

AGENDAMENTO DE TRABALHOS

APRAVADOS PARA APRESENTAÇÃO ORAL

16/08/2018 Auditório 05 SESSÃO 01		
Horário	Titulo do Trabalho	Apresentador
10h30 – 10h45	4052 -NARIZ ELETRÔNICO PARA IDENTIFICAÇÃO DE ADULTERANTES NO LEITE	JOMAR SALES VASCONCELOS
10h45 – 11h00	4035 -ASSESSMENT OF SOME SAFETY, FUNCTIONAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF LACTOBACILLI BEFORE AND AFTER IN VITRO GASTROINTESTINAL CONDITION	LAYSE FERREIRA DE BRITO
11h00 – 11h15	4020 -A ATITUDE DO CONSUMIDOR FRENTE À NANOTECNOLOGIA	RAPHAELA ALESSANDRA DOS SANTOS GONÇALVES
11h15 – 11h30	4038 -JET CUTTER AS A TOOL TO IMOBILIZE LIPASE FOR FOOD AND AGRO-INDUSTRIAL APPLICATIONS	MARCUS BRUNO SOARES FORTE
11h30 – 11h45	3973 -AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE FERMENTATIVA DA SACCHAROMYCES CEREVISAE E SACCHAROMYCES PASTORIS IMOBILIZADA PARA PRODUÇÃO DE CERVEJA: PERFIL FERMENTATIVO, CICLOS E PRODUTIVIDADE	ÚRSULA TEREZA CORDEIRO COUTINHO
11h45 – 12h00	3875 -EFFECTS OF CO2 PRESSURIZATION/DEPRESSURIZATION CYCLE ON ANNATTO SEEDS OIL ADSORPTION DURING SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION PROCESS WITH RECYCLING	RICARDO ABEL DEL CASTILLO TORRES
12h00 – 12h15	4191 -A QUANTIDADE INGERIDA DO CORANTE ARTIFICIAL AZUL BRILHANTE PELA POPULAÇÃO BRASILEIRA PODE COLOCAR EM RISCO SUA SAÚDE?	FLORENCIA CLADERA OLIVERA
12h15 – 12h30	3690 -REVESTIMENTO DE NANOESTRUTURA DE QUITOSANA PARA PRESERVAÇÃO DA GOIABA NO PÓS-COLHEITA	LUCAS CAMPANA LEITE
12h30 – 12h45	3377 -DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE APARATO PARA OBTENÇÃO DE MEDIDAS SIMULTÂNEAS MECÂNICAS E ACÚSTICAS DE ALIMENTOS CROCANTES	GIUSTINO TRIBUZI

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:

End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br



16/08/2018

Auditório 04

SESSÃO 02

MODERADORA: HELOISA MEDEIROS

Horário	Título do Trabalho	Apresentador
10h30 – 10h45	3930 -INFLUENCE OF GEOGRAPHICAL ORIGINS IN BIOMETRIC PARAMETERS AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF OENOCARPUS BACABA AND MAURITIA FLEXUOSA FRUITS FROM BAIXO TOCANTINS REGION IN AMAZON RAINFOREST	DARLY RODRIGUES POMPEU
10h45 – 11h00	3814 -PRODUCTION OF FILMS BASED ON CHITOSAN AND TURMERIC RESIDUE FROM SUPERCRITICAL EXTRACTION: APPLICATION AS COATING OF ARRACACIA XANTHORRHIZA	VÊNNELA NANDAMUDI
11h00 – 11h15	3770 -PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO MINAS FRESCAL INCORPORADO COM NANOPROTEÍNAS DE β -LACTOGLOBULINA	SAYMON MENEZES DE SOUZA
11h15 – 11h30	3763 -ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS DA BANANA PARA VALIDAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE UM REVESTIMENTO DE GOMA TARA INTEGRADO COM NANOPARTÍCULAS DE PRATA	SAYMON MENEZES DE SOUZA
11h30 – 11h45	3720 -IMPACT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON THE PHYSICAL AND PHYSICALCHEMICAL CHARACTERISTICS AND BIOACTIVE COMPOUNDS OF ACEROLA AND CERIGUELA MIXED POWDER PULP	MARIA INÊS SUCUPIRA MACIEL
11h45 – 12h00	3937 -PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE FILMES BIODEGRADÁVEIS ELABORADOS COM PROTEÍNAS MIOFIBRILARES DE PEIXE EXTRAÍDAS DE DIFERENTES TIPOS DE RESÍDUOS	MAURÍCIO MADSON DOS SANTOS FREITAS
12h00 – 12h15	4255 -GRAPE PEEL POWDER PROMOTES THE HOMEOSTASIS OF INTESTINAL BARRIER IN ACUTE TNBS-INDUCED COLITIS: A MAJOR ROLE FOR DIETARY FIBER AND FIBER-BOUND POLYPHENOLS	TATIANA EMANUELLI
12h15 – 12h30	4289 -BEADS COATED OF SPIRULINA LEB-18 sp. AND APPLIED IN BIOSORPTION OF ANIONIC AND CATIONIC DYES	CLAUDIO PEREIRA PINHEIRO
12h30 – 12h45	4347 -MONITORAMENTO DE TECNOLOGIAS ASSOCIADAS À DETECÇÃO DE T. CRUZI EM DOCUMENTOS PATENTÁRIOS VISANDO À APLICAÇÃO EM MATRIZES ALIMENTARES	ALEXANDRE DANTAS RODRIGUES

