



INFORMAÇÕES IMPORTANTES

- O pôster deve obedecer às dimensões de 110 cm (altura) x 80 cm (largura).
- O idioma do pôster deve ser o mesmo utilizado no arquivo do trabalho enviado para avaliação.
- É de responsabilidade do autor a fixação e retirada do pôster.
- Será obrigatória a presença do autor responsável para apresentação à Comissão Científica e demais congressistas, em data e horário a serem definidos e publicados no site.
- Cada trabalho terá direito a 1 (um) certificado por trabalho, constando o nome de todos os autores.
- Para validação do certificado será obrigatória a confirmação da presença do autor no momento da apresentação.

Horário de apresentação:

Dia 19/05: das 15:30 às 16:00
Dia 20/05: das 10:15 às 10:45
Dia 20/05: das 15:15 às 15:45

Horário de colocação e retirada:

Para as apresentações do turno da manhã:
Colocação: das 08:00 às 09:00
Retirada: das 11:00 às 12:00

Para as apresentações do turno da tarde:
Colocação: das 13:30 às 14:30
Retirada: das 17:00 às 18:00

Apresentação Pôster						
ID Trabalho	Título Trabalho	Tema	NOME	Autores	Dia	Horário Sessão
6	Avaliação de processamento térmico e presença de resíduos de antibióticos em leite de cabra cru na região de Itaocara. RJ.	Tecnologia de Alimentos	JANAÍNA DOS SANTOS NASCIMENTO	Janaína dos Santos Nascimento; Marcelo Soares de Moraes; Leonardo Emanuel de Oliveira Costa; Gustavo Luis de Paiva Anciens Ramos;	19/05/25	15:30-16:00
62	Avaliação de qualidade microbiológica de farinha de subproduto de café: Adequação metodológica para contagem total com predominância de Bacillus spp.	Tecnologia de Alimentos	GUSTAVO LUIS DE PAIVA ANCIENS RAMOS	Gustavo Luis de Paiva Anciens Ramos; Ana Luisa C. Pinto; Thais Matsue Uekane; Mariana Aranda Rodrigues; Lucas Camara Ferreira; Betsy Gois Santos;	19/05/25	15:30-16:00
104	AValiação Físico Química e Propriedades Tecnológicas de Hamgurgues Planted Based Comerciais	Tecnologia de Alimentos	VANESSA PIRES DA ROSA	Vanessa Pires da Rosa; Eduarda Garcia Soares; Amanda Jansen Paladini Borges; Vanessa Amaral Ribeiro; Josiane Freitas Chim; Elizangela Gonçalves de Oliveira;	19/05/25	15:30-16:00
106	IMPACTO DE TECNOLOGIAS DE COCÇÃO NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE HAMBÚRGUERES DE ORIGEM VEGETAL E ANIMAL	Tecnologia de Alimentos	LIGIA DAMASCENO FERREIRA MARCZAK	Victória Hermes de Vargas; Ligia Damasceno Ferreira Marczak; Eliseu Rodrigues; Giovana Domeneghini Mercali;	19/05/25	15:30-16:00
107	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS EM ÓLEOS DE SOJA SOB DIFERENTES CONDIÇÕES CLIMÁTICAS DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL	Tecnologia de Alimentos	PATRICIA BRUGNEROTTO	Patricia Brugnerotto; Larissa Alves Rodrigues ; Sílvia Naiane Jappe; Brenda Dannenberg Kaster; Ivan Ricardo Carvalho ; Mauricio de Oliveira ;	19/05/25	15:30-16:00
108	REDUÇÃO DE DESOXINIVALENOL POR FORTIFICAÇÃO DE GLUTATIONA EM FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA CERVEJEIRA	Tecnologia de Alimentos	DANILO SALUSTIANO DOS SANTOS	Danilo Salustiano dos Santos; Anderson Ferreira Vilela ; Jaqueline Garda Buffon;	19/05/25	15:30-16:00
109	EVALUATION OF OCHRATOXIN A DETOXIFICATION IN GRAPE JUICE BY Lacticaseibacillus casei AND Lactobacillus acidophilus	Tecnologia de Alimentos	CRISTIAN FERREIRA DOS SANTOS	Cristian Ferreira dos Santos ; Jaqueline Garda Buffon; Marciane Magnani;	19/05/25	15:30-16:00
112	Exposição da peroxidase à luz ultravioleta: efeitos sobre a atividade enzimática	Tecnologia de Alimentos	ANA FLÁVIA VENDRAMIN COMUNELLO	Ana Flávia Vendramin Comunello; Crislei Ferreira de Oliveira; Larine Kupski; Jaqueline Garda Buffon;	19/05/25	15:30-16:00
113	CARACTERIZAÇÃO DE FILMES BIOPOLIMÉRICOS DE QUITOSANA COM ADIÇÃO DO STARTER DA KOMBUCHA	Tecnologia de Alimentos	CATARINA MOTTA DE MOURA	Caroliny Ribeiro Quines; Gabriela Avello Crepaldi; Andressa Carolina Jacques; Catarina Motta de Moura;	19/05/25	15:30-16:00
114	IMPACTO DA ALTA PRESSÃO E DO ULTRA CISHALAMENTO NA COMPOSIÇÃO DE UM SUCO MISTO DE FRUTAS E VEGETAIS	Tecnologia de Alimentos	GIOVANA DOMENEGHINI MERCALI	Giovana Domeneghini Mercali; Eliseu Cooperstone;	19/05/25	15:30-16:00
115	BIOTRANSFORMAÇÃO DE COMPOSTOS DO GUABIJU POR ASPERGILLUS BRASILIENSIS: UMA ABORDAGEM METABOLÓMICA	Tecnologia de Alimentos	GIOVANA DOMENEGHINI MERCALI	Caroline Carboni Martins; Suse Botelho da Silva ; Daniele Misturini Rossi ; Ricardo Roberto da Silva ; Eliseu Rodrigues ; Giovana Domeneghini Mercali ;	19/05/25	15:30-16:00
116	CARACTERIZAÇÃO DO ÓLEO DE SOJA DE DIFERENTES GENÓTIPOS AFETADOS PELA ENCHENTE DO RIO GRANDE DO SUL EM MAIO DE 2024	Tecnologia de Alimentos	LARISSA ALVES RODRIGUES	Larissa Alves Rodrigues; Patricia Brugnerotto; Sílvia Naiane Jappe; Brenda Dannenberg Kaster; Janaína Vilella Gouveia; Mauricio de Oliveira;	19/05/25	15:30-16:00
118	USE OF FLAXSEED (Linum usitatissimum L.) PROCESSING PRODUCTS AS A SOURCE OF DIETARY FIBER IN CHOCOLATE MILK POWDER	Tecnologia de Alimentos	JUAN MARCEL FRIGHETTO	Juan Marcel Frighetto; Marcos Daniel Borth; Juliana Danda Wille; Julia Rachi Torga do Carmo; Douglas Gonçalves Friedrichs; Tatiana Emanuelli;	19/05/25	15:30-16:00
119	CASCAS DE ARACÁ, GUABIROBA E NOZ PECÁ: CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS HIDROFÍLICOS COM POTENCIAL APLICAÇÃO EM EMBALAGENS DE ALIMENTOS	Tecnologia de Alimentos	ISAC GONÇALVES	Isac Gonçalves; Felipe Siqueira Molina; Andreara Rodrigues dos Reis; Danielle Santos Londero; Vanessa Miranda Alves; Cristiano Augusto Ballus;	19/05/25	15:30-16:00
120	SOLVENTES VERDES COMO ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL PARA EXTRAÇÃO LIPÍDICA DE Rhodotorula mucilaginosa CCT 7688	Tecnologia de Alimentos	THALLITA CORDEIRO DE JESUS	Thallita Cordeiro de Jesus; Jade Moraes Freitas Almeida; Beatriz Gomes de Paiva do Nascimento; Andressa Cunha Lemos; Janaína Fernandes de Medeiros Burkert;	19/05/25	15:30-16:00
