

TRABALHOS SELECIONADOS PARA APRESENTAÇÃO ORAL

LOCAL: AUDITÓRIO CENTRAL

Quarta-Feira, 21 de novembro de 2018

Área: Ciência de Alimentos de Produtos Naturais

16:30 - 16:45 **CONTEÚDO DE TOCOFERÓIS PRESENTES EM DIFERENTES TIPOS DE ÓLEOS BRUTOS DE BABAÇU**
L C Bauer, R C F Bonomo, S P B Ferrão, E C Q Lacerda, T P Oliveira.

Área: Engenharia de Processos

16:45 - 17:00 **APLICAÇÃO DA ESPECTROSCOPIA POR INFRAVERMELHO ASSOCIADA À ANÁLISE MULTIVARIADA PARA IDENTIFICAÇÃO DE ESPÉCIES DA CANELA EM PÓ**
J S Lopes, A B S Lima, D G Conceição, S P B Ferrão, L S Santos, A S Batista.

Quinta-Feira, 22 de novembro de 2018

Área: Produtos de Origem Vegetal

16:30 - 16:45 **ESTUDO DA FLUIDEZ DE ALIMENTOS A BASE DE TOMATE UTILIZANDO O ENSAIO DE EXTRUSÃO INVERSA**
K B Rayres, M A Marques, W S Silva, L B Rodrigues, P L J Dantas.

Área: Produtos de Origem Animal

16:45 - 17:00 **CARACTERIZAÇÃO DO SISTEMA DE PRODUÇÃO DO QUEIJO ARTESANAL DA SERRA GERAL-MG**
K T C Santana, H F Souza, F L Ferreira, M S Pinto, L K V Saraiva, F R Santos.

Sexta-Feira, 23 de novembro de 2018

Área: Microbiologia e Fermentação

16:30 - 16:45 **FERMENTADO DE ÁGUA-DE-COCO (*Cocos nucifera* L): CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA**
D P Barbosa, J S Guedes, A S Souza, L B B C Souza, B S Bitencourt.

Área: Sustentabilidade e Segurança Alimentar

16:45 - 17:00 **AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIODEGRADADOR DE FENOL DE MICRORGANISMOS PROVENIENTES DE EFLUENTES DA INDÚSTRIA SIDERÚRGICA**
P R P Dias, E N Oliveira Jr, R N Azevedo, A C J Oliveira, G P Monteiro, P A Nascimento.

Sessão de Pôster

Hall de Entrada da Biblioteca do campus

Instruções Gerais:

Os pôsteres deverão ser afixados no período da manhã (entre 8h e 12h) e deverão ser retirados após as 18h. Não é necessário ficar ao lado do pôster.

