

LISTA FINAL DOS RESUMOS ACEITOS - EPGTA

Apresentação PÔSTER / Data: 14/11/2024 / Horário (07:30 às 11:30)	EIXO
Agrotóxicos e políticas públicas: o Vale do Jaguaribe e a lei nº 16.820/2019	2
A importância da legislação da rotulagem de alimentos para o consumidor	2
Acompanhamento da evolução de cor da aguardente de mel aromatizada com lascas de plantas nativas da caatinga	1
Alimento funcional de resíduos do camarão	1
Análise da farinha produzida do resíduo industrial da acerola para fins alimentícios	2
Análise do potencial bioativo e antimicrobiano do jambo vermelho (<i>Syzygium malaccense</i>): comparação entre fruto, semente e folha	2
Análise qualitativa de compostos orgânicos voláteis em frutos da carnaúba (<i>Copernicia prunifera</i>)	2
Análises físico-químicas de achocolatado em pó do tipo tradicional e <i>light</i>	2
Aproveitamento integral do jambo vermelho: <i>cupcake</i> funcional como proposta para o futuro	1
Avaliação da cor em queijo de coalho tratado com tecnologia não-térmica	1
Avaliação do processo de extração sequencial na farinha de <i>Mangifera indica</i> L.	2
Avaliação sensorial de embutido <i>plant-based</i> adicionado de farinha do coproduto da amêndoa de babaçu (<i>Attalea speciosa</i> Mart.)	1
Biscoito tipo cookie de farinha da casca de laranja: elaboração e aceitação	1
Brigadeiro de capim-santo: elaboração e aceitação	1
Caracterização físico-química de vinhos apreendidos visando o seu reaproveitamento na produção de geleias	2
Composição centesimal da farinha de resíduos de camarão obtida por diferentes métodos de desidratação	1
Controle de fungos em <i>Hylocereus costaricensis</i> (pitaia) orgânica com uso de extratos de <i>Citrus latifolia</i> (limão)	2
Elaboração de farinhas da semente de jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) da Serra da Ibiapaba: análise de proteína	2
Estudo comparativo dos processamentos térmico e por alta pressão hidrostática sobre compostos fenólicos, carotenoides totais e cor do suco misto de pitanga e maçã	1
Extração sustentável: o poder dos solventes alternativos no aproveitamento de fitoquímicos e antioxidantes da semente de munguba	1
Influência de agentes espumante e estabilizante na secagem da polpa do cacau adicionada de prebiótico	1
Influência do modo de comercialização sobre parâmetros físico-químicos de queijos de coalho vendidos em diferentes estabelecimentos de Fortaleza (CE)	2
Preservação do patrimônio culinário: conservando receitas de pratos típicos nordestinos	2
Prospecção científica e tecnológica sobre o aproveitamento da semente da jaca (<i>Artocarpus heterophyllus</i> L.) pela tecnologia de alimentos	1

Apresentação PÔSTER / Data: 14/11/2024 / Horário (07:30 às 11:30)	EIXO
Quantificação de vitamina C em produtos derivados da acerola: pó desidratado e fibras	1
Resíduos de frutas cítricas: uma alternativa sustentável de nutrientes	1
Variação de pó de semente de açaí e cajuína aplicada a elaboração de kombucha: uma observação do desempenho fermentativo	1
Viabilidade mercadológica e aceitação sensorial de refrigerante de mandacaru (<i>Cereus jamacaru</i>) fermentado com scoby de kombucha: um estudo baseado no perfil dos consumidores	1

Apresentação ORAL / Data: 14/11/2024 / Horário (08:45 às 11:31)	EIXO	HORÁRIO
Aspectos físico-químicos: queijo <i>quark</i> adicionado de geleia de pimenta de cheiro (<i>Capsicum chinense</i>)	1	08:45 as 08:56
Avaliação da estabilidade de bebida láctea achocolatada adicionada de algas vermelhas (<i>Gracilaria</i> spp.)	1	08:57 as 09:07
Interação entre os processos de secagem e o perfil nutricional de co-produto de camarão	1	09:08 as 09:19
O que acontece quando kombucha encontra o malvarisco (<i>Plectranthus amboinicus</i>) na fermentação?	1	09:20 as 09:31
Comunidade que sustenta a agricultura - CSA: contribuições para a soberania alimentar no vale do Jaguaribe - CE	2	10:45 as 10:56
Extração de DNA para detecção de fraude e rastreabilidade em peixes do mar	2	10:57 as 11:07
Metais pesados e resíduos de pesticidas em água de coco industrializada comercializada no interior do Ceará	2	11:08 as 11:19
Utilização de cromatografia gasosa acoplado a um espectrômetro de massa para detecção de agrotóxico em kombucha	2	11:20 as 11:31
DINTER - Apresentação ORAL / Data: 14/11/2024 / Horário (13:30 às 15:10)		
Biorremediação e potencial aproveitamento de resíduos da indústria farinheira para produção de enzimas glicohidrolíticas por <i>Aspergillus niger</i>	2	13:30 as 13:55
Estudo do comportamento reológico de estruturados de frutas com goma gelana como gelificante	1	13:55 as 14:20
Obtenção e aplicação de um extrato de subproduto da agroindústria de acerola (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.) com potencial biológico	1	14:20 as 14:45
Valorização de subprodutos agroindustriais por tecnologias de alta pressão	1	14:45 as 15:10
Apresentação ORAL / Data: 14/11/2024 / Horário (15:45 às 16:15)		
Avaliação da adição de algas vermelhas (<i>Gracilaria</i> spp.) em bebidas lácteas achocolatadas como espessante natural	1	15:40 as 15:51
Sorvete à base de soro lácteo ácido adicionado de polpa de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	1	15:52 as 16:03
Validação de método de ácido ascórbico em suplementos alimentares comercializados em Fortaleza - CE	1	16:04 as 16:15