTO DOMINGUES	AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE MICROFILTRAÇÃO TANGENCIAL PARA CLARIFICAÇÃO DE SUCO DE LARANJA
3	LUÍZA HELENA PINTO DOMINGUES	ANÁLISE DE COMPOSTOS BIOATIVOS E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPA MISTA DE ARAÇÁ-VERMELHO E ARAÇÁ-AMARELO
4	MABEL CÂMARA DE ARAÚJO	COMPOSIÇÃO DOS ÁCIDOS GRAXOS E COMPOSTOS VOLÁTEIS DE FISHBURGUERES COM EXTRATO SUPERCRÍTICO E ÓLEO ESSENCIAL DE GENGIBRE
5	MADELINE DE SOUZA CORREA	EXTRATO HIDROETANÓLICO ACIDIFICADO DAS ANTOCIANINAS MONOMÉRICAS TOTAIS DA AMORA-PRETA (RUBUS spp.) CV. XAVANTE
6	MAGDA MARIA OLIVEIRA INÔ	PROCESSO OXIDATIVO AVANÇADO FOTO-FENTON PARA O TRATAMENTO DE ÁGUA
7	MAIARA VIEIRA BRANDÃO	AVALIAÇÃO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NA ELABORAÇÃO DA FARINHA DO CAROÇO DE ABACATE (PERSEA AMERICANA MILL)
8	MAIARA VIEIRA BRANDÃO	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM DE UMBU (Spondias TUBerosa) EM CAMADA DE ESPUMA
9	MARCOS ALCEU FELICETTI	INVESTIGAÇÃO DA DISTRIBUIÇÃO DE TEMPERATURA NA PASTEURIZAÇÃO LENTA DO LEITE ORGÂNICO EM UM TACHO DE AÇO INOXIDÁVEL.
10	MARIA PAULA KUIAVSKI	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS E ANÁLISES SENSORIAIS DE PÃES COM ADIÇÃO DE FARINHA DE BAGAÇO DE MALTE
11	MARINA SILVA	CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO ANTIOXIDANTE DE ÓLEO DE OSMARIN (HELYCHRYSUM ITALICUM) ADICIONADO EM HAMBÚRGUER DE TILÁPIA
12	MAURICIO RIGO	INTEGRAÇÃO ENTRE SOFTWARES LIVRES COM APPLICAÇÃO EM ENGENHARIA
13	MAURICIO RIGO	USO DO MÉTODO DAS DIFERENÇAS FINITAS NA SOLUÇÃO DA EQUAÇÃO DE CALOR USANDO O PROGRAMA EXCEL
14	MAYCON DOUGLAS**	DESENVOLVIMENTO DE EMPANADOS APLICANDO CARNE DO DORSO DE RÃ Touro ENRIQUECIDOS COM FIBRAS
15	MEAKAYTHACHER M. TAKAYANAGUI**	CONTAMINAÇÃO DE CD E CR EM FARINHAS DE MILHO PROVENIENTE DE DIFERENTES CIDADES DO ESTADO DO PARANÁ
16	MÔNICA NAIARA SCHMEIER	ANÁLISE DO EFEITO DA REFRIGERAÇÃO DO LEITE DE OVELHA NO RENDIMENTO DA MASSA FRESCA DE QUEIJO
17	MONICA RONOBÓ COUTINHO	MÉTODO EXPERIMENTAL PARA ESTIMATIVA DA CONDUTIVIDADE TÉRMICA DE MATERIAIS PLÁSTICOS
18	MONICA RONOBÓ COUTINHO	AQUISIÇÃO DE DADOS DE TEMPERATURA DURANTE PROCESSO DE AQUECIMENTO DE ALIMENTOS UTILIZANDO O ARDUINO
19	NAHIR ESTEFANIA TALE	PRODUÇÃO DE AGUARDENTE A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA DO PINHÃO
20	NAIARA NOBRE DOS REIS**	AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DE MICRO-ONDAS NA SECAGEM A AR QUENTE DE SEMENTES DE ARAUCARIA ANGUSTIFOLIA
21	NAJLA POSTAUE	INTERESTERIFICAÇÃO SUPERCRÍTICA DO ÓLEO DE CRAMBE E METIL ACETATO
22	NAJLA POSTAUE	EFEITO DA ADIÇÃO DE ÁGUA NA TRANSESTERIFICAÇÃO NÃO CATALÍTICA DE LIPÍDEOS DE CAIXA DE GORDURA

** pagamento pendente

SALA 05 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	NATÁLIA STEVANATO	EFEITO DA RAZÃO MÁSSICA DE ÓLEO:ETANOL NA PRODUÇÃO DE ÉSTERES EM SISTEMA CONTÍNUO E PRESSURIZADO EMPREGADO O CATALISADOR HETEROGRÉNEO KF/ARGILA
2	NATÁLIA STEVANATO	PRODUÇÃO IN SITU DE ÉSTERES ETÍLICOS DE SEMENTES DE NABO FORRAGEIRO (<i>RAPHAENUS SATIVUS L.</i>)
3	NICOLE NOVELLI DO NASCIMENTO	DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE UM MÉTODO ANALÍTICO POR CROMATOGRAFIA EM FASE LÍQUIDA DE ALTA EFICIÊNCIA PARA QUANTIFICAÇÃO DE ERGOSTEROL EM BIOMASSA MICROBIANA
4	NICOLE NOVELLI DO NASCIMENTO	AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DO REQUEIJÃO CREMOSO COMERCIALIZADO EM PONTA GROSSA, PARANÁ
5	NICOLLE MEYER FUCHS RODRIGUES	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATOS DE BARDANA (<i>ARCTIUM LAPPA</i>)
6	PAMELA HAISSE DE OLIVEIRA SAMPAIO	COMPARAÇÃO DE DOIS MÉTODOS DE SECAGEM PARA A ELABORAÇÃO DA FARINHA A PARTIR DE FOLHAS DE OLIVEIRA (<i>OLEA EUROPAEA L.</i>): DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES, CLOROFILAS E FENOÍS TOTAIS.
