

Prezados autores,

Informamos que nos dias indicados, os autores deverão afixar os pôsteres até às 9h00 e retirá-los às 17h00.

Nº do pôster	Título	Autores	Data de exposição
1	ARAÇÁ AMARELO ( <i>Psidium cattleianum</i> ): PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E DE ÁCIDOS ORGÂNICOS AO LONGO DA MATURAÇÃO	Silvana K. T. Seraglio, Mayara Schulz, Priscila Nehring, Fabiana Della Betta, Luciano V. Gonzaga, Roseane Fett e Ana C. O. Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
2	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS EM FRUTOS DE ARAÇÁ AMARELO ( <i>Psidium cattleianum</i> ) AO LONGO DA MATURAÇÃO	Silvana K. T. Seraglio, Mayara Schulz, Priscila Nehring, Fabiana Della Betta, Luciano V. Gonzaga, Roseane Fett e Ana C. O. Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
3	COMPOSIÇÃO ELEMENTAR DE UVAS: POTENCIAL FONTE DE MINERAIS ESSENCIAS	Trilícia M. Gomes, Aderval S. Luna, Jefferson S. de Gois e Marilde T. Bordignon-Luiz	06/08/2018 (Segunda-feira)
4	COMPOSIÇÃO BIOATIVA DE VINHOS DE VARIEDADES ITALIANAS ( <i>Vitis vinifera</i> L.) CULTIVADAS NA REGIÃO DE ÁGUA DOCE, SUL DO BRASIL	Saionara Sartor, Vinicius Calari e Marilde T. Bordignon-Luiz	06/08/2018 (Segunda-feira)
5	SELETIVIDADE DO MÉTODO DE QuEChERS PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MEL DE MELATO DE BRACATINGA ( <i>Mimosa scabrella</i> Bentham)	Bibiana da Silva, Luciano V. Gonzaga, Roseane Fett e Ana Carolina O. Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
6	DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MEL DE MELATO DE BRACATINGA ( <i>Mimosa scabrella</i> Bentham) USANDO MÉTODO DE QuEChERS E HPLC-DAD	Bibiana da Silva, Luciano V. Gonzaga, Roseane Fett e Ana Carolina O. Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
7	INFLUÊNCIA DA MATURAÇÃO SOBRE O TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA ACEROLA ( <i>Malpighia emarginata</i> DC.)	Mayara Schulz, Silvana K. T. Seraglio, Fabiana Della Betta, Priscila Nehring, Luciano V. Gonzaga, Ana C. O. Costa e Roseane Fett	06/08/2018 (Segunda-feira)
8	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E PERFIL DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ALIFÁTICOS DA ACEROLA ( <i>Malpighia emarginata</i> DC.) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	Mayara Schulz, Silvana K. T. Seraglio, Fabiana Della Betta, Priscila Nehring, Luciano V. Gonzaga, Ana C. O. Costa e Roseane Fett	06/08/2018 (Segunda-feira)
9	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SUSHIS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO SUL DE FLORIANÓPOLIS	Dafne Reinisch, Francie Gaio, Liandra Palmório e Deise H. B. Ribeiro	06/08/2018 (Segunda-feira)
10	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE MÊIS FLORAIS POR MEIO DA ANÁLISE DO PERFIL MINERAL ASSOCIADO À QUIMIOMETRIA	Greici Bergamo, Silvana Katia Tischer Seraglio, Luciano Valdemiro Gonzaga, Roseane Fett e Ana Carolina de Oliveira Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
11	INVESTIGAÇÃO DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL EM MÊIS DE MELATO DE BRACATINGA	Greici Bergamo, Silvana Katia Tischer Seraglio, Luciano Valdemiro Gonzaga, Roseane Fett e Ana Carolina de Oliveira Costa	06/08/2018 (Segunda-feira)
