

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> (pitaiá) 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 |