7	PAMELA HAISSE DE OLIVEIRA SAMPAIO	INFLUÊNCIA DA LUMINOSIDADE E TEMPERATURA FRENTE A PARÂMETROS DE QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA
8	PAMELA PINHEIRO RASMUSSEN	AVALIAÇÃO DO EFEITO DAS VARIÁVEIS DE PROCESSO NA OBTENÇÃO DO ÓLEO DA AMÊDOA DO BABAÇU POR EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM
9	RAFAEL FERNANDES ALMEIDA	IDENTIFICAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO, QUANTIFICAÇÃO E TRATAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS EM INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE ARROZ LOCALIZADA EM BARREIRAS - BA
10	RAQUEL BONATI MORAES IBSCH	EFFECTS OF DIFFERENT ANTIOXIDANTS ON OXIDATIVE STABILITY OF SOYBEAN OIL IN PET BOTTLES
11	RAQUEL BONATI MORAES IBSCH	CRESCIMENTO DE <i>E. COLI</i> DURANTE FERMENTAÇÃO DE QUEIJO BRANCO, DESENVOLVIDO A PARTIR DE LEITE CRU E LEITE PASTEURIZADO, PARA PRODUÇÃO DE KOCHKÄSE
12	RÚBIA MARTINS BERNARDES RAMOS	AVALIAÇÃO DE ÍONS FE^{2+} E CU^{2+} NA OZONIZAÇÃO DE LIPÍDEOS
13	SABRINA FERREIRA BEREZA	ANALISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE BISCOITO ADICIONADO DE FARINHA DE ALFARROBA (<i>CERATONIA SILIQUA</i>)
14	SABRINA VICENTINI SCHAEFER	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE PÃES DE FORMA COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL
15	TATIELLY DE JESUS COSTA	REAPROVEITAMENTO DE RESÍDUOS SÓLIDOS DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA: BAGAÇO DE MALTE EXTRUSADO PARA A PRODUÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
16	THAINARA BOVO MASSA	SUBPRODUTOS DA ABÓBORA (<i>CUCURBITA MAXIMA</i>): OBTENÇÃO DO ÓLEO DAS SEMENTES ENRIQUECIDO COM COMPOSTOS ATIVOS DAS CASCAS UTILIZANDO EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM
17	THAINARA BOVO MASSA	EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS ATIVOS DA SEMENTE E CASCA DE ABÓBORA EM LEITO ESTRUTURADO UTILIZANDO PROPANO COMPRIMIDO COMO SOLVENTE
18	THAIS STOSKI	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE <i>CONIZA BONARIENSIS</i>
19	THAIS STOSKI	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE BISCOITO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE GOJI BERRY (<i>LYCIUM BARBARUM</i>)
