

Engenharia e Tecnologia de Alimentos

NÚMER	NOME
41247	ESTUDO DA HIDRATAÇÃO ISOTÉRMICA DE CEVADA SCARLETT
39155	ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA CINÉTICA DE SECAGEM EM AMÊNDOAS DE ANDIROBA (CARAPA GUIANENSIS AUBLET.) NA QUALIDADE DE SEU ÓLEO
38518	ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA NA SECAGEM DO KIWI
38755	ESTUDO DA INFLUÊNCIA DA INSTABILIDADE TÉRMICA E DA UMIDADE RELATIVA DE REFRIGERADORES DOMÉSTICOS NA CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS MICRO E MACRO ESTRUTURAIS DE VEGETAIS FOLH
40065	ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE CONSERVAÇÃO DA BANANA TIPO "PACOVAN" APÓS SER IRRADIADA COM RADIAÇÃO GAMA
40356	ESTUDO DE ADITIVOS PARA A PRODUÇÃO DE LEITE FERMENTADO FUNCIONAL EM PÓ EM ATOMIZADOR SEMI-INDUSTRIAL
38968	ESTUDO DO COMPORTAMENTO MICROBIOLÓGICO E FÍSICO-QUÍMICO DA LINGUIÇA BLUMENAU ENRIQUECIDA COM FARINHA FIBROSA DE PUPUNHA ARMAZENADA EM DIFERENTES TEMPERATURAS
38806	ESTUDO DO COMPORTAMENTO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICO DE ALFACE HIDROPÔNICA EM CONDIÇÕES NÃO ISOTÉRMICAS DE REFRIGERAÇÃO
39794	ESTUDO DO EFEITO DA SECAGEM EM LEITO DE JORRO NA MANUTENÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NA POLPA DE CUBIU
38515	EXTRAÇÃO DE CAPSAICINÓIDES DE PIMENTA DEDO DE MOÇA (CAPSICUM BACCATUM L. VAR. PENDULUM) POR ULTRASSOM E MODELAGEM MATEMÁTICA DO PROCESSO
38630	EXTRAÇÃO DE ÓLEO DA POLPA DE ABACATE UTILIZANDO GÁS LIQUEFEITO DE PETRÓLEO PRESSURIZADO E DIÓXIDO DE CARBONO SUPERCRÍTICO COMO SOLVENTES
40429	EXTRAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DA CASCA DO ABACAXI (ANANAS COMOSUS (L.) MERRIL) PELO MÉTODO DE SOXHLET
40335	EXTRAÇÃO DO ANTOXIDANTE MALVIDINA DO JAMELÃO E SUA PURIFICAÇÃO EM SISTEMA AQUOSO BIFÁSICO
39925	EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA CASCA DA BERGAMOTA PELO MÉTODO DE SOXHLET
40609	EXTRAÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DA AMÊNDOA DO PÊSSEGO PELO MÉTODO DE SOXHLET
41293	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO AMIDO PROVENIENTE DO RESÍDUO DO PROCESSAMENTO AGROINDUSTRIAL DA MANGA (MANGIFERA INDICA L.) VAR.UBÁ
39529	EXTRAÇÃO E MICROENCAPSULAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DA CASCA DE BANANA PRATA (MUSA SAPIENTUM)
38413	FILMES DE PECTINA INCORPORADO DE MESOCARPO DE COCO BABAÇU
39538	GOMA XANTANA PRODUZIDA POR XANTHOMONAS CAMPESTRIS A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DO RESÍDUO DA INDÚSTRIA DE SUCOS COMO SUBSTRATO
41345	INCORPORAÇÃO DE CÉLULAS LIVRES E ENCAPSULADAS DE LACTOBACILLUS RHAMNOSUS EM SUCO DE FRUTAS E LEITE
38795	INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE AGENTES ESTABILIZANTES NA CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO TÉRMICA DAS BETANINAS DE BETA VULGARIS L
39871	INFLUÊNCIA DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E DA SECAGEM CONVECTIVA NO CONTEÚDO DE UMIDADE E DE ANTOCIANINAS DA AMORA-PRETA (RUBUS SPP.)
