

IIICBPFH**TRABALHOS APRESENTADOS NA SESSÃO DE PÔSTERES NO DIA 17/09/2013**

Número	ID	TÍTULO
TRABALHOS ÁREA DPP		
1	24	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO SUCO DE JAMBOLÃO UTILIZANDO DIFERENTES NÍVEIS DE POLPA.
2	28	APROVEITAMENTO DO PEDÚNCULO DO CAJU PARA ELABORAÇÃO DE FRUTA ESTRUTURADA.
3	36	ESTUDO DE CLAREAMENTO DO ALHO PROCESSADO UTILIZANDO MÉTODOS QUÍMICOS.
4	55	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO DOCE DE FIGOS EM CALDA ORGÂNICO.
5	70	SECAGEM DE JAMBU (<i>Spilanthes oleracea</i> L.) COM AR FRIO: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA.
6	72	EFEITO DO PROCESSAMENTO SOBRE FATORES ANTINUTRICIONAIS EM HORTALIÇAS.
7	73	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DE SNACKS DE FARINHA DE MANDIOCA (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) ADICIONADOS DE RESÍDUOS DE FEIJÃO CAUPI (<i>Vigna unguiculata</i> L. WALP).
8	75	EFEITO DA ADIÇÃO DA POLPA DE GOIABA NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAL DO KEFIR.
9	76	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRA DE FRUTA UTILIZANDO XILOGLUCANA COMO EMULSIFICANTE.
10	96	APROVEITAMENTO DE LACTOSSORO NA ELABORAÇÃO DE SUCO SABOR ABACAXI: PROCESSAMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL.
11	97	APROVEITAMENTO DA CASCA DO MARACUJÁ NA ELABORAÇÃO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS.
12	110	PERFIL SENSORIAL DE LEITE DE BÚFALA FERMENTADO, SABOR ACEROLA (<i>Malpighia glabra</i>).
13	113	ELABORAÇÃO E QUALIDADE DE IOGURTE DE LEITE DE BÚFALA COM SABOR CENOURA, MEL E LINHAÇA,
14	115	COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO AMIDO DA SEMENTE DE JACA (<i>ARTOCARPUS INTEGRIFÓLIA</i>).
15	117	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICAS DA POLPA DE MORANGO (<i>FRAGARIA ANANASSA</i>) IN NATURA E PASTEURIZADA.
16	120	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DE SEMENTES DE UVA ISABEL (<i>Vitis labrusca</i> L.) EM ÓLEO DE SOJA.
17	127	ANÁLISE DO TEOR DE UMIDADE DE PÃES TIPO FRANCÊS PRODUZIDOS POR DIFERENTES ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE FORTALEZA-CE.
18	128	AVALIAÇÃO DE TEXTURA E COR DE ABACAXI 'PÉROLA' MINIMAMENTE PROCESSADO UTILIZANDO DIFERENTES COBERTURAS COMESTÍVEIS.
19	136	AVALIAÇÃO DE COR E TEXTURA DE MAÇÃS MINIMAMENTE PROCESSADAS UTILIZANDO DIFERENTES COBERTURAS COMESTÍVEIS.
20	140	AVALIAÇÃO DA VELOCIDADE DO AR NA CINÉTICA DE SECAGEM DO PIMENTÃO VERDE
21	143	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NA CINÉTICA DE SECAGEM DA BANANA VERDE.
22	149	EFEITO DOS PROCESSOS DE SECAGEM DA POLPA E EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE ABACATE NO PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS.
23	151	AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DO EXTRATO DE AÇAÍ EM PÓ DESENGORDURADO.

24	152	ESTABILIDADE SENSORIAL E FÍSICA DO EXTRATO DE AÇAÍ EM PÓ DESENGORDURADO.
25	154	CINÉTICA E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FERMENTADO ALCOÓLICO OBTIDO A PARTIR DA ALGARROBA (<i>Prosopis juliflora</i>).
26	161	GELEIA DE KIWI ENRIQUECIDA COM OKARA
27	162	CINÉTICA E MODELAGEM DA SECAGEM DE CENOURA (<i>Daucus carota</i>) EM LEITO ESPUMA EM SECADOR DE BANDEJAS.