20	VANESSA LUIZA DA CUNHA	DETERMINAÇÃO FENOTÍPICA DA ATIVIDADE LIPOLÍTICA DE BACTÉRIAS ISOLADAS DE LEITE ORGÂNICO CRU.

SALA 06 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	TUANY GABRIELA HOFFMANN	MICROBIOLOGICAL QUALITY OF HYDROPONIC LETTUCE CONDITIONED IN OPEN AND CLOSED PACKAGING UNDER REFRIGERATION
2	TUANY GABRIELA HOFFMANN	NATURAL PLANT ANTIMICROBIALS: TRENDS IN FOOD PRESERVATION
3	VICTOR VERISSIMO CARDOSO LIMA	EXPECTATIVA DO CONSUMIDOR PARA HAMBÚRGUERES REDUZIDOS DE GORDURA
4	VINICIUS BADIA	O EFEITO DA APLICAÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE ALECRIM E ORÉGANO NO SHELF LIFE DE LINGUICA TOSCANA EMBALADA A VÁCUO
5	VIVIANI MARTINS BORSATO BOTELHO	BREVE REVISÃO SOBRE TECNOLOGIAS ALTERNATIVAS PARA MELHORAR O PROCESSO DE HIDRATAÇÃO DE GRÃOS
6	ADEJANILDO DA SILVA PEREIRA	MICROENCAPSULAÇÃO DE LIPASE PRODUZIDA POR YARROWIA LIPOLYTICA
7	ADEJANILDO DA SILVA PEREIRA	UTILIZAÇÃO DO RESÍDUO DA EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA SEMENTE DE ROMÃ PARA PRODUÇÃO DE LIPASE POR YARROWIA LIPOLYTICA
8	AMANDA GOUVEIA MIZUTA	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DO EXTRATO BRUTO DO FUNGO ENDOFÍTICO JBN01 ISOLADO DE JUSTICIA BRANDEGEANA CONTRA ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS
9	ANA CAMILA SCHMITZ	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE BISCOITO TIPO COOKIE SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE BANANA MADURA
10	ARIANA JUSTUS	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DE PROTEÍNAS HIDROLISADAS DE OKARA
11	ARIANA JUSTUS	EFEITO DA APLICAÇÃO DE ONDAS ULTRASSÔNICAS NA EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS DE OKARA
12	CRISTINA SOLTOSKI DE OLIVEIRA	EFEITO DO ANELAMENTO NAS PROPRIEDADES TÉRMICAS E DE PASTA DO AMIDO DE ARROZ VERMELHO ORGÂNICO (ORYZA SATIVA L.)
13	DANIELI NATALI KONOPKA	AVALIAÇÃO DO RESÍDUO DE CASCA DE MANDIÓCA FERMENTADA POR YARROWIA LIPOLYTICA EM DIFERENTES PERÍODOS
14	DANIELLA PILATTI RICCIO	ADEQUAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS INTEGRAIS COM AS RDC Nº 54/2012 E RDC Nº 359/2003
15	DAYARA BARBOSA DA SILVA DONADONE	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA LÁCTEA COM ADIÇÃO DA FARINHA DO BAGAÇO DA MAÇÃ
16	EDERSON CARLOS PELOZATO	ANÁLISE DE VIABILIDADE ECONÔMICA DE IMPLANTAÇÃO DE LINHA DE PRODUÇÃO DE PÃES ULTRACONGELADOS UTILIZANDO A METODOLOGIA MULTI-ÍNDICE AMPLIADA
17	EDUARDA BAGGIO PAGLIA	AVALIAÇÃO DAS CONCENTRAÇÕES DE ALCALASE® E ÁCIDO TRICLOROACÉTICO NA OBTENÇÃO DE HIDROLISADOS DE PLASMA SUÍNO

SALA 07 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	GISÉLI CARLA MORANDIN	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DOS PSEUDOFRUTOS DE UVA JAPÃO HOVENIA DULCIS T. EM DOIS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO
2	HELEN COSTA SILVA	ANÁLISE SENSORIAL DE CERVEJAS DO TIPO WITBIER A PARTIR DE TRIGO E TRIGO MALTADO
3	JEFERSON KOLLING	ATIVIDADE ANTIGLICÊMICA DO SUCO DA GUABIROBA
4	JÉSSICA BARRIONUEVO RESSUTTE	MERCADO CONSUMIDOR E ACEITABILIDADE SENSORIAL DE QUEILOS COLONIAIS COMERCIAIS DO PARANÁ
5	JÉSSICA BARRIONUEVO RESSUTTE	CORANTES NATURAIS EXTRAÍDOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS – UMA BREVE REVISÃO
6	JÉSSICA LIMA DE MENEZES	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE STEVIA REBAUDIANA FRENTE AO ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRETRIS
7	JÉSSICA LIMA DE MENEZES	ATIVIDADE ANTIFUNGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS NO CONTROLE DE ASPERGILLUS FLAVUS
8	JESSICA MILANEZ TOSIN LIMA	ATIVIDADE RESPIRATÓRIA NA PÓS-COLHEITA DO BURITI EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO
9	JESSICA MILANEZ TOSIN LIMA	CARACTERIZAÇÃO DO CICLO DE MATURAÇÃO DO BURITIZEIRO NATIVO DE RORAIMA
10	KARINA LEITE	COMPOSIÇÃO CORPORAL DE CAMARÕES (MACROBRACHIUM ROSENBERGII) ALIMENTADOS COM EXTRATO DE ALECRIM
11	KENNYA THAYRES DOS SANTOS LIMA	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA MISTA DE SOJA SABOR UVA
12	KENNYA THAYRES DOS SANTOS LIMA	AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE PIZZAS PRONTAS CONGELADAS E O EMPREGO DO SISTEMA DE SEMÁFORO NUTRICIONAL
