

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

Nº do pôster	Título	Resultado
1	ARAÇÁ AMARELO (<i>Psidium cattleianum</i>): PERFIL FÍSICO-QUÍMICO E DE ÁCIDOS ORGÂNICOS AO LONGO DA MATURAÇÃO	A
2	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS EM FRUTOS DE ARAÇÁ AMARELO (<i>Psidium cattleianum</i>) AO LONGO DA MATURAÇÃO	A
3	COMPOSIÇÃO ELEMENTAR DE UVAS: POTENCIAL FONTE DE MINERAIS ESSENCIAS	A
4	COMPOSIÇÃO BIOATIVA DE VINHOS DE VARIEDADES ITALIANAS (<i>Vitis vinifera</i> L.) CULTIVADAS NA REGIÃO DE ÁGUA DOCE, SUL DO BRASIL	B
5	SELETIVIDADE DO MÉTODO DE QuEChERS PARA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MEL DE MELATO DE BRACATINGA (<i>Mimosa scabrella</i> Bentham)	A
6	DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MEL DE MELATO DE BRACATINGA (<i>Mimosa scabrella</i> Bentham) USANDO MÉTODO DE QuEChERS E HPLC-DAD	A
7	INFLUÊNCIA DA MATURAÇÃO SOBRE O TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> DC)	A
8	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E PERFIL DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ALIFÁTICOS DA ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i> DC.) EM DIFERENTES ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	A
9	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SUSHIS COMERCIALIZADOS NA REGIÃO SUL DE FLORIANÓPOLIS	B
10	INDICAÇÃO GEOGRÁFICA DE MÉIS FLORAIS POR MEIO DA ANÁLISE DO PERFIL MINERAL ASSOCIADO À QUIMIOMETRIA	A
11	INVESTIGAÇÃO DE 5-HIDROXIMETILFURFURAL EM MÉIS DE MELATO DE BRACATINGA	A
12	QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MÉIS DE ABELHAS MANDAÇAIA (<i>Melipona quadriasciata</i>) UTILIZANDO LC-ESI-MS/MS	A
13	PANORAMA SOBRE O EMPREGO DE LÍQUIDOS IÔNICOS NA CIÊNCIA DE ALIMENTOS: PROSPECÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA	B

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

14	FAMÍLIA LEMNACEAE: POTENCIAL FONTE DE PROTEÍNAS VEGETAIS PARA ALIMENTAÇÃO HUMANA	B
15	CHOCOLATES E A ROTULAGEM PRA ALERGÊNICOS	A
16	DOCES DE PELOTAS: DA NOTORIEDADE À INDICAÇÃO DE PROCEDÊNCIA	A
17	MICROENCAPSULAÇÃO DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 COM LEITE SEM LACTOSE E PREBIÓTICO: AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE COR	A
18	EFEITO DA CRIOCONCENTRAÇÃO PROGRESSIVA NA CONCENTRAÇÃO DE SORO DE LEITE	A
19	PROCESSO DE CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS: EFEITO DOS ESTÁGIOS DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO NO TEOR DE CÁLCIO DO LEITE DE CABRA DESNATADO	A
20	EFEITO DA ADIÇÃO DE AGENTES ESPUMANTES E ESTABILIZANTES DE ESPUMA SOBRE A DENSIDADE DE PURÊ DE ABÓBORA "TETSUKABUTO" DESTINADA À SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	A
21	EFEITO DO PROCESSO DE DESCONGELAMENTO NA CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS DO SORO DE LEITE DE CABRA	A
22	AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE PROTEÍNAS NOS SOROS CAPRINO E BOVINO ATRAVÉS DO PROCESSO DE CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS	A
23	DESENVOLVIMENTO DE BROWNIE ORGÂNICO PARA DIETAS COM RESTRIÇÃO DE CARBOIDRATOS	B
24	DESENVOLVIMENTO DE <i>FROZEN-YOGURT</i> DIET ADICIONADO DE MAÇÃ FUJI	B
25	SANITIZANTES COMO MÉTODO ALTERNATIVO PARA AUXILIAR NA REDUÇÃO DE DOENÇAS FÚNGICAS NA VIDEIRA	B
26	EFEITO DA SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL <i>IN VITRO</i> NA BIOACESSIBILIDADE DE ANTOCIANINAS: UMA REVISÃO SISTEMÁTICA	B
27	POTENCIAL DO RESÍDUO GERADO NA PRODUÇÃO DE BIOMASSA DE BANANA VERDE (<i>MUSA SAPIENTUM</i>) PARA EXTRAÇÃO DE PECTINA	A
28	OBTENÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DE ZEÍNA CONTENDO ÓLEO DE CRAVO E AVALIAÇÃO DA SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE	B