12	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MÊIS DE ABELHAS MANDAÇAIA ( <i>Melipona quadriasciata</i> ) UTILIZANDO LC-ESI-MS/MS	Fabiola C. Biluca, Francieli Braghini, Luciano V. Gonzaga, Luciano Vitali, Gustavo Micke, Ana C. O. Costa e Roseane Fett	06/08/2018 (Segunda-feira)
13	PANORAMA SOBRE O EMPREGO DE LÍQUIDOS IÔNICOS NA CIÊNCIA DE ALIMENTOS: PROSPECÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA	Bruno L. Ferreira e Itaciara L. Nunes	06/08/2018 (Segunda-feira)

14	FAMÍLIA LEMNACEAE: POTENCIAL FONTE DE PROTEÍNAS VEGETAIS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA	Fabiani C. de O. Santana e Carmen M. O. Müller	06/08/2018 (Segunda-feira)
15	CHOCOLATES E A ROTULAGEM PRA ALERGÊNICOS	Fabiani C. de O. Santana	06/08/2018 (Segunda-feira)
16	DOCES DE PELOTAS: DA NOTORIEDADE À INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA	Maria L. T. Silva, Marcela Donato e Itaciara L. Nunes	06/08/2018 (Segunda-feira)
17	MICROENCAPSULAÇÃO DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 COM LEITE SEM LACTOSE E PREBIÓTICO: AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE COR	Adriana Dantas, Silvani Verruck, Bruna M. Maran, Sofia G. Garcia e Elane S. Prudêncio	06/08/2018 (Segunda-feira)
18	EFEITO DA CRIOCONCENTRAÇÃO PROGRESSIVA NA CONCENTRAÇÃO DE SORO DE LEITE	Isabella B. Muñoz, Maria H. M. Canella, Gabriela R. Liz, Sofia G. Garcia, Eduard Hernández, Mercê Raventós e Elane S. Prudêncio	06/08/2018 (Segunda-feira)
19	PROCESSO DE CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS: EFEITO DOS ESTÁGIOS DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO NO TEOR DE CÁLCIO DO LEITE DE CABRA DESNATADO	Maria H. M. Canella, Isabella de B. Muñoz, Gabriela R. de Liz, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran, Juliane M. D. Cunha, Luciano Molognoni, Heitor Daguer e Elane S. Prudencio	06/08/2018 (Segunda-feira)
20	EFEITO DA ADIÇÃO DE AGENTES ESPUMANTES E ESTABILIZANTES DE ESPUMA SOBRE A DENSIDADE DE PURÊ DE ABÓBORA "TETSUKABUTO" DESTINADA À SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	Karoline Panato, Fabiani C de O. Santana e Carmen M. O. Muller	06/08/2018 (Segunda-feira)
21	EFEITO DO PROCESSO DE DESCONGELAMENTO NA CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS DO SORO DE LEITE DE CABRA	Gabriela R. Liz, Maria H. M. Canella, Isabella B. Muñoz, Silvani Verruck, Adriana Dantas, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran, Juliane M. D. Cunha e Elane S. Prudêncio	06/08/2018 (Segunda-feira)
22	AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNAS NOS SOROS CAPRINO E BOVINO ATRAVÉS DO PROCESSO DE CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS	Gabriela R. Liz, Maria H. M. Canella, Isabella de B. Muñoz, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran, Juliane M. D. Cunha e Elane S. Prudencio	06/08/2018 (Segunda-feira)
23	DESENVOLVIMENTO DE BROWNIE ORGÂNICO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS	Fátima Schulz, Luana FINDER, Maria Eduarda Colzani <sup>1</sup> Maria Julia Giacón, Ruane Espíndola e Renata Carvalho	06/08/2018 (Segunda-feira)
24	DESENVOLVIMENTO DE FROZEN-YOGURT DIET ADICIONADO DE MAÇA FUJI	Maira Perin, Mariana Demarco, Fernando S. de Lima	06/08/2018 (Segunda-feira)