121	ATIVIDADE ANTI-Listeria monocytogenes DE UM BIOMATERIAL À BASE DE AMIDO E ÓLEO ESSENCIAL DE GENGIBRE (Zingiber officinale) EM CARNE BOVINA CRUA	Tecnologia de Alimentos	GIOVANA WINK FALEIRO	Giovana Wink Faleiro; Natalie Rauber Kleinubing ; Elder Pacheco da Cruz; Guilherme Miranda Oliveira; Lessandra da Rosa Zavareze; Wladimir Padilha da Silva;	19/05/25	15:30-16:00
122	AValiação da Qualidade do Óleo de Soja em Resposta a Condições Climáticas Extremas na Safra 2023/2024 no Rio Grande do Sul	Tecnologia de Alimentos	BRENDA DANNENBERG KASTER	Brenda Dannenberg Kaster; Sílvia Naiane Jappe; Larissa Alves Rodrigues; Patricia Brugnerotto; Lázaro da Costa Corrêa Cañizares; Mauricio de Oliveira;	19/05/25	15:30-16:00
123	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE GENGIBRE (Zingiber officinale) CONTRA PATÓGENOS DE ORIGEM ALIMENTAR	Tecnologia de Alimentos	GIOVANA WINK FALEIRO	Giovana Wink Faleiro; Natalie Rauber Kleinubing ; Elder Pacheco da Cruz; Guilherme Miranda Oliveira; Lessandra da Rosa Zavareze; Wladimir Padilha da Silva;	19/05/25	15:30-16:00
125	INUNDAÇÃO E EXCESSO DE CHUVA NA SAFRA 2023/2024 NO RIO GRANDE DO SUL: AFETOU A QUALIDADE DO GRÃO DE SOJA?	Tecnologia de Alimentos	SILVIA NAIANE JAPPE	Sílvia Naiane Jappe; Brenda Dannenberg Kaster; Patricia Brugnerotto; Larissa Alves Rodrigues; Lázaro da Costa Corrêa Cañizares; Mauricio de Oliveira;	19/05/25	15:30-16:00
126	EXCESSO DE CHUVAS NA SAFRA 2023/2024 NO RIO GRANDE DO SUL: AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DA SOJA NA PÓS-COLHEITA	Tecnologia de Alimentos	BRENDA DANNENBERG KASTER	Brenda Dannenberg Kaster; Sílvia Naiane Jappe; Larissa Alves Rodrigues; Patricia Brugnerotto; Lázaro da Costa Corrêa Cañizares; Mauricio de Oliveira;	19/05/25	15:30-16:00
127	AFLATOXINA B1 EM PESCADO: OCORRÊNCIA E AVALIAÇÃO DE RISCO PARA POPULAÇÃO DO NORDESTE BRASILEIRO	Tecnologia de Alimentos	WESCLEN VILAR NOGUEIRA	Wesclen Vilar Nogueira ; Jaqueline Garda Buffon;	19/05/25	15:30-16:00
129	MONITORAMENTO FÍSICO-QUÍMICO DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA DURANTE O PROCESSAMENTO	Tecnologia de Alimentos	VICTOR VALENTIM GOMES	Victor Valentim Gomes; Laura Hahn; Breno Baumgärtner do Amaral; Luciano Valdemiro Gonzaga; Ana Carolina de Oliveira Costa;	19/05/25	15:30-16:00
130	EFEITO DA UTILIZANDO DA TÉCNICA TANGZHONG E DO TEMPO DE DESCANSO DO WATER ROUX NA QUALIDADE DO PÃO DE FORMA TRADICIONAL	Tecnologia de Alimentos	MÁRCIA DE MELLO LUVIELMO	Márcia de Mello Luvielmo; Eduarda Braz Cardozo; Yranatan Farias de Souza; Fernanda de Sa Rodrigues; Bruna Silva de Farias;	19/05/25	15:30-16:00
132	DETERMINAÇÃO DE AGROTÓXICOS EM FEIJÃO PRETO: EFEITOS DE SOLVENTES NA D-SPE DO MÉTODO QuEChERS	Tecnologia de Alimentos	KAMILA DA ROSA ACOSTA	KAMILA DA ROSA ACOSTA; MARISTELA BARNES RODRIGUES CERQUEIRA; LARINE KUPSKI; JAQUELINE GARDÁ BUFFON;	19/05/25	15:30-16:00
134	ANÁLISE COMPARATIVA DOS MÉIS FLORAIS E DE MELATO DE BRACATINGA DE SANTA CATARINA: PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E CONFORMIDADE REGULATÓRIA	Tecnologia de Alimentos	LAURA HAHN	Laura Hahn; Breno Baumgartner do Amaral ; Bibiana Silva; Fernanda Magalhães Stalliviere; Luciano Valdemiro Gonzaga; Ana Carolina de Oliveira Costa;	19/05/25	15:30-16:00
135	AValiação Sensorial de Hambúrguer Ovino Adicionado de ÓleoGel de Amido com Óleo Essencial de Thimus vulgaris L.	Tecnologia de Alimentos	PALOMA PEREIRA DE AVILA	Paloma Pereira de Avila; Adriele Azambuja Fagundes; Gabriele Benato Delgado; Camila Oliveira Pacheco; Débora Ribeiro Silveira; Graciela Volz Lopes;	19/05/25	15:30-16:00
136	ÓLEOGEL DE AZEITE DE OLIVA COMO UMA ALTERNATIVA À GORDURA VEGETAL HIDROGENADA EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	Tecnologia de Alimentos	MIRIANE LUCAS AZEVEDO	Maria Lauren Deferrari Arrojto Freitas; Gabriela Avello Crepaldi; Fernanda Germano Alves Gautério; Renata Gimenez Sampaio Zocche; Miriane Lucas Azevedo;	19/05/25	15:30-16:00

138	RELAÇÃO ENTRE A FREQUÊNCIA POLÍNICA E A PRESENÇA DE MINERAIS ESSENCIAIS EM MEL DE CANUDO-DE-PITO	Tecnologia de Alimentos	FERNANDA MAGALHÃES STALLIVIERE	Fernanda Magalhães Stalliviere; Ana Clara do Nascimento Antunes; Ana Carolina de Oliveira Costa; Luciano Valdemiro Gonzaga; Heloísa França Maltéz; Cynthia Fernandes Pinto da Luz;	19/05/25	15:30-16:00
139	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE Rhodotorula mucilaginosa CCT 7688 EXTRAÍDOS COM SOLVENTES VERDES	Tecnologia de Alimentos	THALLITA CORDEIRO DE JESUS	Thallita Cordeiro de Jesus; Luiz Henrique Han; Luiz Antonio de Almeida Pinto; Andressa Cunha Lemos; Janaína Fernandes de Medeiros Burkert;	19/05/25	15:30-16:00
140	ANÁLISE DOS RÓTULOS DE MÉIS CATARINENSES: CONFORMIDADE COM AS LEGISLAÇÕES VIGENTES	Tecnologia de Alimentos	FERNANDA MAGALHÃES STALLIVIERE	FERNANDA MAGALHAES STALLIVIERE; Laura Hahn; Luciano Valdemiro Gonzaga; Bibiana Silva; Ana Carolina de Oliveira Costa;	19/05/25	15:30-16:00
142	EXTRATO PROTEICO DA TORTA DE ANDIROBA: OBTENÇÃO E AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS	Tecnologia de Alimentos	FELIPE FERNANDES DO CARMO SONAGLIO	Felipe Fernandes do Carmo Sonaglio; Rosiane Lopes da Cunha; Priscila Dayane de Freitas Santos;	19/05/25	15:30-16:00
143	AVALIAÇÃO BIOATIVA DO BAGAÇO DE AZEITONA PROVENIENTE DA CAMPANHA GAÚCHA	Tecnologia de Alimentos	MIRIANE LUCAS AZEVEDO	Juliana Silveira de Quadros; Jeff Oliveira Soares; Mariane Garcia Orqis Barcellos; João Tomaz Silva Barcellos Junior; Miriane Lucas Azevedo; Fernanda Germano Alves Gautério;	19/05/25	15:30-16:00
144	O PERFIL NUTRICIONAL DOS PULSES: DA COMPOSIÇÃO À SAÚDE	Tecnologia de Alimentos	MARI SILVIA RODRIGUES DE OLIVEIRA	MARI SILVIA RODRIGUES DE OLIVEIRA; Mariana Roman Dias; Cássio Poerschke Rodrigues; Maximiliano Segundo Escalona Jiménez; Diully Brilhante da Cruz; Marialene Manfio;	19/05/25	15:30-16:00