40453	INFLUENCIA DA MALTODEXTRINA EM BEBIDA MISTA DE POLPA DE GRAVIOLA E SORO LÁCTEO
38490	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA DE SECAGEM ATRAVÉS DO MÉTODO DE CAMADA DE ESPUMA, NA CONCENTRAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICOS, NAS POLPAS DOS FRUTOS DE ABACAXI, ACEROLA E CARAMBOLA.
39614	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E CONCENTRAÇÃO DE ADJUVANTE NO TEOR DE FRUTANOS NA SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO DA POLPA DE YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS)
38415	INFLUÊNCIA DO EMPREGO DO ULTRASSOM SOBRE VITAMINAS E ANTOXIDANTES NO SUCO DE ACEROLA
39079	INFLUÊNCIA DO PH NO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DA PROTEÍNA DO FARELO DE ARROZ
38414	INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO ULTRASSÔNICO NA VITAMINA E PURA E NO ABACATE (PERSEA AMERICANA)
40978	INFLUÊNCIA DO PROCESSO PRODUTIVO NA QUANTIDADE DE COMPOSTOS FENÓLICOS E NA ATIVIDADE ANTOXIDANTE PRESENTES NA CERVEJA
41103	INFLUÊNCIA DO TIPO DE SOLVENTE E TEMPO DE ULTRASSOM NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS ANTOXIDANTES DE CASCAS DE CAFÉ
39521	INTERESTERIFICAÇÃO DA GORDURA DO LEITE COM ÓLEO DE SOJA EM REATOR DE LEITO FIXO EMPREGANDO LIPASE DE RHIZOPUS ORYZAE IMOBILIZADA EM SUPORTE HÍBRIDO
38416	INVESTIGAÇÃO DE EFEITOS TÉRMICOS E NÃO-TÉRMICOS DE MICRO-ONDAS FOCALIZADAS NA INATIVAÇÃO DA ENZIMA POLIFENOLOXIDASE
41168	INVESTIGAÇÃO DO EFEITO CONSERVANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM CITRONELA (CYMBOPOGON NARDUS)
38930	MICROENCAPSULAÇÃO POR SPRAY DRYING DE ÓLEO DA SEMENTE DE MARACUJÁ HOMOGENEIZADO POR ULTRASSOM E ROTOR-ESTATOR.
39211	MODELAGEM DO CRESCIMENTO DE FLORA NATURAL DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS EM PRESUNTO FATIADO E EMBALADO A VÁCUO
41214	MODELAGEM DO PROCESSO DE HIDRATAÇÃO DE GRÃOS DE FEIJÃO (PHASEOLUSVULGARIS L.)
38491	MODELAGEM E OTIMIZAÇÃO DO RESFRIAMENTO DE FRANGOS POR IMERSÃO UTILIZANDO RNA COMBINADA COM PCCR.
38423	MODELAGEM E VALIDAÇÃO EXPERIMENTAL DA DISTRIBUIÇÃO DE TEMPERATURA EM UM PASTEURIZADOR TUBULAR COM ASSOCIAÇÃO DE TROCADORES DE CALOR
38529	MODELAGEM SEMIEMPÍRICA DO PROCESSO DE ISOTERMAS DE SORÇÃO DE POLPA DE BURITI
38526	MODELAGEM SEMIEMPÍRICA DO PROCESSO DE SECAGEM DE POLPA DE BURITI
40308	NON-LINEAR ADJUSTMENT DATA FOR CRYSTALLIZATION TEMPERATURES: COMPARISON OF RESPONSE SURFACE METHODOLOGIES AND ARTIFICIAL NEURAL NETWORKS