25	SANITIZANTES COMO MÉTODO ALTERNATIVO PARA AUXILIAR NA REDUÇÃO DE DOENÇAS FÚNGICAS NA VIDEIRA	Rhaine N. Mocelim, Carolina P. Panceri, Bruno D. Machado, Roberto A. Komatsu e Marilde T. Bordignon-Luiz	06/08/2018 (Segunda-feira)
26	EFEITO DA SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL <i>IN VITRO</i> NA BIOACESSIBILIDADE DE ANTOCIANINAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA	Isabel C. S. Haas, Itaciara L. Nunes e Marilde T. Bordignon-Luiz	06/08/2018 (Segunda-feira)
27	POTENCIAL DO RESÍDUO GERADO NA PRODUÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE ( <i>MUSA SAPIENTUM</i> ) PARA EXTRAÇÃO DE PECTINA	Flávia R. B. Marenda, Cristiane Colodel, Janaína Alves, Edna R. Amante, Carmen L. O. Petkowicz e Renata D. M. C. Amboni	08/08/2018 (Quarta-feira)
28	OBTENÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DE ZEÍNA CONTENDO ÓLEO DE CRAVO E AVALIAÇÃO DA SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE	Núbia M. C. Moura, Giovana C. Bazzo, Ana P. Z. de Melo, Aline R. Almeida, Matheus V. O. B. Maciel, Daniele Z. Freitas, Bianca C. G. Gandolpho, Pedro L. M. Barreto	08/08/2018 (Quarta-feira)

29	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, DENSIDADE E TEMPO DE MEIA-VIDA DE UM MIX DE ABACAXI E PITAIA SUBMETIDO A SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	Suliana C. Andrade, Karoline Panato, Fabiani O. Santana e Carmen M. O. Müller	08/08/2018 (Quarta-feira)
30	INFLUÊNCIA DO BRANQUEAMENTO E DA BETAÍNA NO ESCURECIMENTO PÓS-DESIDRATAÇÃO	Mariel H. Oliveira e Maria Helene G. Canteri	08/08/2018 (Quarta-feira)
31	ANÁLISE DE ACIDEZ DO ÓLEO DE SEMENTE DOS FRUTOS DA MUNGUBA EM ESTÁDIO PRECOCE DE MATURAÇÃO	Jorge Francisco R. P. Pereira, Larissa N. da Silva, Filipe J. F. Trebesquim e Davi Augusto L. Guimarães <sup>1</sup> .	08/08/2018 (Quarta-feira)
32	AVALIAÇÃO DA ACIDEZ DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJAS SUBMETIDAS A DIFERENTES DOSES DE ADUBAÇÃO COM CÁLCIO	Jorge Francisco R. P. Pereira, Flávia M. da Silva, Larissa N. da Silva, Filipe J. F. Trebesquim e Hamilton César O. Charlo	08/08/2018 (Quarta-feira)
33	AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE SUMO DE LIMÃO PARA A DESCONTAMINAÇÃO DE OSTRAS ( <i>Crassostrea gigas</i> ) ARTIFICIALMENTE CONTAMINADAS	Beatriz O. Cardoso e Deise H. B. Ribeiro	08/08/2018 (Quarta-feira)
34	UVAS BRANCAS: USO DE METABISSULFITO DE POTÁSSIO NA PREVENÇÃO DO ESCURECIMENTO E IMPACTO NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA	Luiza C. Pereira, Isabela M. Toaldo, Stephanie S. Pinto, Luiza M. Freitas e Marilde T. Bordignon-Luiz	08/08/2018 (Quarta-feira)
35	ANÁLISE DE DOCUMENTOS DE PATENTES E PUBLICAÇÕES ENVOLVENDO BATATA-DOCE ( <i>Ipomoea batatas</i> L. LAM).	Cláudio E. Cartabiano Leite e Itaciara L. Nunes	08/08/2018 (Quarta-feira)
36	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE TIPO GREGO SEM LACTOSE CONTENDO <i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i> BB-12	Stephanie S. Pinto, Michelly P. T. Vieira, Janaina A. Pereira, Carolinne O. Dias, Renata D. M. C. Amboni e Carlise B. Fritzen-Freire	08/08/2018 (Quarta-feira)
37	POTENCIAL NUTRITIVO DA FOLHA E PECÍOLO DE BATATA DOCE NA ALIMENTAÇÃO HUMANA	Fabio R. de Freitas, Daniel L. P. D. Flauzino, Viliano J. Boing e Guilherme R. Daufenbach	08/08/2018 (Quarta-feira)