145	POTENCIAL TECNOLÓGICO DE EMBUTIDO DO TIPO FRESVAL DE PESCADO PAPA-TERRA (Menticirrhus americanus)	Tecnologia de Alimentos	GIOVANNA BRANDÃO MOREIRA	Giovanna Brandão Moreira; Maicon Lacerda; Larissa Correa; Felipe Silva Pereira ; Marcia Arrocha Gualarte; Nadia Carbonera;	19/05/25	15:30-16:00
148	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE ÓLEO DE PEQUI (Caryocar brasiliense camb.) PRODUZIDO EM CHAPADA GAÚCHA-MG	Tecnologia de Alimentos	AUANNA MARCELLY SOARES DE OLIVEIRA	Auanna Marcellly Soares de Oliveira; Mariana Teixeira Ávila; Mariano Michelon; Janaína Fernandes de Medeiros Burkert;	19/05/25	15:30-16:00
149	ANÁLISE DE CALORIMETRIA DIFERENCIAL DE VARREDURA (DSC) DE BLENDA LÍPIDICAS	Tecnologia de Alimentos	AUANNA MARCELLY SOARES DE OLIVEIRA	Auanna Marcellly Soares de Oliveira; Mariana Teixeira de Ávila; Mariano Michelon ; Janaína Fernandes de Medeiros Burkert;	19/05/25	15:30-16:00
151	DESENVOLVENDO O SABOR DA NATUREZA: PERFIL SENSORIAL DE MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO	Tecnologia de Alimentos	MARI SILVIA RODRIGUES DE OLIVEIRA	MARI SILVIA RODRIGUES DE OLIVEIRA; Felipe de Lima Franzen; Silver Jonas Alves Farfan; Mariana Roman Dias; Cássio Poerschke Rodrigues; Helena Maria André Bolini;	19/05/25	15:30-16:00
153	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO ÓLEO DE LICURI OBTIDO POR EXTRAÇÃO A FRIO	Tecnologia de Alimentos	ANDREZA BORBA DA SILVA	Andreza Borba; Andrea Limoeiro Carvalho; Elaine Christine de Magalhães Cabral;	19/05/25	15:30-16:00
155	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE CRIOGEL DE AMIDO DE MILHO CONTENDO ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO (Syzygium aromaticum) CONTRA Campylobacter jejuni APLICADOS COMO ABSORVENTE PARA CARNE DE FRANGO	Tecnologia de Alimentos	NATALIE RAUBER KLEINÜBING	Natalie Rauber Kleinübing; Elder Pacheco da Cruz; Isabela Schneid Kröning; Elessandra da Rosa Zavareze; Graciela Völz Lopes; Wladimir Padilha da Silva;	19/05/25	15:30-16:00
157	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE DOZE ÓLEOS ESSENCIAIS FRENTE A Vibrio parahaemolyticus ISOLADOS DE PESCADO	Tecnologia de Alimentos	CAROLINE KRAUSE BIERHALS	Débora Rodrigues Silveira; Caroline Krause Bierhals; Adriana Fão Carloto; Paloma Pereira de Ávila; Adriele Azambuja Fagundes; Graciela Volz Lopes;	19/05/25	15:30-16:00
158	AVALIAÇÃO QUALITATIVA DA CAPACIDADE DE FORMAÇÃO DE BIOFILME POR ASPERGILLUS WESTERDUKIAE	Tecnologia de Alimentos	ANGÉLICA OLIVIER BERNARDI	Angélica Olivier Bernardi; Juliana Copetti Fracari; Pâmela Oliveira Soares; Luciane Vieira Borges Gos; Marina Venturini Copetti;	19/05/25	15:30-16:00
159	FOLHA DE BAMBU: MATÉRIA-PRIMA SUSTENTÁVEL PARA DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE	Tecnologia de Alimentos	JULIANA ALVES CAMPOGARA	Juliana Alves Camponogara; Andreama Rodrigues dos Reis; Carla Andressa Almeida Farias; Isadora Pandolfo Barros; Wesley Pereira Rocha; Milene Teixeira Barcia;	19/05/25	15:30-16:00
161	CRIOGEL DE AMIDO CONTENDO EXTRATO DE JAMBOLÃO (Syzygium cumini) COMO MATERIAL BIOATIVO	Tecnologia de Alimentos	ALVARO RENATO GUERRA DIAS	FELIPE NARDO DOS SANTOS; ELDER PACHECO DA CRUZ; GABRIELA DE OLIVEIRA; LAURA MARTINS FONSECA; ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE; ALVARO RENATO GUERRA DIAS;	19/05/25	15:30-16:00
162	EXTRAÇÃO POR MICRO-ONDAS: ESTABILIDADE DE ANTOCIANINAS DO MIRTILO E APLICAÇÃO DA MÉTRICA SPMS	Tecnologia de Alimentos	CARLA ANDRESSA ALMEIDA FARIAS	Carla Andressa Almeida Farias; Juliana Alves Camponogara; Andreama Rodrigues dos Reis; Sandra Kunde Schlesner; Juliano Smanioto Barin; Milene Teixeira Barcia;	19/05/25	15:30-16:00
163	FILMES DE AMIDO DE BATATA COM ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM: ESTABILIDADE DE COMPOSTOS VOLÁTEIS SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	Tecnologia de Alimentos	ELESSANDRA ZAVAREZE	GRACIELE SARAIVA LEMOS; JULIANI BUCHVEITZ PIRES; ALINE SOUZA LUTZ; GABRIELA FEIJO FERREIRA; ALVARO RENATO GUERRA DIAS; ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE;	19/05/25	15:30-16:00
164	FILMES DE FIBRA DE COLÁGENO E ALCÓOL POLIVINÍLICO COM ADIÇÃO DE ÓLEOS ESSENCIAIS: PROPRIEDADES ESTRUTURAIS	Tecnologia de Alimentos	MARIANA ROMAN DIAS	Mariana Roman Dias; Suslin Raatz Thiel; Mari Silvia Rodrigues de Oliveira; Renius de Oliveira Mello;	19/05/25	15:30-16:00
169	INFLUÊNCIA DO SUBSTRATO NA FORMAÇÃO DE BIOFILME POR PENICILLIUM ROQUEFORTI	Tecnologia de Alimentos	ANGÉLICA OLIVIER BERNARDI	Pâmela Oliveira Soares; Angélica Olivier Bernardi; Juliana Copetti Fracari; Luciane Vieira Borges Gos; Marina Venturini Copetti;	19/05/25	15:30-16:00
171	AVALIAÇÃO DA SUSTENTABILIDADE DE DUAS TÉCNICAS DE EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE FOLHA DE BAMBU POR MEIO DA FERRAMENTA SPMS	Tecnologia de Alimentos	ANDREARA RODRIGUES DOS REIS	Andreama Rodrigues dos Reis; Juliana Alves Camponogara; Carla Andressa Almeida Farias; Isac Gonçalves de Oliveira; Cristiano Augusto Ballus; Milene Teixeira Barcia;	19/05/25	15:30-16:00
172	CINÉTICA DE SECAGEM DE ORA-PRO-NOBIS (Pereskia aculeata Miller): INFLUÊNCIA NOS COMPOSTOS BIOATIVOS E NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE	Tecnologia de Alimentos	ELIZANGELA GONÇALVES DE OLIVEIRA	Elizangela Gonçalves de Oliveira; GUSTAVO EINHARDT SOARES; QUEISE DA COSTA DOMINGUES; Josiane Freitas Chim; Vanessa Pires da Rosa; Ana Laura Fagundes Lima;	19/05/25	15:30-16:00
173	"Maceração Pré-Fermentativa a Frio em Vinhos Alicante Bouchet: Potencializando a Extração de Potássio"	Tecnologia de Alimentos	RENATA GIMENEZ SAMPAIO	Renata Gimenez Sampaio; Miriane Lucas Azevedo; Fernanda Germano Alves Gauterio;	19/05/25	15:30-16:00
30	APROVEITAMENTO INTEGRAL DE ALIMENTOS NA ALIMENTAÇÃO ESCOLAR: ELABORAÇÃO DE BOLO DE CASCA DE BANANA	Nutrição e Hábitos Alimentares	CAMILA ZANON BERTIN	Camila Zanon Bertin; Caroline dos Santos Giuliani; Andreia Cirolini;	20/05/25	10:15-10:45