Sessão de Pôster

Hall de Entrada da Biblioteca do campus

Quarta-Feira, 21 de novembro de 2018

Código	Título/Autores
CAPN01	Análise físico química de barras proteicas comercializadas em município do interior da Bahia Y C Gusmão, T C Meira, F M D'Antonio, R F Santana, E A Sousa, D M Leite.
CAPN02	Uso da espectroscopia no infravermelho associada a quimiometria como ferramenta de avaliação da presença de resíduos de tilosina em leite S A A Fernandes, L S Santos, S P B Ferrão, A G M Freitas.
CAPN03	Avaliação do teor de glúten úmido e glúten seco de farinhas de trigo comercializadas em Vitória da Conquista – Ba R S Costa, L S Ribeiro, M S Brito, R F Santana, L L B Paixão, D M Leite.
CAPN04	Avaliação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de farinha de soja H E A Barros, C V L Natarelli, E E N Carvalho, E V B Vilas Boas, M Franco, M S Gonçalves.
CAPN05	Análise da composição química de cogumelos shimejis (<i>Pleurotus ostreatus</i>) de diferentes variedades produzidos na Bahia J O Freire, H Fernandes, S A Carvalho, L M A Rodrigues, L F N Silva, H C Sousa.
CAPN06	Modelagem do comportamento de adsorção da polpa de maracujá liofilizada através de redes neuro-fuzzy I C Amaral, A Z Lopes, J V Resende, R A Braga Jr, T S Lopes, B S Bitencourt.
CAPN07	Estudo de sinérese em iogurte elaborado com polpa de jaca G C R Fontan, J C Jesus, L C C Reis.
CAPN08	Avaliação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de farinha de banana verde H E A Barros, C V L Natarelli, E E N Carvalho, E V B Vilas Boas, M Franco, M M O Santos.
CAPN09	Avaliação da composição química do farelo de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.) H E A Barros, C V L Natarelli, E E N Carvalho, E V B Vilas Boas, M Franco, M M O Santos.
CAPN10	Efeito da modificação por acetilação nas propriedades químicas e físico-químicas do amido de inhambu (<i>Dioscorea trifida</i> L.) I C Batista, J S Costa, J O Freire, B A Melo Neto, R C F Bonomo, G M S Silva.
CAPN11	Propriedades tecnológicas do amido de inhambu (<i>Dioscorea trifida</i> L.) modificado por acetilação I C Batista, J S Costa, J O Freire, B A Melo Neto, R C F Bonomo, G M S Silva.
CAPN12	Plantas medicinais do cerrado: caminhos para incentivar inserção da bioprospecção na região oeste da Bahia F S Figueira, J S D Oliveira, A G Lima, D S Borges Neto, R C Klein, J R Lopes.
CAPN13	Investigação de antinutrientes da casca do fruto da palma M V Borges, M S Gonçalves, I A Santos, M C P Porfirio, M V Silva, C X S Leite.
CAPN14	Influência da renda no comportamento do consumidor de iogurte e bebida láctea A S Guimaraes, A S Macedo, G C R Fontan, J M B Bastos.
CAPN15	Desenvolvimento de <i>petit suisse</i> destinado ao público adulto D J S Nascimento, A P Capela, G C R Fontan.
CAPN16	Perfil dos consumidores de bebida láctea fermentada e iogurte em função da escolaridade J M B Bastos, A S Macedo, G C R Fontan, A S Guimaraes.
CAPN17	Consumo de suplementos proteicos por frequentadores de academias em Lavras – MG C M G Lima, J C Hilario, R F Santana, R A Rocha, L O Pinheiro, M Roberto Jr.
CAPN18	Constituintes fenólicos de casca de café: extração assistida por ultrassom e capacidade antioxidante L S F Correia, P H O Matos, C X S Leite, M R C Santos, M V Silva, M V Borges.
CAPN19	Avaliação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante do farelo de cacau (<i>Theobroma cacao</i> L.) H E A Barros, C V L Natarelli, E E N Carvalho, E V B Vilas Boas, M Franco, J O Freire.
CAPN20	Determinação da composição centesimal e mineral de cogumelos comestíveis G M S Silva, L F N Silva, L M A Rodrigues, D J Leão, S A Carvalho, J O Freire.
CAPN21	Caracterização de antinutrientes na casca da pitaya vermelha C X S Leite, M V Borges, I A Santos, M C P Porfirio, M V Silva, M R C Santos.