38	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA EM EXTRATOS DE MAÇAS ( <i>MALLUS</i> SP.) PELO MÉTODO DO ÁCIDO DINITRO 3, 5-SALICÍLICO (ADNS)	Bianca D. Melo Cavalcante, Naylla E. Ferreira Lima e Edna Regina Amante	08/08/2018 (Quarta-feira)
39	AVALIAÇÃO COLORIMÉTRICA DE GELEIA DE GOIABA-SERRANA ( <i>Acca Sellowiana</i> (Berg) Burret) FORTIFICADA COM NANOPARTÍCULAS DE VITAMINA D <sub>3</sub>	Ana Paula Z. Melo, Cleonice G. Rosa, Michael R. Nunes, Bruna Jummes, Brenda G. Rodrigues, Nubia M. C. Moura, Michelle H. Machado, Aline R. Almeida, Bianca C. G. Gandolpho, Daniele Z. Freitas, Caroline M. Noronha, Pedro L. M. Barreto	08/08/2018 (Quarta-feira)
40	COMPARAÇÃO INTERLABORATORIAL DE HISTAMINA EM PESCADO	Luciano Molognoni, Jacson Nascimento dos Santos e Heitor Daguer	08/08/2018 (Quarta-feira)
41	DETERMINAÇÃO SIMULTÂNEA DE BIOTOXINAS MARINHAS EM MOLUSCOS BIVALVES POR LC-ESI-MS/MS	Jacson Nascimento dos Santos, Luciano Molognoni, Cristian Rafael Kleemann, Ana Carolina Oliveira Costa e Heitor Daguer	08/08/2018 (Quarta-feira)
42	EXTENSÃO DO ESCOPO DE UM MÉTODO PARA INSPEÇÃO DE HEXAMETILENOTETRAMINA EM QUEIJOS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSAS (CL-EM/EM)	Estela R. Domingues, Luciano Molognoni, Heitor Daguer, Alicia de Francisco	08/08/2018 (Quarta-feira)
43	CULTIVO DE MINI ALFACE COM BARRAS DE LED	Renes R. Pinheiro, Hugo M. de Cesca e Jorge Luiz B. Oliveira	08/08/2018 (Quarta-feira)

44	ESTUDO PROSPECTIVO DE PATENTES DE TÉCNICAS DE PRESERVAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA BRUTO	Flávia Barbosa e Itaciara Nunes	08/08/2018 (Quarta-feira)
45	PRESENÇA DE FUNGOS E MICOTOXINAS EM ARROZ ORGÂNICO E CONVENCIONAL – REVISÃO	Bárbara C. F. Ferreira, Milena O. Dutra, Nathalia Rollemberg, Cristina L. Rüntzel, Bruna A. Silva, Clarissa M. Aquino, Neily C. Silva, Carlos E. Soares e Vildes M. Scussel	08/08/2018 (Quarta-feira)
46	ALIMENTOS CONTENDO COBRE E SUA RELAÇÃO COM A DOENÇA DE WILSON – UMA REVISÃO	Joyce P. Marques, Clarissa M. de Aquino, Neyeli C. da Siva, Cristina L. Rüntzel e Vildes M. Scussel	08/08/2018 (Quarta-feira)
47	SEGURANÇA ALIMENTAR E VALORIZAÇÃO DO PROTAGONISMO FEMININO NA AGRICULTURA FAMILIAR	Victória L. S. Lima, Maiara S. Fragoso e Vilson C. Schenato	08/08/2018 (Quarta-feira)
48	COMPORTAMENTO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUEIJO PROBIÓTICO OBTIDO DO LEITE DE CABRA	Vinicius B. Vitorino, Silvani Verruck, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran e Elane S. Prudencio	08/08/2018 (Quarta-feira)
49	PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE QUEIJO CAPRINO TIPO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO	Vinicius B. Vitorino, Silvani Verruck, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran e Elane S. Prudencio	08/08/2018 (Quarta-feira)
50	AVALIAÇÃO DE DADOS SOBRE AGROTÓXICOS EM MORANGOS ( <i>Fragaria chiloensis</i> L.) IN NATURA DIVULGADOS PELO PROGRAMA PARA/ANVISA – 2010 a 2018	Nathalia C. Rollemberg, Cristina L. Rüntzel, Carlos E. Soares, Clarissa M. de Aquino, Milena O. Dutra, Bárbara F. Ferreira e Vildes M. Scussel	08/08/2018 (Quarta-feira)