33	EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL: A RELEVÂNCIA DA ROTULAGEM NUTRICIONAL E DO SELO DE ADVERTÊNCIA NA PRÁTICA	Nutrição e Hábitos Alimentares	VANESSA PELEGRINI BELLÉ	Vanessa Pelegrini Bellé; Sabrina Schaf dos Santos; Camila Zanon Bertin; Carla Cristina Brasil; Graciele Nunes ; Grazielle Castagna Weis;	20/05/25	10:15-10:45
39	A NOVA ROTULAGEM NUTRICIONAL E OS DESAFIOS PARA A SUA ELABORAÇÃO POR PEQUENOS PRODUTORES	Nutrição e Hábitos Alimentares	SABRINA SCHAF DOS SANTOS	Sabrina Schaf dos Santos; Camila Zanon Bertin; Vanessa Pelegrini Bellé; Carla Cristina Bauermann Brasil; Graciele Lorenzoni Nunes; Grazielle Castagna Cezimbra Weis;	20/05/25	10:15-10:45
42	CAPACITAÇÃO SOBRE ROTULAGEM DE ALIMENTOS: OS RÓTULOS COMO INSTRUMENTOS DE PROMOÇÃO DE SAÚDE	Nutrição e Hábitos Alimentares	VANESSA PELEGRINI BELLÉ	Vanessa Pelegrini Bellé; Sabrina Schaf dos Santos; Camila Zanon Bertin; Carla Cristina Brasil; Graciele Nunes ; Grazielle Castagna Weis;	20/05/25	10:15-10:45
45	Elaboração e caracterização da torta de frango com farinha de buriti	Nutrição e Hábitos Alimentares	LORENA FIGUEIRA AURICHO BOLONHESE	Lorena Figueira Aurichio Bolonhese; Melissa Biazzi Fila; Mariana Gallo Paulino; Bárbara Clara Soares Fonseca ; Larissa de Mattos Sarmento; Caroline Liboreiro Paiva;	20/05/25	10:15-10:45
54	TRANSIÇÃO ALIMENTAR: UMA ANÁLISE DOS PADRÕES ALIMENTARES EM DUAS COMUNIDADES RIBEIRINHAS DO BAIXO MADEIRA, AMAZONIA OCIDENTAL	Nutrição e Hábitos Alimentares	YARA RAPHAELA MAIA DOS SANTOS GOMES	Yara Raphaela Maia dos Santos Gomes; Thayson Araujo Canela; Débora Francielli de Oliveira; Ronaldo de Almeida; Wanderley Rodrigues Bastos;	20/05/25	10:15-10:45
61	ANÁLISE DA TENDÊNCIA DE CRESCIMENTO DA COBERTURA DO ESTADO NUTRICIONAL DE CRIANÇAS DE 5 A 10 ANOS DE FLORIANÓPOLIS - SC REGISTRADAS NO SISVAN WEB	Nutrição e Hábitos Alimentares	LARISSA TONIOLO	Larissa Toniolo; Érika Dalcin da Rosa; Sabrina Schaf dos Santos; Vanessa Pelegrine Bellé; Camila Zanon Bertin; Vanessa Ramos Kirsten;	20/05/25	10:15-10:45
64	INTERVENÇÕES EDUCATIVAS EM ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO PARA PROFESSORES DE UMA UNIDADE INFANTIL DE EDUCAÇÃO DO CAMPUS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DE SANTA MARIA - RS	Nutrição e Hábitos Alimentares	ÉRIKA DALCIN DA ROSA	Érika Dalcin da Rosa; Carla Brasil; Carla Ciochetto; Vanessa Ramos Kirsten; Larissa Toniolo; Sabrina Schaf dos Santos;	20/05/25	10:15-10:45
66	OFERTA DE PRODUTOS VEGETARIANOS/VEGANOS EM ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS DE UM CAMPUS UNIVERSITÁRIO DO SUL DO BRASIL: BARREIRAS E OPORTUNIDADES	Nutrição e Hábitos Alimentares	ÉRIKA DALCIN DA ROSA	Érika Dalcin da Rosa; Ana Júlia Costa; Vanessa Ramos Kirsten;	20/05/25	10:15-10:45
67	AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E TOXICIDADE DE CARVACROL ENCAPSULADO EM NANOCÁPSULAS DE MUCILAGEM DE CHIA	Nutrição e Hábitos Alimentares	PAULA ROSSINI AUGUSTI	Paula Rossini Augusti; Thaís Benincá; Luana Schmidt; Isadora A. Peixoto; William Gonçalves Avila; Patrícia da Silva Malheiros;	20/05/25	10:15-10:45

84	ROTULAGEM FRONTAL DE ALIMENTOS: PROSPECTIVA DO MERCADO CONSUMIDOR	Nutrição e Hábitos Alimentares	KESSIANE SILVA DE MORAES	Kessiane Silva de Moraes; JOSILENE DO NASCIMENTO ARAÚJO;	20/05/25	10:15-10:45
85	Oficinas culinárias como estratégia para o aproveitamento integral dos alimentos	Nutrição e Hábitos Alimentares	Bruna Faustino da Silva	Bruna Faustino da Silva; Laís Mariano Zanin;	20/05/25	10:15-10:45
88	PROMOVENDO A SEGURANÇA DOS ALIMENTOS: CAPACITAÇÃO EM BOAS PRÁTICAS DE MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS PARA ORGANIZAÇÕES SOCIAIS	Nutrição e Hábitos Alimentares	SABRINA SCHAF DOS SANTOS	Sabrina Schaf Dos Santos; Larissa Toniolo; Vanessa Pelegrini Bellé; Carla Cristina Bauermann Brasil; Cariza Teixeira Bohrer; Silvane Félix de Almeida;	20/05/25	10:15-10:45
94	ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA: DESENVOLVIMENTO DE FORMULAÇÕES DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS PARA ESCOLAS MUNICIPAIS DE BENTO GONÇALVES/RS	Nutrição e Hábitos Alimentares	JOSIANE PASINI	Josiane Pasini; Karina Zanoti Fonseca; Orlando Barbieri Belloli; Isadora Silveira Model; Juan Alexandre Pereira Farias;	20/05/25	10:15-10:45
95	ALIMENTAÇÃO INCLUSIVA: CAPACITAÇÃO DE MERENDEIRAS DE BENTO GONÇALVES/RS PARA ELABORAÇÃO DE ALIMENTOS PARA FINS ESPECIAIS	Nutrição e Hábitos Alimentares	JOSIANE PASINI	Josiane Pasini; Karina Zanoti Fonseca; Orlando Barbieri Belloli; Isadora Silveira Model;	20/05/25	10:15-10:45
98	AÇÕES DE EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL EM UMA ESCOLA MUNICIPAL EM SANTA MARIA - RS: RELATO DE EXPERIÊNCIA	Nutrição e Hábitos Alimentares	LARISSA TONIOLO	Larissa Toniolo; Gitane Fuke; Erika Dalcin da Rosa; Vanessa Pelegrine Bellé; Camila Zanon Bertin; Sabrina Schaf dos Santos;	20/05/25	10:15-10:45
117	VIVÊNCIAS E EXPERIÊNCIAS NO ESTÁGIO EM NUTRIÇÃO NA ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM RELATO DE EXPERIÊNCIA	Nutrição e Hábitos Alimentares	BEATRIZ COGO MUNARETO	Beatriz Cogo Munareto; Anelise Pigatto Bissacotti; Cristiana Basso ;	20/05/25	10:15-10:45
133	EFEITO DE CONCENTRAÇÕES BAIXAS DE OCRATOXINA A SOBRE MARCADORES DE ESTRESSE OXIDATIVO EM CAENORHABDITIS ELEGANS	Nutrição e Hábitos Alimentares	PAULA ROSSINI AUGUSTI	MEURY KETTERYN MONTEIRO EVANGELISTA DA COSTA; Luana Schmidt; William Gonçalves Avila; Juliane Elisa Welke; Paula Rossini Augusti;	20/05/25	10:15-10:45
141	AValiação sensorial de HAMBURGUER COMERCIAL	Nutrição e Hábitos Alimentares	FELIPE SILVA PEREIRA	Felipe Silva Pereira ; Josiane Freitas Chim; Elizangela Oliveira ; Vanessa Rosa ; Eduarda Garcia Soares; Amanda Borges ;	20/05/25	10:15-10:45
8	KEFIR EM PERSPECTIVA: UMA ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS CASEIRAS E INDUSTRIALIZADAS DE PORTO ALEGRE – RS	Tecnologia de Alimentos	KARLA JOSEANE PEREZ	Karla Joseane Perez; Guerli Antunes ;	20/05/25	10:15-10:45