28	164	Desenvolvimento de Tecnologia de Produção e Avaliação de Acidez de Antepasto de Palmito Pupunha (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth).
29	175	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE NÉCTAR DE MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i>) ADOÇADO COM MELAÇO.
30	193	INFLUÊNCIA DO SUCO DE GOIABA NA CAPACIDADE DE EXPANSÃO DAS MASSAS PARA A PRODUÇÃO DE PÃES TIPO FORMA.
31	194	EFEITO DA ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ E FARINHA DE LINHAÇA NOS PARÂMETROS FÍSICOS DE BISCOITO.
32	200	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E CROMATOGRÁFICA DA CERA DE CARNAÚBA HIDROLISADA COM KOH 2% PELO MÉTODO CONVENCIONAL "REFLUXO"
33	202	MODELAGEM MATEMÁTICA PARA DESCRIÇÃO DA CURVA DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE NA PRODUÇÃO DE POLPA DE TOMATE EM PÓ.
34	203	DESCRIÇÃO POR MODELOS MATEMÁTICOS DA CINÉTICA DE SECAGEM DE MORANGOS DESIDRATADOS EM LEITO DE ESPUMA.
35	213	EFEITO DO PROCESSAMENTO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, FITOQUÍMICAS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PIMENTAS <i>CAPSICUM</i> SPP EM CONSERVA.
36	215	COUVE E COUVE-FLOR MINIMAMENTE PROCESSADAS: AVALIAÇÃO SENSORIAL DO EFEITO DE SANITIZANTES, ADITIVOS E EMBALAGENS.
37	220	AGREGAÇÃO DE VALOR A FRUTOS DE UMBU-CAJÁ ATRAVÉS DO DESENVOLVIMENTO DE GELEIA DIETÉTICA
38	223	OBTENÇÃO DA POLPA DE MANDACARU EM PÓ PELO PROCESSO DE LIOFILIZAÇÃO
39	224	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE REFRESCOS DE MANGA ADOÇADOS COM MELAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR.
40	226	EFEITO DAS VARIÁVEIS DE PROCESSO NOS PARÂMETROS DE COR DE REFRESCOS DE MANGA ADOÇADOS COM MELAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR.
41	237	HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS: AVALIAÇÃO DO EFEITO DE ADITIVOS.
42	238	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA A BASE DE SORO DE QUEIJO COALHO COM ADIÇÃO DE POLPA DE BATATA DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> L. Lam.).
43	243	GELEIA DE JAMBOLÃO (<i>Syzygium cumini</i>): DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS, ANTOCIANINAS TOTAIS E COR.
44	264	ANÁLISE SENSORIAL DE BALA DURA COM PRÓPOLIS ORGÂNICA E CONVENCIONAL.
45	280	Desenvolvimento de Bombons com Biomassa de Banana Verde.
46	286	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CARAMELOS TIPO TOFFEE ADICIONADOS DE POLPAS DE ABACAXI E BANANA DESIDRATADOS .
47	289	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PETIT SUISSE ADICIONADO DE POLPA DO FRUTO DA PALMA (<i>OPUNTIA</i> SP.).
48	291	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BALAS DURAS ADICIONADAS DE POLPAS DE GOIABA E PEQUI E FARINHA DE CASCA DE JABUTICABA DESIDRATADA.
49	295	EFEITO DE AGENTES COADJUVANTES NA PRESERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE MAÇÃS CV. FUJI

		MINIMAMENTE PROCESSADAS.
50	296	BARRA DE CEREAL COM FARINHA DA CASCA DA BERINJELA (<i>Solanum melongena</i> , L.): ANÁLISE MICROBIOLÓGICA, CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E ACEITAÇÃO SENSORIAL.
51	297	AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA EM MAXIXES (<i>Cucumis anguria</i> L.) TRATADOS COM DIFERENTES TIPOS DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS.
52	301	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DE BETERRABA(<i>Beta vulgaris</i> L.) EM LEITO ESPUMA.
53	303	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE NÉCTAR COMPOSTO COM ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> D.C) E UVA (<i>Vitis vinifera</i>) .