51	<i>Bifidobacterium animalis</i> subs. <i>lactis</i> BB-12: INFLUÊNCIA DA PRODUÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E MODIFICAÇÃO DO PH INTESTINALNA VIABILIDADE DE UMA BACTÉRIA PATOGENICA	Silvani Verruck, Clarissa Barreta, Marília Miotto, Maria H. M. Canella, Gabriela R. Liz, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran, Juliane M. D. Cunha e Elane Schwinden Prudencio	08/08/2018 (Quarta-feira)
52	USO DE ÓLEOS ESSENCIAIS, QUITOSANA E SUA COMBINAÇÃO NA REDUÇÃO DE INCIDÊNCIA DA PODRIDÃO CINZENTA ( <i>BOTRYTIS CINEREA</i> ) EM PÓS-COLHEITA DE MORANGO	Eduardo G Ramos e Robson M Di Piero	09/08/2018 (Quinta-feira)
53	ÓLEO DE ANDIROBA ( <i>Carapa guianensis</i> Aublet.): SEU POTENCIAL REPELENTE DE INSETOS & ANTI-INFLAMATÓRIO	Cristiano W.R. Ribeiro, Neyeli C. da Siva, Bruna A. Silva, Clarissa M. Aquino, Milena O. Dutra e Vildes M. Scussel	09/08/2018 (Quinta-feira)
54	AVALIAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE E TEOR DE PROTEINAS EM FEIJÃO ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.) DO GRUPO CARIOCA PARA PRODUÇÃO DE SUPLEMENTO PROTEICO - UMA REVISÃO	Milena O. Dutra, Barbara C. F. Ferreira, Bruna A. da Silva, Nathália Rollemberg, Cristina L. Rüntzel, Carlos E. da S. Soares, Clarissa M. de Aquino, Neyeli C. da Silva e Vildes M. Scussel	09/08/2018 (Quinta-feira)
55	DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO CREMOSO COM ADIÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA-DO-BRASIL ( <i>Betholetia excelsa</i> K.H.B.)	Taiane A. Klaumann, Carlos E. Soares, Cristina L. Rüntzel, Clarissa M. Aquino e Vildes M. Scussel	09/08/2018 (Quinta-feira)
56	EFEITO DA APLICAÇÃO DE ONDAS ULTRASSÔNICAS NO TEOR DE POLIFENÓIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO VINHO	Jusciele N. Uller, Robson R. dos Passos, Marilde T. Bordignon-Luiz e Vivian M. Burin	09/08/2018 (Quinta-feira)
57	INFLUÊNCIA DO CLORETO DE CÁLCIO SOBRE A COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA DE UVAS SAUVIGNON BLANC	Luiza M. Freitas, Trilícia M. Gomes, Carolina P. Panceri, Bruno Dalazen Machado e Marilde T. Bordignon-Luiz	09/08/2018 (Quinta-feira)
58	A UVA COMO FONTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS: UMA REVISÃO QUANTO AOS ASPECTOS DE BIOACESSIBILIDADE	Luiza M. Freitas, Trilícia M. Gomes, Isabela Maia Toaldo e Marilde T. Bordignon-Luiz	09/08/2018 (Quinta-feira)
59	CINÉTICA DE LIBERAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM FILME BIOATIVO	Natália S. Farias e Carmen M. O. Müller	09/08/2018 (Quinta-feira)
60	AVALIAÇÃO DE PROTOCOLOS DE GERMINAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE BROTOS DE CULTIVARES DE FEIJÃO COMUM ( <i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	Caroline M. Stein, Gabriela B. Rossi e Ana Carolina M. Arissi	09/08/2018 (Quinta-feira)

61	DESENVOLVIMENTO DE WAFFLE SABOR BAUNILHA COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE BANANA E SABOR CACAU COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE ABÓBORA MORANGA	Flávia O. Barbosa, Fernanda M. Reckziegel, Nathalia Trapp, Carmen M. O. Müller e Giustino Tribuzi	09/08/2018 (Quinta-feira)
62	DETERMINAÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ALIFÁTICOS EM MÉIS: UMA REVISÃO	Patrícia Brugnerotto, Roseane Fett e Ana C. O. Costa	09/08/2018 (Quinta-feira)
