

Prezados autores,

Os trabalhos selecionados terão 15 minutos para a apresentação oral, a qual será seguida de 5 minutos de arguição da banca.

A apresentação, no formato Powerpoint, no modo apresentação (.ppt), deverá ser enviada previamente pelo autor (no mínimo dois dias antes da apresentação) para o e-mail da Mostra Científica (mostracientifica.sacta2018@gmail.com)

| Data/ Horário | Título | Autores |
|------------------|--|--|
| 08/08 8h30 | 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 | Leticia T. de Carvalho, Flávia L. Ribeiro, Laércio G. Maciel, Jane M. Block |
| 08/08 8h50 | ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS, DENSIDADE E TEMPO DE MEIA-VIDA DE UM MIX DE ABACAXI E PITAIA SUBMETIDO A SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA | Suliana C. Andrade, Karoline Panato, Fabiani O. Santana e Carmen M. O. Müller |
| 08/08 9h10 | MICROENCAPSULAÇÃO DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 COM LEITE SEM LACTOSE E PREBIÓTICO: AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES DE COR | Adriana Dantas, Silvani Verruck, Bruna M. Maran, Sofia G. Garcia e Elane S. Prudêncio |
| 08/08 9h30 | DETERMINAÇÃO SIMULTÂNEA DE BIOTOXINAS MARINHAS EM MOLUSCOS BIVALVES POR LC-ESI-MS/MS | Jacson Nascimento dos Santos, Luciano Molognoni, Cristian Rafael Kleemann, Ana Carolina Oliveira Costa e Heitor Daguer |
| | Coffee Break | |
| 08/08 10h30 | DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO CREMOSO COM ADIÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA-DO-BRASIL (<i>Betholetia excelsa</i> K.H.B.) | Taiane A. Klaumann, Carlos E. Soares, Cristina L. Rüntzel, Clarissa M. Aquino e Vildes M. Scussel |
| 08/08 10h50 | PROCESSO DE CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS: EFEITO DOS ESTÁGIOS DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO NO TEOR DE CÁLCIO DO LEITE DE CABRA DESNATADO | Maria H. M. Canella, Isabella de B. Muñoz, Gabriela R. de Liz, Sofia G. Garcia, Bruna M. Maran, Juliane M. D. Cunha, Luciano Molognoni, Heitor Daguer e Elane S. Prudencio |
| 08/08 11h10 | ESTUDO PROSPECTIVO DE PATENTES DE TÉCNICAS DE PRESERVAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA BRUTO | Flávia Barbosa e Itaciara Nunes |
| 09/08 10h30 | EFEITO DA APLICAÇÃO DE ONDAS ULTRASSÔNICAS NO TEOR DE POLIFENÓIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO VINHO | Jusciele N. Uller, Robson R. dos Passos, Marilde T. Bordignon-Luiz e Vívian M. Burin |
| 09/08 10h50 | ANÁLISE DE AMIDO TOTAL E AMIDO RESISTENTE EM DIFERENTES FONTES DE ALIMENTOS | Maria E. Silva, Mariana L. M. D. Maragno, Maria E. V. Pereira, Iara R. Santos e Alicia De Francisco |
| 09/08 11h10 | DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM MEL DE MELATO DE BRACATINGA (<i>Mimosa scabrella</i> Bentham) USANDO MÉTODO DE QuEChERS E HPLC-DAD | Bibiana da Silva, Luciano V. Gonzaga, Roseane Fett e Ana Carolina O. Costa |