54	314	APLICAÇÃO DA POLPA DE AMORA EM PÓ PRODUZIDA POR SPRAY DRING NA FORMULAÇÃO DE RECHEIOS DE BISCOITOS.
55	318	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO SUCO DEJABUTICABA (<i>Myrciaria jaboticaba</i> (Vell) Berg) OBTIDO POR ARRASTE A VAPOR.
56	320	GELÉIAS DE CALDO DE CANA: ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA
57	321	OBTENÇÃO DE FARINHA DE UVA E ESTUDO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS .
58	330	ESTUDO DA CINÉTICA DE DESIDRATAÇÃO DA CEBOLA EM DIFERENTES TEMPERATURAS.
59	334/832	UTILIZAÇÃO DE ORA-PRO-NÓBIS (<i>Pereskia aculiata</i>) EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO.
60	341	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS DERIVADOS DO LICURI, VISANDO A SUA VERTICALIZAÇÃO.
61	342	CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SORVETES ELABORADOS A PARTIR DO ABACAXI PÉROLA E ABACAXI DE TURIAÇU.
62	346	TORTA DE MAÇA (<i>Malus</i> sp).: EFEITO DA SUBSTITUIÇÃO TOTAL DE SACAROSE POR FRUTOSE E SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DE FARINHA DE TRIGO POR AVEIA SOBRE PROPRIEDADES SENSORIAIS.
63	349	AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO REOLÓGICO DA ADIÇÃO DE MALTODEXTRINA E FARINHA DA CASCA DO MARACUJÁ EM SEU SUCO E O PÓ OBTIDO NA SECAGEM POR SPRAY DRYER .
64	357	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRA DE UMBU DIETÉTICA.
65	358	EFEITO DA EMBALAGEM NA ACEITAÇÃO E INTENÇÃO DE COMPRA DE ÓLEO DE BURITI AROMATIZADO
66	359	BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS COM SUBPRODUTOS DE SOJA (<i>Glycine max</i> L. MERR.) E DE FEIJÃO CAUPI (<i>Vigna unguiculata</i> L. WALP): ASPECTOS NUTRICIONAIS E SENSORIAIS.
67	361	AVALIAÇÃO DA PRODUÇÃO E ACEITAÇÃO DE IOGURTE COM POLPA DE ABACATE (<i>Persea americana</i> Mill).
68	382	EFEITO DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DOS ÓLEOS DE SEMENTE DE ROMÃ.
69	389	SECAGEM DA POLPA DE ARAÇÁ-BOI EM LEITO DE ESPUMA (FOAM-MAT).
70	391	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DA POLPA DE ARAÇÁ-BOI EM LEITO DE ESPUMA (FOAM-MAT).
71	394	ÓLEO DE COCO BABAÇU OBTIDO POR DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO.
72	403	CORRELAÇÃO DA COMPOSIÇÃO BIOATIVA DE BEBIDA MISTA DE MELÃO (<i>Cucumis melo</i> L.) E SERIGUELA (<i>Spondias purpurea</i>) EM FUNÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE TOTAL.
73	408	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE NÉCTAR MISTO DE SIRIGUELA E CAJÁ.

74	412	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE UM NÉCTAR MISTO DE CAQUI COM LARANJA ADOÇADO COM MEL DE ABELHA JATAI (<i>Tetragonisca angustula</i>) DURANTE O ARMAZENAMENTO.
75	419	MAPA DE PREFERÊNCIA INTERNO DE BANANA DA TERRA (<i>MUSA SAPIENTUM</i>) DESIDRATADA.
76	432	DESENVOLVIMENTO DE BISCOITOS TIPO SALGADO ADICIONADO DE RESÍDUOS DE FRUTAS TROPICAIS.
77	438	CARACTERIZAÇÃO SENSORIAL DE GELADO COMESTÍVEL SABOR JACAIACÁ (<i>Poupartia amazônica</i>) ENRIQUECIDO COM FRUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS.
78	454	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE LICOR DE MAÇA COM HORTELÃ (<i>MENTHA S.P.</i>) ELABORADO COM AÇÚCAR ORGÂNICO EM SUBSTITUIÇÃO AO AÇÚCAR CONVENCIONAL.