10	ATIVIDADES BIOATIVAS DE KOMBUCHA DE MIRTILLO	Tecnologia de Alimentos	GECIANE TONIAZZO BACKES		20/05/25	10:15-10:45
11	AValiação físico-química de corte cárneo suíno – PANCETA APÓS APLICAÇÃO DE COMPOSTO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS	Tecnologia de Alimentos	GECIANE TONIAZZO BACKES	Carina de Castro Gabriel Tomalok; Gabriela Luiza Batista do Nascimento; Rayssa Rosset; Alexander Junges; Rogério Luis Cansian; Geciane Toniazzo Backes;	20/05/25	10:15-10:45
12	Propriedades colorimétricas de filmes inteligentes à base de antocianinas	Tecnologia de Alimentos	JORDANA CORRALO SPADA	Jordana Corralo Spada; Jun Nakatsukasa; Bruna Boneti Bracht;	20/05/25	10:15-10:45
13	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE COOKIES SALGADOS ADICIONADOS DE LECITINA DE SOJA E FITOESTERÓIS	Tecnologia de Alimentos	JAMILE ZENI	Ana Luiza Lira; Ilizandra Aparecida fernandes; André K. W. Hsu ; Juliana Steffens ; Jamile Zeni;	20/05/25	10:15-10:45
15	AValiação da presença de GLUTEN em AVEIAS ROTULADAS COMO “NÃO CONTÉM GLÚTEN” COMERCIALIZADAS NO BRASIL	Tecnologia de Alimentos	AMANDA SGANZERLA	Amanda Sganzerla ; Alice Sganzerla ; Fabiana Magnabosco de Vargas ; Wendel Paulo Silvestre ; Camila Baldasso ;	20/05/25	10:15-10:45
16	COMPOSIÇÃO DE MEIS DE ABELHAS-SEM-FERRÃO EM DIFERENTES TEMPERATURAS E TEMPOS DE ARMAZENAMENTO	Tecnologia de Alimentos	FERNANDA LEAL LEAES	Fernanda Leal Leaes; Andressa Pedrosa Carlotto de Souza; Eduarda Letícia Ruaro; Voltaire Sant'Anna;	20/05/25	10:15-10:45
17	ESTUDO DE MÉTODOS DE EXTRAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE VERJUICE: CARACTERIZAÇÃO DE POLIFENÓIS, ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTI-HIPERTENSIVA	Tecnologia de Alimentos	FERNANDA LEAL LEAES	Fernanda Leal Leães; Letícia da Silva Soares; Naiara Jacinta Clerici; Amanda Dupas de Matos; Adriano Brandelli; Voltaire Sant'Anna;	20/05/25	10:15-10:45
19	ANÁLISE METAGENÔMICA DE KEFIR ARTESANAL PRODUZIDO NO VALE DO TAQUARI-RS	Tecnologia de Alimentos	PATRÍCIA DA SILVA MALHEIROS	Jerferson Aloiso Ströher; Marcela Mendes Salazar; Anderson Santos de Freitas; Lílían De Fátima Ferreira da Silva; Simone Hickmann Flôres; Patrícia da Silva Malheiros;	20/05/25	10:15-10:45
20	APLICAÇÃO DE EMBALAGENS BIODEGRADÁVEIS ATIVAS PARA CONTROLE FÚNGICO NA CONSERVAÇÃO DE PÃES	Tecnologia de Alimentos	PATRÍCIA BENELLI	Ana Carolina Agne Ferreira Zão; Lílian Borges Teixeira; Roberta Cruz Silveira Thys; Patrícia Benelli; Alessandro de Oliveira Rios; Simone Hickmann Flôres;	20/05/25	10:15-10:45
21	DESENVOLVIMENTO DE SNACK DESIDRATADO DE TÂMARA	Tecnologia de Alimentos	BRUNA TISCHER	Bruna Tischer; Ana Carolina Otton Sarmanho Zini; Rafael Carneiro de Sousa; Michele Utpott;	20/05/25	10:15-10:45
24	INFLUÊNCIA DO CARMIM DE COCHONILHA NAS PROPRIEDADES ÓTICAS DE FILMES BIODEGRADÁVEIS À BASE DE PLA PARA EMBALAGENS SUSTENTÁVEIS	Tecnologia de Alimentos	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS	Patrícia Toniolo de Amorim; Lília da Rosa Fagundes; Simone Hickmann Flôres; Alessandro de Oliveira Rios;	20/05/25	10:15-10:45
26	VIABILIDADE DE Leuconostoc mesenteroides KLM6 EM UMA BEBIDA LÁCTEA FERMENTADA COM EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE AVEIA EM ARMAZENAMENTO REFRIGERADO	Tecnologia de Alimentos	SILVANA DE SOUZA SIGALI	Silvana de Souza Sigali; Maria Fernanda Fernandes Siqueira; Caroline Krause Bierhals; Joice da Silva Ramson; Graciela Volz Lopes; Ângela Maria Fiorentini;	20/05/25	10:15-10:45
28	NANOENCAPSULAÇÃO DE CANTAXANTINA COM MUCILAGEM DE CACTO: UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL A HIDROCOLOIDES SINTÉTICOS	Tecnologia de Alimentos	SIMONE HICKMANN FLORES	Diego Araújo da Costa; Simone Hickmann Flôres; Alessandro de Oliveira Rios;	20/05/25	10:15-10:45
31	PRÁTICAS EDUCATIVAS PARA O ENSINO DA MICROBIOLOGIA ALIADA A ATIVIDADE DE HIGIENIZAÇÃO DE HORTALIÇAS	Tecnologia de Alimentos	CAMILA ZANON BERTIN	Pamela Hoppe; Camila Zanon Bertin; Andreia Cirolini;	20/05/25	10:15-10:45
34	IMPACTO DAS TÉCNICAS DE MACERAÇÃO PRÉ-FERMENTATIVA SOBRE A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO DE FERMENTADOS ALCOÓLICOS E ACÉTICOS DE JABUTICABA (Plinia trunciflora)	Tecnologia de Alimentos	CARLISE BEDDIN FRITZEN FREIRE	Carlise Beddin Fritzen Freire; Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley; Renata Dias de Mello Castanho Amboni; Natália Duarte de Lima; Ana Carolina Moura de Sena Aquino;	20/05/25	10:15-10:45
35	POTENCIAL ANTIDIABÉTICO DE FERMENTADOS ALCOÓLICO E ACÉTICO DE MARACUJÁ DO MATO (Passiflora caerulea L.)	Tecnologia de Alimentos	CARLISE BEDDIN FRITZEN FREIRE	Bruna Rafaela da Silva Monteiro Wanderley; Aniela Pinto Kempka; Renata Dias de Mello Castanho Amboni; Ana Carolina Moura de Sena Aquino; Carlise Beddin Fritzen Freire;	20/05/25	10:15-10:45
36	Mortalidade por Doenças de Transmissão Hídrica e Alimentar no Brasil	Tecnologia de Alimentos	MILEINE MUSSIO PATUSSI	Mileine Mussio Patussi; Voltaire Sant'Anna;	20/05/25	10:15-10:45
37	Análises microbiológicas de embutidos cárneos fatiados registrados no Serviço de Inspeção Municipal de Gramado/RS	Tecnologia de Alimentos	SÂNTILA ANTUNES CARDOSO BRAVO	Sântila Antunes Cardoso Bravo; Lucas Miranda Schaumloffel;	20/05/25	10:15-10:45
38	Correlação entre erros de boas práticas de fabricação e análises microbiológicas de embutidos em Gramado/RS	Tecnologia de Alimentos	SÂNTILA ANTUNES CARDOSO BRAVO	Lucas Miranda Schaumloffel; Sântila Antunes Cardoso Bravo; Carolina da Fonseca Sapin;	20/05/25	10:15-10:45
40	ESTUDO FÍSICO QUÍMICO E MICROBIOLÓGICO DE AMOSTRAS DE MEIS DE DIFERENTES ESTADOS DO BRASIL	Tecnologia de Alimentos	FELIPE SILVA PEREIRA	Felipe Silva Pereira ; Josiane Freitas Chim; Vanessa Rosa ; Elizangela Oliveira ; Mirian Ribeiro Galvão Machado; Giovanna Brandão Moreira;	20/05/25	10:15-10:45