Sessão de Pôster

Hall de Entrada da Biblioteca do campus

Quinta-Feira, 22 de novembro de 2018

Código	Título/Autores
CAPN22	Produção de bioplástico à base de amido de jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) e óleo de palma (<i>Elaeis guineensis</i>) R B M S Cardoso, K S Correia, L S Santos, A C M Araújo, E F F Oliveira, A S Batista.
CAPN23	Análises cromatográficas e atividades antifúngicas e antimicrobianas do extrato hidroetanólico de casca de jaboticaba E P Gonçalves, A G Silva, E S Muniz, J R B Santos, L M A Rodrigues, J S SOUZA Jr.
CAPN24	Efeito da filtração sobre as características físico-químicas, constituintes fenólicos e cor da polpa de noni A F Santos
CAPN25	Determinação do conteúdo de compostos fenólicos totais e avaliação da capacidade antioxidante de chás amplamente consumidos M S Gonçalves, I A Santos, M V Silva, M R C Santos, M C P Porfirio, P H O Matos.
CAPN26	Prospecção fitoquímica e flavonoides totais de extratos obtidos dos caules de <i>Croton linearifolius</i> (<i>Euphorbiaceae</i>) M A R Costa, R S Ramos, R N Franca, S A Gualberto, M S Porto, C T Santos.
ENPR01	Extração e quantificação dos percentuais de cafeína, teobromina e teofilina, em diferentes etapas no processo de microencapsulação por <i>spray dryer</i> do extrato de guaraná (<i>Paullinia cupana</i>) B S Bitencourt, J S Guedes, A S Souza, L B B C Souza, D P Barbosa.
ENPR02	Filmes de amido de araruta e óleo de licuri: uma alternativa ecologicamente correta para a indústria de alimentos H C M Santos Jr, M F Almeida, B S Coelho, L S Santos, C M Veloso, A A Rocha.
ENPR03	Como a temperatura influencia a desidratação do queijo de coalho? H C M Santos Jr, M A Bonfim Neto, M A Chaves, A A Rocha.
ENPR04	Síntese e funcionalização de carvão ativado obtido a partir de resíduo agroindustrial L C Bauer, J Ferreira, M J P Brito, C M Veloso, T P Oliveira.
ENPR05	Limitações e oportunidades para uma tecnologia limpa em diferentes processos de extração de óleo essencial L R Maia, I R A Silva, G M S Silva, L B Rodrigues, J S Costa.
ENPR06	Perda de compostos fenólicos, flavonóides e antocianinas da popa de açaí submetida a diferentes tipos de filtração e meios filtrantes J J Silva.
ENPR07	Otimização da produção do hydrochar a partir do caroço de tamarindo visando o aumento de grupos funcionais oxigenados O R R Gandolfi, R C I Fontan, R C F Bonomo, L S Santos, C M Veloso, G R F Gonçalves.
ENPR08	Estudo termodinâmico da partição da lisozima em sistema aquoso bifásico em diferentes temperaturas G R F Gonçalves, I C Batista, V S Sampaio, R C I Fontan, R C F Bonomo, O R R Gandolfi.
ENPR09	Carvão ativado produzido a partir da casca do cupuaçu e sua aplicação na adsorção do corante dianix azul royal CC T P Oliveira, M J P Brito, M P F Santos, C M Veloso, J Ferreira.
ENPR10	Avaliação do potencial da borra de café modificada quimicamente na adsorção de alaranjado de metila L S Ferreira, D J Mendonça, S M O Brito, C V Almeida.
POAN01	Avaliação dos parâmetros reológicos de derivados lácteos através da extrusão inversa K B Rayres, W S Silva, L B Rodrigues, P L J Dantas.
POAN02	Análises físico-químicas de leite UHT integral e desnatado comercializados em Montes Claros – MG K T C Santana, D E B Rodrigues, H A R Maia, J T Faria, M S Pinto, F R Santos.
POAN03	Composição química e características físico-químicas de leites de búfala, vaca e misturas de leite entre as espécies G J Silva, J C Jesus, D G Conceição, L C C Reis, S P B Ferrão, B-H R F Gonçalves.
POAN04	Composição química e características físico-químicas de queijos muçarela de búfala, vaca e com misturas de leite entre as espécies G J Silva, J C Jesus, D G Conceição, L C C Reis, S P B Ferrão, B-H R F Gonçalves.
POAN05	Comparação do conteúdo de colesterol entre gemas de galinha caipira e de granja L C Bauer, R Menezes, D A Santana, K B Rayres, R C I Fontan, M A Marques.