79	458	ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM E PRODUÇÃO DE FARINHA DE RESÍDUOS DE ABACAXI (<i>ANANAS COMOSUS</i>) DA VARIEDADE PÉROLA
80	459	LICOR MISTO DE MAMÃO COM BANANA: DESENVOLVIMENTO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL.
81	467	BISCOITO ELABORADO COM RESÍDUO DA POLPA DE MURICI (<i>Byrsonima crassifolia L.</i>): COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE SENSORIAL.
82	469	REVESTIMENTO COMESTÍVEL PARA CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE GOIABA EM TEMPERATURA AMBIENTE.
83	470	ELABORAÇÃO DE MOLHO AGRIDOCE COM SUBSTITUIÇÃO DE TOMATE (<i>Lycopersicon esculentum</i> Mill) POR CAJU (<i>Anacardium occidentale</i>).
84	472	EFEITO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL NO ARMAZENAMENTO EM TEMPERATURA AMBIENTE DE GOIABAS.
85	477	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DA GELATINA DE AÇAÍ (<i>Euterpe oleracea mart.</i>)
86	479	TOFU: UMA ALTERNATIVA PARA OS INTOLERANTES A LACTOSE. ELABORAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E DIVULGAÇÃO DO QUEIJO DE SOJA TEMPERADO COM ORÉGANO.
87	484	análise físico-química e sensorial de geleia de kiwi (<i>actinídia deliciosa</i>) com a utilização do mesocarpo do maracujá amarelo (<i>passiflora edulis f. flavicarpa</i>).
88	486	MODELAGEM E AVALIAÇÃO FÍSICOQUÍMICA DO PROCESSO DE SECAGEM DO CAROÇO DA JACA (<i>ARTOCARPUS HETEROPHYLLUS LAM</i>).
89	487	-ACEITABILIDADE DE IOGURTE TIPO SUNDAE COM POLPA DE CAJÁ.
90	490	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DA GELEIA DE BURITI (<i>Mauritia flexuosa</i>) NO NORTE DE MINAS GERAIS .
91	492	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃES TIPO FORMA FORMULADO COM SUCO DE FRUTAS TROPICAIS.
92	494/834	CARACTERIZAÇÃO REOLÓGICA DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE GELEIA LIGHT DE MAÇA.
93	495	ESTUDO DO EFEITO DA FARINHA DO RESÍDUO DE BANANA, MALTODEXTRINA E POLIDEXTROSE EM PARAMETROS FÍSICOS DE BISCOITO TIPO "COOKIE".
94	497	CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE GELEIA LIGHT DE MAÇA EM RELAÇÃO À GELEIA CONVENCIONAL, TIPO EXTRA .
95	498	REAPROVEITAMENTO DE MAMÃO E BANANA CURTIDOS AO ÁLCOOL NA PRODUÇÃO DE LICOR PARA PRODUÇÃO DE DOCE EM CALDA.
96	500	DESENVOLVIMENTO DE UM MOLHO DE MARACUJÁ AGRIDOCE
97	505	AVALIAÇÃO DA MANGA PALMER (<i>Mangifera indica Lutea</i>) MINIMAMENTE PROCESSADA.
98	508	DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE PIMENTAS PROVENIENTES DA REGIÃO AMAZÔNICA.

99	510	EFEITO DA TEMPERATURA DE SECAGEM NO TEOR DE CAROTENOIDES EM PIMENTAS <i>Capsicum chinense</i> JACQUIM
100	521	EFEITO DO SUCO DE CAJU SOB A CAPACIDADE DE EXPANSÃO DE MASSAS DURANTE O PROCESSO DE FERMENTAÇÃO.
101	528	ANÁLISE FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE BARRA DE CEREAL ADICIONADA DE FARINHA DA CASCA DA MELANCIA (<i>Citrullus lanatus</i> L.).
102	536	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DAS POLPAS E DO DOCE EM CORTE À BASE DE AÇAÍ (<i>Euterpe oleracea</i>).