44	RESISTÊNCIA À ANTIMICROBIANOS DE USO CLÍNICO DE ISOLADOS DE BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁCTICAS PROSPECTADAS DE DIFERENTES MATRIZES ALIMENTARES	Tecnologia de Alimentos	MARIA FERNANDA FERNANDES SIQUEIRA	Maria Fernanda Fernandes Siqueira ; Silvana de Souza Sigali; Pedro Fernandes Viana; Graciela Volz Lopes ; Wladimir Padilha da Silva; Ângela Maria Fiorentini;	20/05/25	10:15-10:45
47	SUSCEPTIBILIDADE DE ISOLADOS DE Escherichia coli ORIUNDOS DE QUEIJOS FRENTE AO HIPOCLORITO DE SÓDIO - DADOS PRELIMINARES	Tecnologia de Alimentos	LUCAS SCHAEFER BATISTA	Kelly Guedes; Lucas Schaefer Batista; Betiele Badia; Natacha Deboni Cereser; Patrícia da Silva Nascente; Helenice Gonzalez de Lima;	20/05/25	10:15-10:45
49	FILMES BIODEGRADÁVEIS ATIVOS À BASE DE POLISSACARÍDEOS E EXTRATO DE AMORA	Tecnologia de Alimentos	ANDRESSA RAFAELLA DA SILVA BRUNI	Andressa Rafaela da Silva Bruni; Eloize da Silva Alves; Talita Aparecida Ferreira Campos; Livia Cirino Carvalho; Cintia Ladeira Handa;	20/05/25	10:15-10:45
52	APLICAÇÃO DA BETALAINA DA CASCA DA BETERRABA (Beta vulgaris L.) EM BALAS DE GELATINA: ANÁLISE DE ESTABILIDADE	Tecnologia de Alimentos	CATARINA MOTTA DE MOURA	Gabriela Avello Crepaldi; Andressa Carolina Jacques; Miriane Lucas Azevedo; Catarina Motta de Moura; Rui Carlos Zambiazzi; Graciele Campelo Borges;	20/05/25	10:15-10:45
53	APROVEITAMENTO DE RESÍDUO DE CUPUAÇU E USO DE ORA-PRO-NÓBIS EM PRODUTO ANÁLOGO VEGETAL DE HAMBÚRGUER	Tecnologia de Alimentos	MARIELI DE LIMA	Débora de Oliveira Silva; Marta Fernanda Zotarelli; Marieli de Lima;	20/05/25	10:15-10:45
55	QUALIDADE TECNOLÓGICA E DE PANIFICAÇÃO DE CULTIVARES DE TRIGO INDICADAS PARA A REGIÃO CENTRO-SUL-BRASILEIRA	Tecnologia de Alimentos	MARTHA ZAVARIZ DE MIRANDA	Martha Zavariz de Miranda; Manoel Carlos Bassoi; Eliana Maria Guarienti; Pedro Luiz Scheeren;	20/05/25	10:15-10:45
56	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE QUICHE DE QUEIJO COM RESÍDUO DA TORTA DE BURITI	Tecnologia de Alimentos	MELISSA BIAZZI FILA	Melissa Biazzi Fila; Lorena Figueira Aurichio Bolonhese; Bárbara Clara Soares Fonseca ; Mariana Paulino Gallo; Ianne Eduarda Bispo Carvalho ; Caroline Liboreiro Paiva;	20/05/25	10:15-10:45

58	POTENCIAL ANTIMICROBIANO DO ÁCIDO MALTOBIÓNICO (AM): RELAÇÃO ENTRE A CONCENTRAÇÃO DE AM E O CRESCIMENTO BACTERIANO	Tecnologia de Alimentos	RAIELI SEGALLA	Raieli Segalla; LUCAS HENRYQUE DO NASCIMENTO; JAMILE ZENI; EUNICE VALDUGA; GABRIEL BERTAN; SABRINA CARRA;	20/05/25	10:15-10:45
59	INFLUENCE OF OLIVE CULTIVAR ON THE SENSORY ACCEPTANCE OF A VEGETABLE PÂTE ENRICHED WITH OLIVE POMACE PULP	Tecnologia de Alimentos	CAMILA SANT'ANNA MONTEIRO	Camila Sant Anna Monteiro; Daniel Pogere Kaiser; Douglas Gonçalves Friedrichs; Julia Rachi Torga do Carmo; Adeboye Adeshina Olaseni; Tatiana Emanuelli;	20/05/25	10:15-10:45
7	USO DE INTELIGÊNCIA ARTIFICIAL GENERATIVA PARA O DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS: UM ESTUDO COM CHOCOLATE	Matérias-Primas e Insumos	VOLTAIRE SANT ANNA	Voltaire Sant'Anna; Katia Evelim Hendges; Bruna Amanda Pilger; Fernanda Schiehl Azevedo;	20/05/25	15:15-15:45
9	USO DE VERJUIÇE COMO ACIDIFICANTE PARA MAIONESES: ACEITAÇÃO, EMOÇÕES EVOCADAS E ATRIBUTOS PERCEBIDOS	Matérias-Primas e Insumos	VOLTAIRE SANT ANNA	Voltaire Sant'Anna; Sonia Teresinha da Silva Pinto; Amanda Dupas de Matos; Fernanda Leal Leães; Marta Regina dos Santos Nunes;	20/05/25	15:15-15:45
14	EFICÁCIA DO ÓLEO ESSENCIAL DE CANELA, LIVRE E ADSORVIDO EM VERMICULITA, PARA O CONTROLE DE Fusarium oxysporum	Matérias-Primas e Insumos	JAMILE ZENI	Tailan Ogimbovski; Kalinka K. Mayeski; Brenda D. C. Corazza; Jamile Zeni; Rogério Luis Cansian; Geciane Toniazzo Backes;	20/05/25	15:15-15:45
22	AValiação de solventes alternativos para extração de óleo de Yarrowia lipolytica COM POTENCIAL DE APLICAÇÃO ALIMENTAR	Matérias-Primas e Insumos	BRUNO ROSWAG MACHADO	Bruno Roswag Machado; Hycaro Sague Pinheiro Lopes; Susan Hartwig Duarte; Lucielen Oliveira dos Santos;	20/05/25	15:15-15:45
23	APLICAÇÃO DE CAMPO MAGNÉTICO NO PREPARO DO INÓCULO DA Sporidiobolus pararoseus CCT 7689	Matérias-Primas e Insumos	BRUNO ROSWAG MACHADO	Adriano Ribeiro da Silva; Bruno Roswag Machado; Tamires Machado Ferreira Pascoal; Janaina Fernandes de Medeiros Burkert; Lucielen Oliveira dos Santos;	20/05/25	15:15-15:45
25	USO DE SOLVENTES EUTÉTICOS NA EXTRAÇÃO DE PIGMENTOS PRODUZIDOS POR Dunaliella salina: AVALIAÇÃO DA RAZÃO SÓLIDO: LÍQUIDO	Matérias-Primas e Insumos	LUCIELEN OLIVEIRA DOS SANTOS	Izabela Queiroz Silva; Júlia de Farias Borges; Tamires Machado Ferreira Pascoal; Raphaelly Santos Silva; Claudia Maria Luz Lapa Teixeira; Lucielen Oliveira dos Santos;	20/05/25	15:15-15:45
27	DESEMPENHO IN VITRO DO DORIPENEM CONTRA Staphylococcus aureus MULTIRRESISTENTES ISOLADOS DE MASTITES	Matérias-Primas e Insumos	LUCAS SCHAEFER BATISTA	Lucas Schaefer Batista; Maria Eduarda Fortes Gonçalves; Luisa Pereira de Barros; Helenice Gonzalez de Lima; Rita de Cassia dos Santos da Conceição; Patricia da Silva Nascente;	20/05/25	15:15-15:45
32	CARACTERIZAÇÃO DE RESÍDUO DE INDÚSTRIA DE SUCO MISTO COMO POTENCIAL PRODUTO PARA AGREGAR VALOR NUTRICIONAL EM ALIMENTOS	Matérias-Primas e Insumos	ALESSANDRO DE OLIVEIRA RIOS	Letícia da Cunha Espinosa; Simone Hickmann Flores; Alessandro de Oliveira Rios;	20/05/25	15:15-15:45
43	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO PULMAO SUINO DESIDRATADO EM AIR-FRYER PARA INGREDIENTE EM PET FOOD	Matérias-Primas e Insumos	MARIELI DE LIMA	Mariaine Amaral Pereira; Ana Caroline Romão da Silva; Marta Fernanda Zotarelli; Marieli de Lima;	20/05/25	15:15-15:45
46	EXTRAÇÃO VERDE DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE SUBPRODUTOS DO ARAÇA VERMELHO E AMARELO	Matérias-Primas e Insumos	RENATA DIAS DE MELLO CASTANHO AMBONI	Renata Dias de Mello Castanho Amboni;	20/05/25	15:15-15:45
