

## Engenharia e Tecnologia de Alimentos

NÚMERO	NOME
38359	AJUSTE DE MODELO CINÉTICO DE INATIVAÇÃO DE POLIFENOLOXIDASE NA PASTEURIZAÇÃO DE ÁGUA DE COCO VERDE POR MICRO-ONDAS FOCALIZADAS
38435	ALTERAÇÕES OCASIONADAS PELA TEMPERATURA E PRESSÃO NAS PRINCIPAIS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E NO PERFIL AROMÁTICO DO SUCO DE MELÃO CLARIFICADO E CONCENTRADO
39080	ANÁLISE DA ESTABILIDADE DOS COMPOSTOS FENÓLICOS DO SUCO DE MORANGO (FRAGARIA X. ANANASSA DUCH.) SUBMETIDOS À MICROFILTRAÇÃO E NANOFILTRAÇÃO
38373	ANÁLISE DA ESTABILIDADE OXIDATIVA DO ÓLEO DE SOJA ADICIONADO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS
40043	ANÁLISE DA INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA E DA ADIÇÃO DE ANTIOXIDANTES NA COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS DO ÓLEO DE SOJA
39039	ANÁLISE DA REIDRATAÇÃO DE IOGURTE LIOFILIZADO UTILIZANDO DIFERENTES ESPESANTES
39665	ANÁLISE EXPERIMENTAL, MODELAGEM MATEMÁTICA E SIMULAÇÃO COMPUTACIONAL DA EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS DO REPOLHO ROXO EM BATELADA
40875	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA LECITINA DE SOJA CLARIFICADA
40537	APLICAÇÃO DE CAMPO MAGNÉTICO NA ULTRAFILTRAÇÃO DE LISOZIMA DA CLARA DE OVO
41272	APLICAÇÃO DE PLANEJAMENTO EXPERIMENTAL NA AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DO SUCO DE ACEROLA PASTEURIZADO.
39537	APLICAÇÃO DO BIOSSENSOR POTENCIOMÉTRICO PARA CONTROLE DE QUALIDADE DE ÓLEO DE GERGELIM COMESTÍVEL
39414	APROVEITAMENTO DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS PARA A PRODUÇÃO DO FUNGO ENTOMOPATOGÊNICO METARHIZIUM ANISOPLIAE.
38851	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE MACAÍBA OBTIDO POR MEIO DE EXTRAÇÃO SUPERCRÍTICA COM DIÓXIDO DE CARBONO
38917	AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE HIDROFÓBICA E DE AUTO-AGREGAÇÃO DE LEVEDURAS ISOLADAS APÓS DIGESTÃO IN VITRO DE LEITE FERMENTADO POR GRÃOS DE KEFIR
41020	AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DA PEROXIDAÇÃO COMO MÉTODO ALTERNATIVO A CLARIFICAÇÃO DO AÇÚCAR POR CINÉTICA QUÍMICA
40473	AVALIAÇÃO DA FARINHA DE FRUTA OBTIDA POR MEIO DA SECAGEM SOLAR CONECTIVA DE CASCAS DE MEXERICA
40960	AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DA INCORPORAÇÃO DO ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA NAS PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES DE POLIESTIRENO
39948	AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS DE SECAGEM EM LEITO DE JORRO NA MANUTENÇÃO DOS COMPONENTES FENÓLICOS DO CUBIU.