103	544	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DE PÊRA MINIMAMENTE PROCESSADA UTILIZANDO A TÉCNICA DE IMPREGNAÇÃO À VÁCUO.
104	545	ADIÇÃO DE COMPOSTOS EM MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO UTILIZANDO A TÉCNICA DE IMPREGNAÇÃO À VÁCUO.
105	547	ELABORAÇÃO DE BISCOITOS TIPO SALGADO ADICIONADO DE BRÓCOLIS IN NATURA.
106	548	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E TECNOLÓGICAS DAS PROTEÍNAS DA FARINHA DE SEMENTE DE MARACUJÁ AMARELO.
107	556	ELABORAÇÃO DE MOLHO CREMOSO À BASE DE SOJA TIPO MAIONESE.
108	557	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE GELEIA DE BERINJELA (<i>Solanum melongena</i> L.).
109	560	ESTABILIDADE DE BEBIDA MISTA DE EXTRATO "LEITE" DE BABAÇU (<i>Orbygnia speciosa</i>) E DE CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Bertholletia excelsa</i>).
110	564	PREPARADO EM PÓ PARA SUCO PROBIÓTICO DE BANANA (<i>Musa cavendishii</i>).
111	567	DESENVOLVIMENTO DE PREPARAÇÃO HIPOPROTÉICA E HIPOSSÓDICA PARA PORTADORES DE DOENÇA RENAL CRÔNICA .
112	572	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FORMULAÇÕES DE QUIBES COM FARINHA DE ALGAROA (<i>Prosopis juliflora</i>).
113	575	ANÁLISE SENSORIAL E FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA DE CUPUAÇU (<i>Theobroma Grandiflorum</i> Shum) TIPO "NÉCTAR".
114	580	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA FARINHA DE CARIRÚ (<i>Talinum esculentum</i> , Jacq.).
115	582	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLOGICA E SENSORIAL DE IOGURTE ELABORADO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE PÊSSEGO EM CALDA.
116	583	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, MICROBIOLOGICA E SENSORIAL DE IOGURTE ELABORADO COM POLPA DE COCO 'COCOS NUCIFERA'.
117	591	CINÉTICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO FERMENTADO DE MARACUJÁ COM BATATA DOCE.
118	596	TRATAMENTO OSMÓTICO DA POLPA DE PEQUI (<i>Caryocar brasiliense</i> , Cambess).
119	597	PRODUÇÃO DE DOCE ELABORADO A PARTIR DO ALBEDO DO MARACUJÁ AMARELO (<i>Passiflora edulis</i> f. <i>Flavicarpa</i>) EM CALDA.
120	601	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE PEQUI SUBMETIDOS À APLICAÇÃO DE CLORETO DE CÁLCIO ARMAZENADOS.
121	603	ELABORAÇÃO DE FERMENTADO MISTO DE BETERRABA E BATATA DOCE.
122	604	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE MANGABA SUBMETIDAS A DIFERENTES RECOBRIMENTOS.
123	615	ACEITAÇÃO DE BISCOITO TIPO COOKIES COM FARINHA DE RESÍDUOS PROVENIENTES DO PROCESSAMENTO DE POLPA DE AÇAÍ.
124	616	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE BANANAS (<i>Musa sapientum</i> L) PRODUZIDAS NA REGIÃO NORTE DO BRASIL DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE E COMPLEMENTADA POR SECAGEM COM AR QUENTE.
125	622	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA POLPA DE UMBU CAJÁ (<i>Spondia spp</i>) PRODUZIDA NO MUNICÍPIO DE ARARUNA

		PARAÍBA .
126	627	CINÉTICA FERMENTATIVA E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FERMENTADO DE MUCILAGEM DE CACAU (MEL DE CACAU).
127	635	FORMULAÇÃO DE BOLOS COM USO PARCIAL DE FÉCULA DE ARARUTA
128	639	CONTROLE IN VITRO E IN VIVO DA PODRIDÃO PEDUNCULAR EM MANGA COM ÓLEOS ESSENCIAIS DE DIFERENTES GENÓTIPOS DE MANJERICÃO.
129	644	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHO FUNCIONAL RICO EM FIBRAS E COM OLEAGINOSAS.