48	POTENCIAL DE UTILIZAÇÃO DA CASCA DA FEIJOA (Acca sellowiana) COMO SUBSTRATO NA ELABORAÇÃO DE KOMBUCHA: AVALIAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS E FLAVONOÍDEOS TOTAIS DURANTE A FERMENTAÇÃO	Matérias-Primas e Insumos	RENATA DIAS DE MELLO CASTANHO AMBONI	Renata Dias de Mello Castanho Amboni;	20/05/25	15:15-15:45
60	PRODUCTION OF OLIVE POMACE PULP EXTRACT, QUANTIFICATION AND EVALUATION OF STABILITY OF PHENOLIC COMPOUNDS	Matérias-Primas e Insumos	CAMILA SANT'ANNA MONTEIRO	Camila Sant Anna Monteiro; Daniel Pogere Kaiser; Douglas Gonçalves Friedrichs; Julia Rachi Torga do Carmo; Adeboye Adeshina Olaseni; Tatiana Emanuelli;	20/05/25	15:15-15:45
73	OBTEÇÃO E POTENCIAL ANTIOXIDANTE DO EXTRATO AQUOSO RICO EM FICODETRINA DA MICROALGA Porphyridium purpureum	Matérias-Primas e Insumos	VILÁSIA GUIMARÃES MARTINS	Vilásia Guimarães Martins; Guilherme Santos Martins; Helena de Simone Oliveira; Helena de Souza Belmonte; Bruno Galler Kubelka; Cynthia Maria Oliveira Couto;	20/05/25	15:15-15:45
74	TECNOLOGIA ENZIMÁTICA APLICADA AO BAGAÇO DE MAÇA: UMA OPÇÃO PARA AMPLIAR SUA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	Matérias-Primas e Insumos	ROBERTA CRUZ SILVEIRA THYS	Julia Zanini Campos; Rafael Costa Rodrigues; Roberta Cruz Silveira Thys;	20/05/25	15:15-15:45
78	HIDROLÍSE ENZIMÁTICA DA XILANA DO BAGAÇO DE MALTE PARA OBTENÇÃO DE XILO-OLIGOSSACARÍDEOS	Matérias-Primas e Insumos	MARIANO MICHELON	Luiza Soares Ribeiro; Susan Hartwig Duarte; Mariano Michelon;	20/05/25	15:15-15:45
81	PRODUÇÃO E CONCENTRAÇÃO DE BIOSSURFATANTE POR Yarrowia lipolytica CULTIVADA EM FONTES ALTERNATIVAS DE CARBONO	Matérias-Primas e Insumos	SUSAN HARTWIG DUARTE	Susan Hartwig Duarte; Helena Leivas da Silva; Hemily da Silva Paltian ;	20/05/25	15:15-15:45
82	PRODUÇÃO BIOTECNOLÓGICA DO EXOPOLISSACARÍDEO PULULANA POR Aureobasidium pullulans CCT 1261	Matérias-Primas e Insumos	MARIANO MICHELON	Karoline Pereira Rodrigues; Mariano Michelon;	20/05/25	15:15-15:45
90	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES COAGULANTES EM EFLUENTE DE FERTILIZANTE	Matérias-Primas e Insumos	SIBELE SANTOS FERNANDES	Sibele Santos Fernandes; Renata Machado Pereira Silva;	20/05/25	15:15-15:45
103	USO DE FOLHAS DE FIGUEIRA NA ELABORAÇÃO DE LICOR: UMA ALTERNATIVA SUSTENTÁVEL E NUTRICIONALMENTE RELEVANTE	Matérias-Primas e Insumos	KAREM RODRIGUES VIEIRA	Karem Rodrigues Vieira; Gianne Pinheiro Cardozo; Magda Aita Monego;	20/05/25	15:15-15:45
110	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE COMPOSTOS DE BIOTIVOS DO BAGAÇO DA OLIVA	Matérias-Primas e Insumos	LIGIA DAMASCENO FERREIRA MARCZAK	Roberta Cougo Riéffel; Ligia Damasceno Ferreira Marczak; Irene Clemes Kulkamp Guerreiro;	20/05/25	15:15-15:45
128	DETERMINAÇÃO DE MINERAIS EM EXSUDATO DA BRACATINGA: A INFLUÊNCIA DA MATÉRIA-PRIMA PARA A IDENTIDADE DO MEL DE MELATO DA BRACATINGA	Matérias-Primas e Insumos	VICTOR VALENTIM GOMES	Victor Valentim Gomes; Adriane Costa dos Santos; Marcia Regina Faita; Luciano Valdemiro Gonzaga; Ana Carolina de Oliveira Costa;	20/05/25	15:15-15:45
131	CONTEÚDO TOTAL, DIGESTIBILIDADE E BIOACESSIBILIDADE DE MINERAIS EM FARINHAS DE CANAS-DE-ACÚCAR	Matérias-Primas e Insumos	GRACIELE DA SILVA CAMPELO BORGES	Graciele da Silva Campelo Borges ; Crisciane Souza Borba; Charlie Guimarães Gomes; Mariana Antunes Vieira; Sergio Delmar dos Anjos e Silva ; Rui Carlos Zambiasi;	20/05/25	15:15-15:45
137	AVALIAÇÃO EFEITO ANTIMICROBIANO DE GRUMIXAMA (Eugenia brasiliensis Lam)	Matérias-Primas e Insumos	VANESSA PIRES DA ROSA	Vanessa Pires da Rosa; Josiane Freitas Chim; TATIANA VALESCA RODRIGUEZ ALICIEO; ELIZANGELA GONÇALVES DE OLIVEIRA; Mirian Ribeiro Galvão Machado;	20/05/25	15:15-15:45
147	COMPOSTOS BIOATIVOS EM INSETOS COMESTÍVEIS	Matérias-Primas e Insumos	ELESSANDRA ZAVAREZE	SAMUEL MACHADO ABREU; CAMILA DE OLIVEIRA PACHECO; CRISTINA JANSEN ALVES; ALVARO RENATO GUERRA DIAS; ANGELITTA MACHADO LEITAO; ELESSANDRA DA ROSA ZAVAREZE;	20/05/25	15:15-15:45
152	AVALIAÇÃO CENTESIMAL DE RESÍDUO DA OLIVICULTURA DA CAMPANHA GAÚCHA	Matérias-Primas e Insumos	RENATA GIMENEZ SAMPAIO	Renata Gimenez Sampaio; Miriane Lucas Azevedo; Fernanda Germano Alves Gauterio; Mariane Garcia Orqis Barcellos; Juliana Silveira de Quadros; Jeff Oliveira Soares;	20/05/25	15:15-15:45
154	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO ÓLEO OBTIDO DE BIOMASSA LARVAL DA MOSCA SOLDADO NEGRO (Hermetia illucens)	Matérias-Primas e Insumos	CAREM PERLEBERG	Carem Perleberg; Cristina Jansen-Alves; Tamara Mendes Leite Silva Trindade; Rafael da Silva Gonçalves; Elessandra da Rosa Zavareze; Claudio Martin Pereira de Pereira;	20/05/25	15:15-15:45
165	SERRAGEM DE JATOBÁ: POTENCIAL FONTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ANTIOXIDANTES	Matérias-Primas e Insumos	ANELISE CHRIST RIBEIRO	Pedro Minasi Brandão; Marcelo de Paula Campos; Rejane Macedo Matins; José Cláudio Klier Monteiro Filho; Lauro Euclides Soares Barata; Anelise Christ-Ribeiro;	20/05/25	15:15-15:45
167	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E EFICIÊNCIA DE ENCAPSULAMENTO DE ÓLEO DE MOSCA SOLDADO NEGRO (HERMETIA ILLUCENS).	Matérias-Primas e Insumos	CAREM PERLEBERG	Carem Perleberg; Cristina Jansen-Alves; Tamara Mendes Leite Silva Trindade; Sandro Daniel Nörnberg; Elessandra da Rosa Zavareze; Claudio Martin Pereira de Pereira;	20/05/25	15:15-15:45
29	Valorização Sustentável do Fruto Amazônico Buriti (Mauritia flexuosa L.): Eficácia na extração dos carotenoides utilizando Solventes Eutéticos Naturais Profundos (NADES)	Tecnologia de Alimentos	SIMONE HICKMANN FLORES	Cecília Roratto Kohn; Lidia Montero; Jose Antonio Mendiola León; Luana Cristina dos Santos; Simone Hickmann Flores; Alessandro de Oliveira Rios;	20/05/25	15:15-15:45
