

Prezados autores,

Os trabalhos selecionados terão 15 minutos para a apresentação oral, a qual será seguida de 5 minutos de arguição da banca.

A apresentação, no formato Powerpoint, no modo apresentação (.ppt), deverá ser enviada previamente pelo autor (no mínimo dois dias antes da apresentação) para o e-mail da Mostra Científica (mostracientifica.sacta2018@gmail.com)

Data/ Horário	Título	Autores
08/08 8h30	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	Leticia T. de Carvalho, Flávia L. Ribeiro, Laércio G. Maciel, Jane M. Block
08/08 8h50	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 9h10	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
08/08 9h30	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
	Coffee Break	
08/08 10h30	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
08/08 10h50	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
08/08 11h10	ESTUDO PROSPECTIVO DE PATENTES DE TÉCNICAS DE PRESERVAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA BRUTO	Flávia Barbosa e Itaciara Nunes
09/08 10h30	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 Vívian M. Burin
09/08 10h50	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 11h10	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