39814	NUTRIENTES EM FARELO DE ARROZ FERMENTADO POR RHIZOPUS ORYZAE.
40459	O PERFIL DOS COMPOSTOS VOLÁTEIS DE CERVEJA STOUT COM FERMENTAÇÃO DOS FRUTOS DO CAFÉ MADURO

39700	OBTENÇÃO DE CAFÉINA DE SEMENTES DE GUARANÁ POR MEIO DE EXTRAÇÃO SÓLIDO-LÍQUIDO EM BATELADA
40477	OBTENÇÃO DE EXTRATO DE FOLHA DE LOURO (LAURUS NOBILIS L.) VIA CO2 SUPERCRÍTICO: CINÉTICA E MODELAGEM
40997	OBTENÇÃO DE ÓLEO DE PESCADO A PARTIR DE RESÍDUOS DO BENEFICIAMENTO DA TILÁPIA DO NILO (OREOCHROMIS NILOTICUS)
40120	OBTENÇÃO DE PIGMENTOS ALIMENTARES PELO MONASCUS RUBER EM FERMENTAÇÃO EM ESTADO SÓLIDO VISANDO A OBTENÇÃO DE FARINHAS MODIFICADAS
38664	OTIMIZAÇÃO DA PRODUÇÃO ED GOMA XANTANA A PARTIR DA FERMENTAÇÃO DO SORO DE LEITE
38722	OTIMIZAÇÃO DA SECAGEM DE POLPA DE MANGA EM LEITO DE ESPUMA JUNTO À INTERMITÊNCIA TÉRMICA.
39613	OTIMIZAÇÃO DE UM PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE LEITE DE JUNÇA VIA ESTRATEGIA SEQUENCIAL DE PLANEJAMENTOS.
39404	OTIMIZAÇÃO ESTRUTURAL DO PROCESSO DE OBTENÇÃO DE CHOCOLATE COM MAIORES TEORES DE COMPOSTOS FENÓLICOS
39826	PINE NUT (ARAUCARIA ANGUSTIFOLIA) STARCH: EXTRACTION YIELD, PHYSICAL, CHEMICAL, MORPHOLOGICAL AND TECHNOLOGICAL CHARACTERIZATION
38453	PRODUÇÃO DE BISSURFATANTE E MUCILAGEM DE CHIA LIOFILIZADA PARA UTILIZAÇÃO COMO ESTABILIZANTE ALTERNATIVO EM SUCO VERDE (DETOX).
39722	PRODUÇÃO DE FARINHA DE BATATA-DOCE A PARTIR DA SECAGEM EM TAMBOR ROTATIVO E AQUECIMENTO POR MICRO-ONDAS
40393	PRODUÇÃO DE FILMES DE DESINTEGRAÇÃO ORAL COM ADIÇÃO DE EXTRATO DA CASCA DE MANGA
41323	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE ABACAXI EM PÓ PRODUZIDO POR SPRAY DRYING
39220	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES DE QUITOSANA UTILIZANDO DIFERENTES SOLVENTES
40223	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DOS GÉIS DE GELATINA DE SUBPRODUTO AVÍCOLA E SEUS EFEITOS NA APLICAÇÃO EM PASTA DE CHOCOLATE
38429	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E ISOTERMAS DE SORÇÃO DE MESOCARPO DE BACURI
38920	REDUÇÃO DE COR DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR COMO EFEITO DO PH EM REAÇÕES DE PEROXIDAÇÃO
39095	SECAGEM A VÁCUO DE HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS COM PRÉ-TRATAMENTO COM ETANOL
39382	SECAGEM DA MISTURA TUCUPI, BANANA VERDE E JAMBU UTILIZANDO REFRACTANCE WINDOW
39771	SECAGEM DE BATATAS E DE SUAS CASCAS: ESTUDO CINÉTICO E EFEITOS DA PULVERIZAÇÃO DE ETANOL SOBRE A QUALIDADE NUTRICIONAL
41213	SECAGEM DE FILMES DE QUITOSANA UTILIZANDO BOMBA DE CALOR
40706	SECAGEM DE GOIABA VERMELHA (PSIDIUM GUAJAVA L.) EM SECADOR DE LEITO FIXO
39216	SECAGEM DE MANGA (MANGIFERA INDICA L.) CULTIVAR PALMER EM DOIS ESTÁGIOS: EFEITOS SOBRE CINÉTICA DE SECAGEM, RETENÇÃO DE COR E DE CONTEÚDO DE CAROTENOIDES
39775	SECAGEM DO EXTRATO DA CASCA DO JAMBO VERMELHO EM SPRAY DRYER: POSSÍVEL ROTA PARA MICROENCAPSULAÇÃO
39387	SECAGEM HÍBRIDA DO RESÍDUO DE ACEROLA EM LEITO FIXO AUXILIADO POR INFRAVERMELHO