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:

End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br





Horário	16/08/2018 Auditório 04 MODERADOR: Renan Chiste	
14h00 – 14h15	4293 -STUDY OF THE EFFECT OF HIGH HYDROSTATIC PRESSURE IN THE DECREASE OF LISTERIA MONOCYTOGENES IN PASTEURIZED MIXED CHEESE	ALDA CRISTIANE DE OLIVEIRA ALVES
14h15 – 14h30	4085 -REGULATION ON LEAD IN FOODS IN BRAZIL: THE IMPLEMENTATION OF REGULATORY MEASURES COMPARED TO CODEX ALIMENTARIUS RECOMMENDATION	MILTON CABRAL DE VASCONCELOS NETO
14h30 – 14h45	3325 -ANTAGONISTIC ACTION OF PROBIOTICS Lactobacillus acidophilus, Lactobacillus casei AND Bifidobacterium lactis, AGAINST PATHOGENIC AND DETERIORATING STRAINS FOUND IN COALHO CHEESE TYPE B	SHIRLEY DE OLIVEIRA PINTO
14h45 – 15h00	4207 -IDENTIFICATION OF DIFFERENT FIBERS ADDED TO SEMOLINA BY NEAR INFRARED SPECTROSCOPY (NIR)	FERNANDA LIE MORIMITSU
15h00 – 15h15	3635 -BIOACESSIBILIDADE IN VITRO E IDENTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM SUCO DE CAJU CLARIFICADO (CAJUÍNA).	RAYSSA GABRIELA LIMA PORTO LUZ

Horário	16/08/2018 Auditório 04 SESSÃO 04 MODERADOR: Renan Chiste	
15h15 – 15h30	3279 -DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE PAPEL CARTÃO COM REVESTIMENTO ATIVO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CAPIM LIMÃO (Cymbopogon citratus)	MARIANGELA DE FÁTIMA SILVA
15h30 – 15h45	3521 -BIOACESSIBILIDADE DOS POLIFENÓIS PRESENTES NO MESOCARPO E NA AMÊNDOA DO BABAÇU (Orbignya phalerata Mart.)	ALINE CRONEMBERGER HOLANDA
15h45 – 16h00	3358 -EFFECTS OF THE THERMAL PROCESSING ON THE PHYTOCHEMICALS PROFILE OF BIOMASS AND GREEN BREADFRUIT REVEALED BY HIGH RESOLUTION UPLC-MSE	MARIA GABRIELA BELLO KOBLITZ
16h00 – 16h15	3702 -DOES MONOSODIUM GLUTAMATE IMPROVE SALTY FLAVOR ACCEPTANCE OF MEAT FOOD PRODUCTS?	ANDREA CARVALHEIRO GUERRA MATIAS
16h15 – 16h30	3636 -EFFECTS OF THERMOPLASTIC EXTRUSION ON MICROBIOLOGICAL PROFILE OF BLENDS OF BREWING BY-PRODUCTS	ALINE DUARTE CORREA DE BRITO
16h30 – 16h45	3738 -MAIZE STARCH MODIFICATION USING THE ULTRASOUND TECHNOLOGY IN BOTH AQUEOUS AND ALCOHOLIC SYSTEMS	NANCI CASTANHA DA SILVA
16h45 – 17h00	4222 -ANGIOTENSIN I-CONVERTING ENZYME (ACE) INHIBITORY POTENTIAL, ANTIOXIDANT CAPACITY AND PHYTOCHEMICALS CONTENTS FROM ORGANIC OLERACEOUS LEAVES	JOSÉ LUCENA BARBOSA JUNIOR

PROMOÇÃO:



REALIZAÇÃO:



ORGANIZAÇÃO:

End.: Av. José Bonifácio, 160 - Ed. José Bonifácio /Sala 04.
São Brás – Belém – Pará- Brasil / CEP: 66063-075
Fone: 55+ (91) 3246.0734/3246.7603
E-mail: pautaeventos@pautaeventos.com.br