63	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS E COMPOSTOS ORGÂNICOS VOLÁTEIS DE PATÊ FUNCIONAL DE PESCADO Oligosarcus robustus	Tecnologia de Alimentos	MARIA FERNANDA FERNANDES SIQUEIRA	Patrícia Radatz Thiel ; Maria Fernanda Fernandes Siqueira ; Helen Cristina dos Santos Hackbart; Cláudio Eduardo dos Santos Cruzen ; Wladimir Padilha da Silva; Ângela Maria Fiorentini;	20/05/25	15:15-15:45
69	A COMPLEXIDADE DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM VINHOS TINTOS REFLETE NO SEU PREÇO?	Tecnologia de Alimentos	JULIANE NATÁLIA LIMA DA SILVA	Juliane Natália Lima da Silva; Larine Kupski; Jaqueline Garda Buffon; Eliana Badiale Furlong;	20/05/25	15:15-15:45
70	IMPACTO DO NaCl NA VIABILIDADE DO PROBIÓTICO Lactobacillus acidophilus: COMPARAÇÃO ENTRE LIOFILIZAÇÃO E SPRAY DRYER	Tecnologia de Alimentos	MARIA EDUARDA WLODARKEVICZ	Maria Eduarda Wlodarkiewicz; Marcieli Peruzzolo; Sara Pomagierski; Giovana Ceni; Rogério Luis Cansian; Geciane Toniazzo Backes;	20/05/25	15:15-15:45

71	ESTABILIDADE DO EXTRATO ENCAPSULADO DA CASCA DO ARAÇÁ VERMELHO (Psidium Cattleianum Sabine)	Tecnologia de Alimentos	MARIA EDUARDA WLODARKIEWICZ	Maria Eduarda Wlodarkiewicz; Monalise Meregalli; Rogério Marcos Dallago; Juliana Steffens; Marcelo Luis Mignoni; Geciane Toniazio Backes;	20/05/25	15:15-15:45
72	PREPARATION AND EVALUATION OF CRACKERS WITH CERATITIS CAPITATA LARVA FLOUR	Tecnologia de Alimentos	VILÁSIA GUIMARÃES MARTINS	Vilásia Guimarães Martins; Natasha Spindola Marasca ; Rejane Macedo Martins; Sibebe dos Santos Fernandes;	20/05/25	15:15-15:45
75	INFLUENCE OF BREAD BAKING CONDITIONS ON LEVELS OF ACRYLAMIDE, HMF AND STARCH DIGESTIBILITY	Tecnologia de Alimentos	PRISCILA TESSMER SCAGLIONI	Andressa Cunha Lemos ; Verônica Simões de Borba; Priscila Tessmer Scaglioni; Eliana Badiale Furlong;	20/05/25	15:15-15:45
76	O USO DO ULTRASSOM NA GERMINAÇÃO DE ARROZ: IMPACTO NO CONTEÚDO NUTRICIONAL E BIOATIVO	Tecnologia de Alimentos	PRISCILA TESSMER SCAGLIONI	Thauna Heberle; Marcia Foster Mesko ; Priscila Tessmer Scaglioni;	20/05/25	15:15-15:45
77	ANTIOXIDANT ACTIVITY OF COMMERCIAL AND TAILOR-MADE KOMBUCHAS AND THEIR NON-FERMENTED TEA	Tecnologia de Alimentos	BRUNA KRIEGER VARGAS	BRUNA VARGAS; MARCO ANTONIO ZACHIA AYUB; Luana Schmidt ; Mariana Fabricio ; Bruna Tischer;	20/05/25	15:15-15:45
79	TARGETED PEPTIDES FROM MAJOR ROYAL JELLY PROTEINS AS CHEMICAL MARKERS TO DISTINGUISH Mimosa scabrella Bentham HONEYDEW HONEY	Tecnologia de Alimentos	BIBIANA DA SILVA	Bibiana da Silva; Kevin Tschang Neff; Tess Waldbach Braga ; Sorel Sagu Tchewonpi; Harshadrai M. Rawel; Ana Carolina de Oliveira Costa ;	20/05/25	15:15-15:45
80	UNDEREXPLORED RISKS OF BEEKEEPING PRODUCTS: PYRROLIZIDINE ALKALOIDS IN FLORAL AND HONEYDEW HONEYS FROM SANTA CATARINA	Tecnologia de Alimentos	BIBIANA DA SILVA	Bibiana da Silva ; Ana Clara Nascimento Antunes ; Carolina Turnes Pasini Deolindo; Patricia Brugnerotto ; Denilson Dortzbach ; Ana Carolina de Oliveira Costa ;	20/05/25	15:15-15:45
83	COMPARAÇÃO DA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DE NOZ PECÁ UTILIZANDO TECNOLOGIA EMERGENTE E CONVENCIONAL	Tecnologia de Alimentos	FLORENCIA CLADERA OLIVERA	Alessandra Teresinha Wolter; Alice Vieira Jacques; Giovana Domeneghini Mercali; Alessandro de Oliveira Rios; Simone Hickmann Flôres; Florencia Cladera Olivera;	20/05/25	15:15-15:45
89	Caracterização físico-química de balas para uso em xerostomia	Tecnologia de Alimentos	SIBELE SANTOS FERNANDES	Sibebe Santos Fernandes; Valtemir Paula de Oliveira Junior; Mariana Buranelo Egea;	20/05/25	15:15-15:45
91	CONTEÚDO DE FENÓIS TOTAIS E CAPACIDADE DE RETENÇÃO EM BALAS MASTIGÁVEIS DE VINHO CV. BORDÔ, MERLOT E TANNAT	Tecnologia de Alimentos	JOSIANE FREITAS CHIM	Josiane Freitas Chim; Elizangela Oliveira; Vanessa Pires da Rosa; Rosane da Silva Rodrigues; Camila Avila Barros; Amanda Jansen Paladini Borges;	20/05/25	15:15-15:45
92	FORTIFICAÇÃO DE ARROZ INTEGRAL COM FERRO ATRAVÉS DO USO DA TECNOLOGIA DE ULTRASSOM	Tecnologia de Alimentos	LARISSA ALVES RODRIGUES	Lázaro da Costa Corrêa Cañizares; Larissa Alves Rodrigues; Silvia Naiane Jappe; Charlie Guimarães Gomes; Mariana Antunes Vieira; Maurício de Oliveira;	20/05/25	15:15-15:45
93	ESTUDO DA RETENÇÃO DA COR E DO CONTEÚDO DE CAROTENOIDES TOTAIS DO FRUTO E DO NÉCTAR DE PITANGA	Tecnologia de Alimentos	JOSIANE FREITAS CHIM	Josiane Freitas Chim; Alisson A.B. Soares; L.V.A. Júnior; Katharina D. Zanetti; Vagner Brasil Costa;	20/05/25	15:15-15:45
97	Addressing Contaminants of Emerging Concern in Aquaculture: A Vacuum Membrane Distillation Approach	Tecnologia de Alimentos	SILVANI VERRUCK	Katia Rezzadori; Silvani Verruck; Claudio M.E. Malaghini; Jussara Garcez; Rodrigo B. Hoff; Alan Ambrosi;	20/05/25	15:15-15:45
99	PROSPECÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS EM QUEIJOS ARTESANAIS DO VALE DO TAQUARI, RS	Tecnologia de Alimentos	JUAN MARCEL FRIGHETTO	Magnólia Martins Erhardt; Neila Sílvia Pereira dos Santos Richards; Juan Marcel Frighetto;	20/05/25	15:15-15:45
100	COMPARAÇÃO ENTRE FARINHAS LÁCTEAS LÍDERES DO MERCADO E DUAS NOVAS FORMULAÇÕES ATRAVÉS DE ANÁLISE DESCRITIVA QUANTITATIVA	Tecnologia de Alimentos	MÁRCIA DE MELLO LUVIELMO	Márcia de Mello Luvielmo; Gabriel Costa Coelho; Lisiane Baldez da Cunha;	20/05/25	15:15-15:45
101	MÉTODOS DE SECAGEM PARA PRESERVAÇÃO E ESTABILIDADE DA BIOMASSA DE Phaffia rhodozyma CULTIVADA EM MEIO AGROINDUSTRIAL	Tecnologia de Alimentos	SHIRLEY DENISSE CCORI PONCE	Shirley Denisse Ccori Ponce; Geiza Michelle Angelo Pacheco; Luiz Henrique Han; Luiz Antônio de Almeida Pinto ; Carlos André Veiga Burkert; Janaina Fernandes de Medeiros Burkert;	20/05/25	15:15-15:45
102	PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE CAROTENOIDES: MELAÇO DE SOJA COMO MEIO DE CULTIVO PARA Rhodotorula mucilaginosa CCT 7688	Tecnologia de Alimentos	SHIRLEY DENISSE CCORI PONCE	Geiza Michelle Angelo Pacheco; Shirley Denisse Ccori Ponce; Janaina Fernandes de Medeiros Burkert; Carlos André Veiga Burkert;	20/05/25	15:15-15:45