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

29	ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, DENSIDADE E TEMPO DE MEIA-VIDA DE UM MIX DE ABACAXI E PITAIA SUBMETIDO A SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA	A
30	INFLUÊNCIA DO BRANQUEAMENTO E DA BETAÍNA NO ESCURECIMENTO PÓS-DESIDRATAÇÃO	B
31	ANÁLISE DE ACIDEZ DO ÓLEO DE SEMENTE DOS FRUTOS DA MUNGUBA EM ESTÁDIO PRECOCE DE MATURAÇÃO	B
32	AVALIAÇÃO DA ACIDEZ DO ÓLEO EXTRAÍDO DE GRÃOS DE SOJAS SUBMETIDAS A DIFERENTES DOSES DE ADUBAÇÃO COM CÁLCIO	B
33	AVALIAÇÃO DA UTILIZAÇÃO DE SUMO DE LIMÃO PARA A DESCONTAMINAÇÃO DE OSTRAS (<i>Crassostrea gigas</i>) ARTIFICIALMENTE CONTAMINADAS	A
34	UVAS BRANCAS: USO DE METABISSULFITO DE POTÁSSIO NA PREVENÇÃO DO ESCURECIMENTO E IMPACTO NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA	B
35	ANÁLISE DE DOCUMENTOS DE PATENTES E PUBLICAÇÕES ENVOLVENDO BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> L. LAM).	A
36	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTE TIPO GREGO SEM LACTOSE CONTENDO <i>Bifidobacterium animalis</i> ssp. <i>lactis</i> BB-12	B
37	POTENCIAL NUTRITIVO DA FOLHA E PECÍOLO DE BATATA DOCE NA ALIMENTAÇÃO HUMANA	B
38	DETERMINAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA EM EXTRATOS DE MAÇÃS (<i>MALLUS</i> SP.) PELO MÉTODO DO ÁCIDO DINITRO 3, 5-SALICÍLICO (ADNS)	A
39	AVALIAÇÃO COLORIMÉTRICA DE GELEIA DE GOIABA-SERRANA (<i>Acca Sellowiana</i> (Berg) Burret) FORTIFICADA COM NANOPARTÍCULAS DE VITAMINA D ₃	A
40	COMPARAÇÃO INTERLABORATORIAL DE HISTAMINA EM PESCADO	A
41	DETERMINAÇÃO SIMULTÂNEA DE BIOTOXINAS MARINHAS EM MOLUSCOS BIVALVES POR LC-ESI-MS/MS	A
42	EXTENSÃO DO ESCOPO DE UM MÉTODO PARA INSPEÇÃO DE HEXAMETILENOTETRAMINA EM QUEIJOS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSAS (CL-EM/EM)	B
43	CULTIVO DE MINI ALFACE COM BARRAS DE LED	A

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

44	APLICAÇÃO DOS CONCEITOS DE SEIS SIGMA PARA REDUÇÃO DE PERDAS DE EMBALAGEM NO PROCESSO DE LEITE UHT	C
45	ESTUDO PROSPECTIVO DE PATENTES DE TÉCNICAS DE PRESERVAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA BRUTO	A
46	PRESENÇA DE FUNGOS E MICOTOXINAS EM ARROZ ORGÂNICO E CONVENCIONAL – REVISÃO	A
47	ALIMENTOS CONTENDO COBRE E SUA RELAÇÃO COM A DOENÇA DE WILSON – UMA REVISÃO	B
48	SEGURANÇA ALIMENTAR E VALORIZAÇÃO DO PROTAGONISMO FEMININO NA AGRICULTURA FAMILIAR	B
49	COMPORTAMENTO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE QUEIJO PROBIÓTICO OBTIDO DO LEITE DE CABRA	B
50	PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE QUEIJO CAPRINO TIPO MINAS FRESCAL PROBIÓTICO	A
51	AVALIAÇÃO DE DADOS SOBRE AGROTÓXICOS EM MORANGOS (<i>Fragaria chiloensis</i> L.) IN NATURA DIVULGADOS PELO PROGRAMA PARA/ANVISA – 2010 a 2018	A
52	<i>Bifidobacterium animalis</i> subs. <i>lactis</i> BB-12: INFLUÊNCIA DA PRODUÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS E MODIFICAÇÃO DO PH INTESTINALNA VIABILIDADE DE UMA BACTÉRIA PATOGÊNICA	A
53	USO DE ÓLEOS ESSENCIAIS, QUITOSANA E SUA COMBINAÇÃO NA REDUÇÃO DE INCIDÊNCIA DA PODRIDÃO CINZENTA (<i>BOTRYTIS CINEREA</i>) EM PÓS-COLHEITA DE MORANGO	A
54	ÓLEO DE ANDIROBA (<i>Carapa guianensis</i> Aublet.): SEU POTENCIAL REPELENTE DE INSETOS & ANTI-INFLAMATÓRIO	B
55	AVALIAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE E TEOR DE PROTEINAS EM FEIJÃO (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) DO GRUPO CARIOCA PARA PRODUÇÃO DE SUPLEMENTO PROTEICO - UMA REVISÃO	A
56	DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO CREMOSO COM ADIÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Betholetia excelsa</i> K.H.B.)	B
57	EFEITO DA APLICAÇÃO DE ONDAS ULTRASSÔNICAS NO TEOR DE POLIFENÓIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO VINHO	A
58	INFLUÊNCIA DO CLORETO DE CÁLCIO SOBRE A COMPOSIÇÃO FITOQUÍMICA DE UVAS SAUVIGNON BLANC	A