38513	AVALIAÇÃO DA MORFOLOGIA VEGETAL E DOS COMPOSTOS BIOATIVOS EXTRAÍDOS DE PIMENTA DEDO DE MOÇA (CAPSICUM BACCATUM L. VAR. PENDULUM) POR ULTRASSOM
38681	AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO DE EXOPOLISSACARÍDEOS POR LENTINULA EDODES E GANODERMA LUCIDIUM EM DIFERENTES NÉCTARES DE FRUTAS
38845	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEO DE GIRASSOL COMERCIAL SUBMETIDO A PROCESSOS DE FRITURA
40828	AVALIAÇÃO DA SECAGEM DA PIMENTA CUMARI DO PARÁ (CAPSICUM CHINENSE JACQUI) EM DIFERENTES TEMPERATURAS
39264	AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE TALOS DE BETERRABA VERMELHA COMO FONTE DE CORANTE NATURAL
40971	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES DE POLIESTIRENO ADITIVADOS COM ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA
40979	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES DE POLIESTIRENO ADITIVADOS COM POLIETILENOGLICOL COM DIFERENTES PESOS MOLECULARES
41044	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES TÉRMICAS DE FILMES POLI(3-HIDROXIBUTIRATO)-PHB ADITIVADOS COM ÓLEO DE CANOLA
41301	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES EQUAÇÕES NA MODELAGEM MATEMÁTICA DA HIDRATAÇÃO DE GRÃOS DE SORGO
38510	AVALIAÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS DE AMIDO DE ARROZ, AVEIA E MILHO COM DIFERENTES PLASTIFICANTES
41404	AVALIAÇÃO DE PARAMETROS REOLÓGICOS E MICROBIOLÓGICOS DE SORVETE DE GOIABA ARTESANAL
39545	AVALIAÇÃO DE SECAGEM EM VACUUM SPRAY DRYER
38395	AVALIAÇÃO DO DESEMPENHO DE SOLVENTES ALCOÓLICOS NO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE ÓLEO DE MACADÂMIA
40257	AVALIAÇÃO DO EFEITO DA VELOCIDADE DE AGITAÇÃO NA MICROENCAPSULAÇÃO DE ÓLEO DE BURITI POR COACERVAÇÃO COMPLEXA EM MATRIZES DE GELATINA E ALGINATO DE SÓDIO
41526	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL PROBIÓTICO E DA SEGURANÇA DE ENTEROCOCCUS SP. (SJR122) PARA APLICAÇÃO EM LEITE FERMENTADO
39189	AVALIAÇÃO DOS EFEITOS DOS PARÂMETROS DE PROCESSO NA EXTRAÇÃO QUÍMICA DAS FIBRAS INSOLÚVEIS DA TORTA DA POLPA DE MACAÚBA (ACROCOMIA ACULEATA)
40879	AVALIAÇÃO DOS MODELOS DE PROCESSOS DE SECAGEM DA JABUTICABA IN NATURA COM O USO DE INDICADORES DE DESEMPENHO
41329	AVALIAÇÃO DOS PROCESSOS DE FERMENTAÇÃO E SECAGEM DE SEMENTES DE CACAU (THEOBROMA CACAO L.) SOBRE OS COMPOSTOS FENOLICOS, A ATIVIDADE DA ENZIMA PEROXIDASE E A QUALIDADE DAS AMENDOAS
41082	AVALIAÇÃO ESTRUTURAL DE CASCAS DE AMENDOIM TRATADAS COM ULTRASSOM DE ALTA INTENSIDADE
40075	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DO MELOMEL PRODUZIDO COM MEL DE BRACATINGA E POLPA DE MIRTILLO
38718	AVALIAÇÃO REOLÓGICA DE SOLUÇÃO-MODELO DE AMIDO NATIVO DE MANDIOCA VISANDO APLICAÇÃO EM ALIMENTOS
41511	CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS E MORFOLÓGICAS DA PASTA DE VEGETAIS ENRIQUECIDA DE PLASMA BOVINO SECA EM LEITO DE JORRO
38885	CARACTERIZAÇÃO DE FILMES COMESTÍVEIS DE FÉCULA DE MANDIOCA ADICIONADOS DE ÓLEO ESSENCIAL DE CASCA DE CANELA OU ERVA DOCE
38383	CARACTERIZAÇÃO DO COMPLEXO DE INCLUSÃO ENTRE O ÁLCOOL FENILÉTILICO E A GAMA CICLODEXTRINA
40627	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE REQUEIJÃO CAPRINO COM BAIXO TEOR DE LACTOSE
40909	CINÉTICA DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA CASCA DE JABUTICABA EM DIFERENTES PROCESSOS DE SECAGEM
39748	CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO DE BEBIDAS
41225	CINÉTICA DA SECAGEM DE FILMES BIOPOLIMÉRICOS DE QUITOSANA
38921	CINÉTICA DE AGLOMERAÇÃO EM LEITO FLUIDIZADO DE MICROPARTÍCULAS DE HIDROLISADO PROTEICO DE CARNE DE MEXILHÃO VISANDO À MELHORIA DA SOLUBILIDADE

40594	CINÉTICA DE LIOFILIZAÇÃO DE FATIAS DE MANGAS
38678	CINÉTICA DE REIDRATAÇÃO DE CRANBERRIES EM LEITE E ÁGUA
38634	CINÉTICA DE SECAGEM DA ACEROLA (MALPHIGIA EMARGINATA D. C) PELO MÉTODO FOAM - MAT
41421	CINÉTICA DE SECAGEM DE DIFERENTES FRUTAS COM AR QUENTE COMBINADO COM MICRO-ONDAS
39375	CINÉTICA DE SECAGEM DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES) EM LEITO FIXO E POR PULSOS DE VÁCUO
38663	CINÉTICA DE SECAGEM DE SEMENTES DE FRUTA DO CONDE
39875	CINÉTICA DE SECAGEM INTERMITENTE DE MAÇÃS E SEU EFEITO SOBRE O CONSUMO DE ENERGIA
39089	CINÉTICA DE SECAGEM POR MICRO-ONDAS-VÁCUO DE FATIAS DE MANDIOQUINHA SALSA: INFLUÊNCIA DE DIFERENTES DENSIDADES DE POTÊNCIA E DO USO DE VÁCUO
38571	CLARIFICAÇÃO DA CALDA DE AÇÚCAR POR PROCESSO DE FLOTAÇÃO COM AR DISSOLVIDO (FAD) AUXILIADO POR SURFACTANTE CATIÔNICO