130	645	PROCESSAMENTO E CARACTERIZAÇÃO COLORIMÉTRICA DE NÉCTAR DE MARACUJÁ ADOÇADO COM MELAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR.
131	646	PROCESSAMENTO DE GELEIA MISTA À BASE DE JAMELÃO (SYZYGIUM CURIMINI L.) E MARACUJÁ (PASSIFLORA EDULIS).
132	647	QUANTIFICAÇÃO DO TEOR DE VITAMINA C EM SUCO INTEGRAL DE ACEROLA.
133	650	INFLUÊNCIA DO CONGELAMENTO NA ESTRUTURA DO MIOLO DE PÃES TIPO FORMA.
134	653	CONSERVAÇÃO DE TANGERINA (CITRUS RETICULATA) MINIMAMENTE PROCESSADA ARMAZENADAS SOB DIFERENTES EMBALAGEN.
135	654	PRODUÇÃO DE BISCOITOS ENRIQUECIDOS COM FARINHA DE BANANA PRATA (MUSA BALBISIANA COLA (GRUPO AAB)) VERDE.
136	657	DESENVOLVIMENTO E VALOR NUTRICIONAL DE DOCE EM MASSA DE JABUTICABA.
137	658	COLORAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS COM FARINHA DE ENDOCARPO DE BURITI.
138	662	ISOTERMAS DE SECAGEM DE UMBU DESIDRATADO.
139	663	CARACTERIZAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BISCOITO DIETÉTICO TIPO COOKIE COM FARINHA DE BANANA VERDE
140	664	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA COM REPOSIÇÃO HIDROELETROLÍTICA À BASE DE ÁGUA DE COCO E POLPA DE CAJÁ.
141	666	ELABORAÇÃO, COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DO NÉCTAR DE ABACAXI COM HORTELÃ.
142	668	AVALIAÇÃO DE SINÉRESE E VITAMINA C EM GELÉIA DE ABACAXI (Ananas comosus L.) COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE AÇÚCAR E PECTINA.
143	671	VALOR NUTRICIONAL DE GRANOLA DE PROTEÍNA DE SOJA TEXTURIZADA COM FRUTAS DESIDRATADAS.
144	677	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA NA ELABORAÇÃO DE FERMENTADO DE AÇAÍ (EUTERPE OLERACEA MART.).
145	680	ESTUDO DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA DE CASCAS DE UVAS
146	681	ESTUDO DA SECAGEM CONVECTIVA DE CASCAS DE UVAS.
147	687	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO MIX DE POLPA DE MAMÃO COM CENOURA EM PÓ.
148	694	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE FRANGO ENRIQUECIDO COM FARINHA DE LINHAÇA DOURADA.
149	697	PRODUÇÃO ARTESANAL DE LICOR DE ABACAXI (Ananas comosus L. Merrill).
150	713	EFEITO DA ADIÇÃO DAS PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE EM BOLO MULTIGRÃOS.
151	720	UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE INHAME EM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL NA ELABORAÇÃO DE BOLOS.
152	722	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CONSERVA DE TOMATE CEREJA ORGÂNICO (Lycopersicon esculentum var. cerasiforme) DESIDRATADO.
153	725	DESENVOLVIMENTO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA (FLAN) OBTIDO A PARTIR DO NÉCTAR DE ARAÇÁ- BOI (EUGENIA

		STIPITATA).
154	729	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOMBOM DE CHOCOLATE COM RECHEIO DE MARACUJÁ (<i>Passiflora</i> sp) E TAPIOCA (<i>Manihot esculenta</i> Crantz).
155	734	AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA EM FUNÇÃO DA HIGIENIZAÇÃO COM HIPORCLORITO E METABISSULFITO DE SÓDIO NO MINIMAMENTE PROCESSADO MISTO DE HORTALIÇAS.
156	736	DESENVOLVIMENTO, ACEITABILIDADE E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLO DE BANANA INTEGRAL (<i>Musa</i> spp.) ENRIQUECIDO COM MEL DE ABELHA (<i>Apis mellifera</i>).
157	743	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO COOKIE PRODUZIDO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE BANANA VERDE.