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

59	A UVA COMO FONTE DE COMPOSTOS FENÓLICOS: UMA REVISÃO QUANTO AOS ASPECTOS DE BIOACESSIBILIDADE	A
60	CINÉTICA DE LIBERAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM FILME BIOATIVO	A
61	AVALIAÇÃO DE PROTOCOLOS DE GERMINAÇÃO PARA OBTENÇÃO DE BROTO DE CULTIVARES DE FEIJÃO COMUM (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.)	B
62	DESENVOLVIMENTO DE WAFFLE SABOR BAUNILHA COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE BANANA E SABOR CACAU COM ADIÇÃO DE FARINHA DA CASCA DE ABÓBORA MORANGA	B
63	DETERMINAÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS ALIFÁTICOS EM MÊIS: UMA REVISÃO	A
64	ROBUSTEZ: PARÂMETRO DE VALIDAÇÃO ANALÍTICA EM ELETROFORESE CAPILAR	A
65	ANÁLISE DE AMIDO TOTAL E AMIDO RESISTENTE EM DIFERENTES FONTES DE ALIMENTOS	B
66	DETERMINAÇÃO DE FIBRA ALIMENTAR EM SUPLEMENTOS PARA ATLETAS	A
67	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE FIBRA ALIMENTAR TOTAL DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL	A
68	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS QUE CONTÉM GLÚTEN	B
69	EFEITO DO PH DO MEIO NA EXTRAÇÃO E QUALIDADE DE ÓLEO DE NOZ PECÃ (<i>Carya illinoensis</i>) OBTIDO POR VIA ENZIMÁTICA	A
70	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE FARINHAS DE ARROZ QUANTO AO TEOR DE GLÚTEN DE ACORDO COM OS NOVOS PARÂMETROS DA LEGISLAÇÃO BRASILEIRA	A
71	AVALIAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DE ANTOCIANINAS PARA FARINHA DE ARROZ DE PERICARPO PIGMENTADO	A
72	METÓDO <i>SIMPLEX-CENTROID</i> COMO ESTRATÉGIA PARA AVALIAÇÃO DO EFEITO DO USO DE DIFERENTES SOLVENTES NO TEOR DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA TORTA DE NOZ PECÃ	A
73	QUANTIFICAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE RESÍDUOS PROVENIENTES DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA	B
74	PROSPECÇÃO TECNOLÓGICA DE PATENTES SOBRE MOLHOS PARA SALADA: HÁ POTENCIAL PARA INOVAÇÃO?	B

A: Aprovado.

B: Aprovado com correções.

C: Reprovado.

75	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE SUCOS "DETOX"	B
76	PERFIL FENÓLICO E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO EXTRATO DA CASTANHA DE SAPUCAIA (<i>Lecythis Pisonis Cambess</i>)	B
77	EFEITO DA EXTRAÇÃO ASSISTIDA POR ULTRASSOM NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E TANINOS CONDENSADOS DA TORTA DE NOZ PECÃ (<i>Carya Illinoensis</i> (Wang.) K. Koch) UTILIZANDO DELINEAMENTO DE MISTURAS	A