41129	CLARIFICAÇÃO DE SUÇO DE MELANCIA ATRAVÉS DE MICROFILTRAÇÃO COM MEMBRANA DE ACETATO DE CELULOSE
40611	CLARIFICAÇÃO DO CALDO DE CANA-DE-AÇÚCAR UTILIZANDO POLICLORETO DE ALUMÍNIO COMO AGENTE COAGULANTE.
40987	COMPARAÇÃO DOS MODELOS MATEMÁTICOS GAB E BET DAS ISOTERMAS DE SORÇÃO DE UMIDADE PARA FILMES DE AMIDO E FILMES DE ACETATO DE AMIDO
39776	COMPORTAMENTO REOLÓGICO DA POLPA DO FRUTO CUBIU EM DIFERENTES TEMPERATURAS
39805	COMPOSTOS FENÓLICOS EXTRAÍDOS DE FARELO FERMENTADO POR SACCHAROMYCES CEREVISIAE.
38578	CONTROLE DO CRESCIMENTO DO FUNGO BOTRYTIS CINEREA UTILIZANDO QUITOSANA
38882	CURVA DE CRESCIMENTO DE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS EM BEBIDA FERMENTADA A BASE DE SOJA
40170	DELINEAMENTO DE MISTURAS APLICADO EM BEBIDA COMPOSTA EM PÓ DE POLPA DE ACEROLA, SORO LÁCTEO E MALTODEXTRINA
41326	DESENVOLVIMENTO DE BIOPOLÍMEROS DE ALGINATO E PECTINA EM MANGA 'ESPADA' MINIMAMENTE PROCESSADA
38401	DESENVOLVIMENTO DE UM CRIOGEL SUPERMACROPOROSO PARA A PURIFICAÇÃO DE LISOZIMA
39706	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE INDICADOR DE TEMPO-TEMPERATURA A PARTIR DE PVA, PVP E ANTOCIANINAS PARA APLICAÇÕES EM EMBALAGENS INTELIGENTES
40981	DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DO UMBU-CAJÁ (SPONDIAS SPP.): APLICAÇÃO DO MODELO DIFUSIONAL
39368	DETERMINAÇÃO DA CONDUTIVIDADE TÉRMICA DE FRUTAS E LEGUMES UTILIZANDO O MÉTODO GRÁFICO DE HEISLER
38520	DETERMINAÇÃO DAS CINÉTICAS DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DE PÊSSEGOS.
39055	DETERMINAÇÃO DAS PROPRIEDADES QUÍMICAS DO TOMATE CEREJA APÓS DESIDRATAÇÃO
39732	DETERMINAÇÃO DE TANINOS NOS EXTRATOS DA POLPA E DO ENDOCARPO LENHOSO DO BARU OBTIDOS POR EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM COM DIFERENTES SOLVENTES
38352	DETERMINAÇÃO EXPERIMENTAL DO CALOR ESPECÍFICO DAS FOLHAS DE ERVA-MATE
40773	EFEITO DA RUPTURA CELULAR NOS FILMES BIOPOLIMÉRICOS DE SPIRULINA SECA EM DIFERENTES TÉCNICAS
38969	EFEITO DA TEMPERATURA NO EQUILÍBRIO DE FASES PARA SISTEMAS COMPOSTOS POR POLIETILENOGLICOL (PEG), CITRATO DE SÓDIO E ÁGUA EM DIFERENTES VALORES DE PH
39512	ENRIQUECIMENTO PROTEICO DOS RESÍDUOS DA JACA POR FERMENTAÇÃO SEMISSÓLIDA
41018	ESTUDO CINÉTICO E MICROSCÓPICO DO PROCESSO DE HIDRATAÇÃO DOS GRÃOS DE SOJA DA VARIEDADE BRS 257® - EMBRAPA SOJA
40500	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DA MAÇÃ (MALUS DOMESTICA BORKH) EM SECADOR SOLAR MISTO SOB CONVECÇÃO FORÇADA
38536	ESTUDO DA DEGRADAÇÃO DE ANTIOXIDANTE NAS NA SECAGEM DE MURICI
38337	ESTUDO DA GRANULOMETRIA DE UM PRODUTO DE CACAU EM FUNÇÃO DO PROCESSAMENTO