158	745	OBTENÇÃO DE CONCENTRADO PROTEICO DO FARELO DA SEMENTE DE ABÓBORA (<i>Cucurbita moschata</i>) ATRAVÉS DE FOSFORILAÇÃO
159	751	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE COM ESPÉCIES DE MARACUJÁS COMERCIALIZADOS NAS FEIRAS LIVRES DOS MUNICÍPIOS DE CAMPO FORMOSO-BA E SENHOR DO BONFIM-BA.
160	752	ESTUDO DA SECAGEM DE RESÍDUO DE UMBU
161	754	DIVERSIFICAÇÃO DO USO DA Avenha carambola: NA PREPARAÇÃO DE MOLHO PARA UTILIZAÇÃO NA GASTRONOMIA REGIONAL.
162	755	DESENVOLVIMENTO DE COOKIE DIETÉTICO COM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ EM SUBSTITUIÇÃO À FARINHA DE TRIGO.
163	759	DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E ANÁLISE SENSORIAL DE BOLINHO DE AIPIM COM CARNE SECA.
164	771	UTILIZAÇÃO DE AZEITONAS NA SABORIZAÇÃO DE PRODUTO LÁCTEO: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL.
165	774	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA À BASE DE EXTRATO DE SOJA ADICIONADA DE POLPAS DE FRUTAS.
166	777	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA AGUARDENTE DE NONI (<i>Morinda citrifolia</i>) .
167	781	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DE IOGURTE COM POLPAS DE FRUTAS DO SEMIÁRIDO.
168	797	ELABORAÇÃO E ANÁLISE COMPARATIVA DA QUALIDADE DE COOKIES DE CUMBARU (<i>DIPTERYX ALATA</i> VOGEL) E AMENDOIM (<i>ARACHIS HYPOGAEA</i>).
169	831	CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE GELEIA LIGHT DE MAÇÃ EM RELAÇÃO À GELEIA CONVENCIONAL, TIPO EXTRA.
170	842	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE GELEIAS E POLPAS DE DIFERENTES CULTIVARES DE ABACAXI
TRABALHOS ÁREA EM		
171	227	EFEITO DE SACHÊS ABSORVEDORES DE ETILENO NA CONSERVAÇÃO DE MAMÃO (<i>Carica papaya</i> L.)
172	228	UTILIZAÇÃO DE EXTRATO PECTINOSO COMO REVESTIMENTO COMESTÍVEL NA CONSERVAÇÃO DE GOIABAS (<i>Psidium guajava</i> L.).
173	333	AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CAGAITA (<i>EUGENIA DYSENTERICA</i>)
174	373	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DE ÓLEOS ESSENCIAIS PARA INCORPORAÇÃO EM MATERIAL DE EMBALAGEM.
175	381	QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE BANANAS cv. WILLIAMS RECOBERTAS COM PELÍCULA BIODEGRADÁVEL.

176	393	EFEITO DO RECOBRIMENTO COM BIOFILME A BASE DE AMIDO SOBRE CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE BANANAS cv. WILLIAMS.
177	512	AVALIAÇÃO DE EMBALAGENS ATIVAS NA CONSERVAÇÃO DE GOIABAS SOB REFRIGERAÇÃO (<i>Pisidium guajava</i> L.).
178	515	QUALIDADE DE ABÓBORA MINIMAMENTE PROCESSADA REVESTIDA POR BIOFILMES COMESTÍVEIS.
179	533	UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS ATIVAS NA CONSERVAÇÃO DE GOIABA EM TEMPERATURA AMBIENTE (<i>Pisidium guajava</i> L.).
180	594	ANÁLISE DA APARÊNCIA DE FRUTOS DE PEQUI SUBMETIDOS A REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS.
181	712	CONSERVAÇÃO DE MANGOSTÃO (<i>GARCINIA MANGOSTANA</i> L.) VIA UTILIZAÇÃO DE EMBALAGENS ATIVAS EM TEMPERATURA AMBIENTE.
182	787	EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE BIOFILMES DE QUITOSANA NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE MANGAS "TOMMY" MINIMAMENTE PROCESSADAS.