13	LAIS DE NEZ ZALEWSKI	ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO DA FARINHA DE CASCA DE JABUTICABA
14	LARISSA ALVES DELFINO	ESTABILIDADE LIPÍDICA DE HAMBÚRGUER DE TILÁPIA COM ÓLEO DE MORINGA (MORINGA OLEIFERA LAM.)
15	LARISSA ALVES DELFINO	PESQUISA MERCADOLÓGICA PARA VERIFICAR A VIABILIDADE DO DESENVOLVIMENTO DE COOKIES SEM GLÚTEN ENRIQUECIDO COM FARINHA DE CASCA DE BANANA
16	LUANA VIEIRA DA SILVA	AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO SIMULTÂNEA DE ÁCIDO CÍTRICO E ERITRITOL POR DIFERENTES CEPAS DE YARROWIA LIPOLYTICA
17	LUCAS MARTINS GIRÃO	EFICIÊNCIA DE DIFERENTES TIPOS DE COAGULANTES NO TRATAMENTO DE ÁGUAS DO RIO NEGRO.

SALA 08 BLOCO 02

Número	Apresentador	Título
1	MÁRCIA REGINA F. G. PERDONCINI	ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA RADIAÇÃO UV-C EMITIDAS POR LÂMPADAS DE LED, NA ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E MICROBIOLOGICA NO MORANGO
2	MÁRCIA REGINA F. G. PERDONCINI	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIBACTERIANA DE MÉIS DE TUBUNA E MANDAÇAIA OBTIDOS DE DIFERENTES REGIÕES DO ESTADO DO PARANÁ (BRASIL)
3	MARCEL NASCIMENTO JUSTINO	OS ASPECTOS MORFOLÓGICO E NUTRICIONAIS DA ESPÉCIE HUMIRIA BALSAMIFERA (AUBL)
4	MARIA FLÁVIA G. DE ARAUJO SILVA	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE SANITÁRIA DE CARNE MOÍDA IN NATURA COMERCIALIZADA EM AÇOUGUES NO BAIRRO DE MACEIÓ-AL
5	MONICA IKEDA	REVISÃO BIBLIOGRÁFICA SOBRE O FRUTO ACHACHAIRU (GARCINIA HUMILIS) E SUAS PROPRIEDADES
6	NAIANE MIRIAM MALHERBI	EFEITO NOS ATRIBUTOS DE QUALIDADE DO AZEITE EXTRAVIRGEM DURANTE O ARMAZENAMENTO EM EMBALAGEM ATIVA
7	NAIARA DA SILVA SANTOS	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS DO TIPO COALHO COMERCIALIZADOS EM MACEIÓ-AL
8	PÂMELA CRISTINA LIMA	VIABILIDADE DA CULTURA PROBIÓTICA LACTOBACILLUS RHAMNOSUS IMOBILIZADA EM FARELO DE TRIGO E ADICIONADA EM IOGURTE NATURAL
9	PÂMELA CRISTINA LIMA	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE BOVINO E OVINO EM DIFERENTES PROPORÇÕES
10	PÉRSIA BARCELLOS CARRASCO	INFLUÊNCIA DO MÉTODO DE COCÇÃO NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E COR DE PINHÕES
11	PÉRSIA BARCELLOS CARRASCO	ELABORAÇÃO E PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE EMPANADO TIPO NUGGETS APARTIR DE APARAS DE PESCADOS
12	TATIANE VIANA DUTRA	CONTROLE DE BIOFILME DE ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS POR MEIO DE ENZIMAS NATURAIS PAPAÍNA E BROMELINA COMBINADAS COM DETERGENTE QUATERNÁRIO DE AMÔNIO
13	TATIANE VIANA DUTRA	ATIVIDADE ANTIBACTERIANA ISOLADA E EM COMBINAÇÃO DO BENZOATO DE SÓDIO, SORBATO DE POTÁSSIO E NISINA CONTRA ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS
14	TIAGO SANTOS DE ALMEIDA	INTENÇÃO DE COMPRA DE HAMBÚRGUERES OVINOS ELABORADOS COM A ADIÇÃO DE COPRODUTOS DA OLIVICULTURA
15	VALESCA KOTOVICZ	COMPOSTOS BIOATIVOS EM FATIAS DE BATATA DOCE DESIDRATADAS EM SOLUÇÕES TERNÁRIAS
16	VIVIANE DALASTRA	FLAVONOÍDES PRESENTES NOS EXTRATOS DA CAMPOMANESIA XANTHOCARPA BERG
17	VIVIANE DALASTRA	INTENÇÃO DE COMPRA DE ABACAXI MINIMAMENTE PROCESSADO EM DIFERENTES CORTES