63	ROBUSTEZ: PARÂMETRO DE VALIDAÇÃO ANALÍTICA EM ELETROFORESE CAPILAR	Patrícia Brugnerotto, Roseane Fett e Ana C. O. Costa	09/08/2018 (Quinta-feira)
64	ANÁLISE DE AMIDO TOTAL E AMIDO RESISTENTE EM DIFERENTES FONTES DE ALIMENTOS	Maria E. Silva, Mariana L. M. D. Maragno, Maria E. V. Pereira, Iara R. Santos e Alicia De Francisco	09/08/2018 (Quinta-feira)
65	DETERMINAÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR EM SUPLEMENTOS PARA ATLETAS	Mariana L. M. D. Maragno, Maria E. Silva, Maria E. V. Pereira, Iara R. Santos e Alicia De Francisco	09/08/2018 (Quinta-feira)
66	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRA ALIMENTAR TOTAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL	Pietro O. Affonso, Valéria A. Salazar, Maria E. V. Pereira, Iara R. Santos, Alicia De Francisco	09/08/2018 (Quinta-feira)
67	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS QUE CONTÉM GLÚTEN	Valéria A. Salazar, Pietro O. Affonso, Maria E. V. Pereira, Iara R. Santos, José F. dos S. Silveira Jr., Alicia De Francisco	09/08/2018 (Quinta-feira)
68	EFEITO DO PH DO MEIO NA EXTRAÇÃO E QUALIDADE DE ÓLEO DE NOZ PECÃ ( <i>Carya illinoensis</i> ) OBTIDO POR VIA ENZIMÁTICA	Gabriela Polmann, Jane M. Block e Maria M. C. Feltes	09/08/2018 (Quinta-feira)
69	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE FARINHAS DE ARROZ QUANTO AO TEOR DE GLÚTEN DE ACORDO COM OS NOVOS PARÂMETROS DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA	Estela R. Domingues, Iara R. Santos, Maria E. V. Pereira, José F dos S. Silveira Jr, Erick A. Bezerra e Alicia De Francisco	09/08/2018 (Quinta-feira)
70	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS PARA FARINHA DE ARROZ DE PERICARPO PIGMENTADO	Marilene da S. Rosa, Nayla E. Ferreira-Lima, Marilde T. Bordignon-Luiz e Vívian M. Burin	09/08/2018 (Quinta-feira)
71	METÓDO <i>SIMPLEX-CENTROID</i> COMO ESTRATÉGIA PARA AVALIAÇÃO DO EFEITO DO USO DE DIFERENTES SOLVENTES NO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA TORTA DE NOZ PECÃ	Flávia L. Ribeiro, Letícia T. Carvalho, Laércio G. Maciel e Jane M. Block	09/08/2018 (Quinta-feira)
72	QUANTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS PROVENIENTES DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA	Méllanie A. S. Ferreira, Jenifer C. Martins, Aline da Rosa Almeida e Matheus V. O. B. Maciel	09/08/2018 (Quinta-feira)
73	PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES SOBRE MOLHOS PARA SALADA: HÁ POTENCIAL PARA INOVAÇÃO?	Marcela Donato, Mabel G. D. Lago e Itaciara L. Nunes	09/08/2018 (Quinta-feira)
74	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS "DETOX"	Dhenny S. Silva, Mariana S. Mello, Victoria Y. Melena e Matheus V. O. B. Maciel	09/08/2018 (Quinta-feira)
75	PERFIL FENÓLICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DA CASTANHA DE SAPUCAIA ( <i>Lecythis Pisonis</i> Cambess)	Letícia Turcatto de Carvalho, Fernanda Demoliner, Priscila de Brito Policarpi, Luciano Vitali, Gustavo Amadeu Micke, Jane Mara Block	09/08/2018 (Quinta-feira)
76	EFEITO DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E TANINOS CONDENSADOS DA TORTA DE NOZ PECÃ ( <i>Carya Illinoensis</i> (Wang.) K. Koch) UTILIZANDO DELINEAMENTO DE MISTURAS	Letícia T. de Carvalho, Flávia L. Ribeiro, Laércio G. Maciel, Jane M. Block	09/08/2018 (Quinta-feira)