Sessão de Pôster

Hall de Entrada da Biblioteca do campus

Sexta-Feira, 23 de novembro de 2018

Código	Título/Autores
MIFE01	Qualidade microbiológica da salada de alface de restaurantes <i>self-service</i> de Itapetinga-Ba G P Monteiro, L M Menezes, M M O Santos, K C D Gomes, K S Correia, P A Nascimento.
MIFE02	Avaliação da qualidade microbiológica do requeijão de manteiga comercializado nas feiras livres de Itapetinga-Ba M Roberto Jr, R S Silva, S A A Fernandes, L M Menezes, C M G Lima, L O Pinheiro.
MIFE03	Avaliação da qualidade microbiológica de queijo parmesão ralado comercializado em Itapetinga-Ba L S Nogueira, K S Correia, L M Menezes, M C P Porfirio.
MIFE04	Qualidade microbiológica de polpas de frutas comercializadas no município de Salinas – MG A S Souza, L B B C Souza, B S Bitencourt, D P Barbosa, J S Guedes.
MIFE05	Determinação da concentração inibitória mínima (CIM) do soro de kefir estéril sobre <i>Pseudomonas aeruginosa</i> K T C Santana, M D Carvalho, M S Pinto, J P Andrade Jr.
MIFE06	Análise microbiológica de queijos minas artesanais comercializados no mercado municipal da cidade de Montes Claros T M Chaves, M B Ramalho, K S Silva, P C M Durães, M S Pinto, J P A Junior.
MIFE07	Obtenção de xilanase por <i>Aspergillus oryzae</i> ATCC 10124 em casca da amêndoa de cacau através de fermentação em estado sólido N S Reis.
MIFE08	Avaliação da viabilidade celular da levedura cervejeira suplementada com óleo de coco em mosto de alta densidade R G N Oliveira.
MIFE09	Estudo das fontes de carbono e nitrogênio na produção de biosurfactantes por fungos filamentosos endofíticos M P Vieira, L M A Rodrigues, L A F Silva, N L T Silva, S A Carvalho, M F Alves.
SUSA01	Utilização da casca de laranja na adsorção de azul de metileno S M O Brito, C V Almeida, D J Mendonça, L S Ferreira.
SUSA02	Quantificação de arsênio em amostras de arroz e derivados por absorção atômica P C M Durães, K S Silva, E B Soares, F S Oliveira, G P Pinho, M B Ramalho.
SUSA03	Perfil higiênico-sanitário de manipuladores e comerciantes em serviços alternativos de alimentação C M G Lima, A C S Oliveira, J J Santos, R B B Viana, R M D Cardozo, M Roberto Jr.
SUSA04	Avaliação higiênico-sanitária de estabelecimentos comercializadores de carnes no município de Tremedal-Ba M R Teixeira Neto, E S Pinto.
SUSA05	Elaboração e aceitabilidade de bolo sem glúten à base de farinha de arroz e adicionado de resíduos agroindustriais B S Bitencourt, J S Guedes, C M Barbosa, M A S Rodrigues, D C Cardoso, D P Barbosa.
SUSA06	Análise do perfil dos comerciantes de carnes do município de Tremedal-Ba M R Teixeira Neto, E S Pinto.
POVE01	Caracterização da farinha de amêndoa de baru P M Souza, L V Soares.
POVE02	Caracterização química de amidos de diferentes fontes botânicas B S Coelho, R A A Bonfim, C M Veloso, M F Almeida
POVE03	Qualidade físico-química de biscoitos elaborados com substituição parcial da farinha de trigo por farinhas da polpa e da amendôa de pequi T P Silva, J L P Matos, E S Guido, F S Figueira, D N L Fogaça, J R Lopes.
POVE04	Efeito da temperatura na densidade e no índice de refração do óleo da polpa de macaúba T B Pereira, D L Silva, L C Bauer, R C I Fontan, B S Bomfim, M A Marques.
POVE05	Características físico-químicas e potencial antioxidante da polpa de noni em pó, obtida por <i>spray drying</i> T S Bastos, J J Silva, C T Santos, S A Gualberto, M A Chaves, A F Santos.
POVE06	Avaliação das propriedades tecnológicas do amido de fruta-pão (<i>Artocarpus altilis</i>) nativo e modificado hidrotermicamente pelo método “annealing” G M S Silva, R C F Bonomo, I C Batista.