40401	SUCO DE JAMBOLÃO (SYZYGIUM CUMINI (L.)) DESIDRATADO: EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM E COMPOSIÇÃO QUALITATIVA E QUANTITATIVA DE ANTOCIANINAS
41057	TESTES DE ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LICORES DE BAIXA CALORIA COM POLPA DE MAROLO (ANONA CRASSIFLORA)
39937	TEXTURE PROFILE ANALYSIS OF COOKIES ADDED OF CHIA OIL AND CHIA OIL MICROENCAPSULATED IN CARNAÚBA WAX
38744	USO DE REDES NEURAIAS DE KOHONEN NA AVALIAÇÃO DAS QUALIDADES SENSORIAIS DE GELATINAS DE PÉS DE FRANGO
40640	UTILIZAÇÃO DE PROCESSO ASSISTIDO POR ULTRASSOM NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DE MANGA (TOMMY ATKINS)
40677	UTILIZAÇÃO DO MÉTODO CALORIMÉTRICO NA MEDIDA DA POTÊNCIA ULTRASSÔNICA REAL TRANSMITIDA EM SOLUÇÕES DE NACL
38709	PÃO ENRIQUECIDO COM FARINHA PROTEICA DE BARATA CINÉREA
40777	INFLUENCE OF FUNCTIONAL INGREDIENTS ADDITION IN THE RHEOLOGICAL BEHAVIOR OF STRAWBERRY JAMS
38992	EXTRAÇÃO E DEGRADAÇÃO TÉRMICA DE ANTOCIANINAS PRESENTES NAS FOLHAS DO REPOLHO ROXO E NAS CASCAS DA JABUTICABA
38448	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES DE ALGINATO ADITIVADO COM COMPOSTO ANTIOXIDANTE
38459	EFEITO DO ULTRASSOM E LUZ ULTRAVIOLETA PULSADA NAS VITAMINAS DE MANGAS DESIDRATADAS
41462	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM PARA PRODUÇÃO DE SNACKS DE GRÃO DE BICO
41494	RHEOLOGICAL PROPERTIES OF NATIVE CASSAVA (MANIHOT ESCULENTA, CRANTZ) STARCH AND MODIFIED BY THERMOCONVERSION USING LACTIC ACID CATALYST
38527	ANÁLISE DE TÉCNICAS DE DESIDRATAÇÃO DE RESÍDUOS DE MARACUJÁ-AMARELO (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA)
41426	AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DE CURA DE ÓLEO DE CHIA (SALVIA HISPANICA L.)
40990	EFEITO DO USO DE ULTRASSOM NA EXTRAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NA CASCA DA BATATA (SOLANUM TUBEROSUM).
41501	EFEITO DO ULTRASSOM NA VITAMINA C DA CASCA DA BATATA
38399	EFFECT OF POWER ULTRASOUND APPLICATION ON THE DRYING KINETICS AND THE ORGANIC ACIDS CONTENT OF PINEAPPLE
41533	EMBALAGEM ATIVA PRIMÁRIA DE FRUTOS CLIMATÉRICOS OBTIDA A PARTIR DE FILME DE QUITOSANA COM ZEOLITA APLICADO EM PAPEL KRAFT
40358	FORMULATION AND STABILITY CHARACTERIZATION OF RUTIN-LOADED OIL-IN-WATER EMULSIONS
39109	PROGRESSION OF FFA CONTENT IN CRUDE MACAÚBA OILS STORED UNDER LIGHT PROTECTION AND TEMPERATURE MONITORING

39398	FRACIONAMENTO DAS PROTEÍNAS DO FARELO DA AMÊNDOA DE MACAÚBA
39629	INFLUÊNCIA DA CINÉTICA DE SECAGEM DE AMÊNDOAS DE TUCUMÃ-DO-PARÁ (ASTROCARYUM VULGARE, MART.) NA QUALIDADE DE SEU ÓLEO
41238	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE FERMENTADO ALCOÓLICO DE TAMARINDO (TAMARINDUS INDICA L.)
41279	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES BASES POLIMÉRICAS PARA DESENVOLVIMENTO DE FILMES ANTIOXIDANTES INCORPORADOS COM EXTRATO DE ESPÉCIES VEGETAIS.
41501	EFEITO DO ULTRASSOM NA VITAMINA C DA CASCA DA BATATA