

RELAÇÃO DE RESUMOS SELECIONADOS PARA APRESENTAÇÃO COMO TRABALHO COMPLETO DURANTE O 7º COSIMP – 7º Congresso em Ciência e Tecnologia de Alimentos

- INSTRUÇÕES e CRONOGRAMA para envio do trabalho completo no Menu: TRABALHOS CIENTÍFICOS - Item 2 – Submissão; Subitem 2.4 - As etapas e conteúdo da submissão de Trabalho Completo.

ÁREA: CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS:

Nº	Título do Trabalho	Apresentador em ordem alfabética
01	QUEIJO CREMOSO ACRESCIDO DE PINHÃO (<i>Araucaria angustifolia</i>)	Alan Lauer
02	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA ACIDÓFILA FERMENTADA ACRESCIDA DE PINHÃO (<i>Araucaria angustifolia</i>)	Ana Caroline da Costa
03	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE COMERCIAL DE UMA CERVEJA ARTESANAL COM INCORPORAÇÃO DE BIOATIVOS DE PLANTA MEDICINAL	Ana Karolina Santos Goes
04	MANZANAS IMPREGNADAS POR VACÍO SUAVE: INFLUENCIA DE MIEL Y ADICIÓN DE ÁCIDOS SOBRE ALGUNOS ASPECTOS DE CALIDAD	Andrea M. Piagentini
05	ATMOSFERAS ALTAS EN OXIGENO: EFECTOS SOBRE LA CALIDAD DE FRUTILLAS FRESCAS CORTADAS	Andrea M. Piagentini
06	EFEITO DA ADIÇÃO DE PERMEADO DE SORO MICRONIZADO NO DIÂMETRO DOS CRISTAIS DE LACTOSE EM LEITE CONDENSADO	Deisy Alessandra Drunkler
07	OBTENÇÃO DA FARINHA DA SEMENTE DE JACA E EXTRAÇÃO DO AROMA CARACTERÍSTICO AO CACAU	Karla Poliana Ramalho
08	PERFIL DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE DIFERENTES POLPAS DE BIOMASSA DE BANANAS VERDE COMO PREBIÓTICO	Luana Volkmann Siqueira
09	INGREDIENTE FUNCIONAL PARA YOGUR: LIPOSOMAS CON ÁCIDO LINOLEICO CONJUGADO.	María Ayelén Vélez
10	USO DE LIPASES FÚNGICAS NA BIORREMEDIAÇÃO DE EFLUENTES DE LATICÍNIO COM ALTO TEOR DE GORDURA	Maria Luiza Fernandes Rodrigues
11	UTILIZAÇÃO DA ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO PRÓXIMO PARA PREVISÃO DOS ATRIBUTOS SENSORIAIS ACIDEZ, AMARGOR E ADSTRINGÊNCIA DE CAFÉS BRASILEIROS	Michel Rocha Baqueta
12	MILANO-TYPE PROBIOTIC SALAMI WITH INCORPORATION OF <i>Lactobacillus rhamnosus</i> MICROENCAPSULATED	Rosana Aparecida da Silva Buzanello
13	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM FORMULAÇÕES CONTENDO SERICINA E CÉLULA INTACTA DE <i>Bifidobacterium animalis</i> SSP. <i>lactis</i> INL1	Thaina Gabriela Jagas Kipper
14	BARRA DE BATATA DOCE BIOFORTIFICADA: DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO.	Thaís Dacoltivo
15	CONDIÇÕES DE REAÇÃO DE INTERCRUZAMENTO PARA OBTENÇÃO DE AMIDO DE MILHO LENTAMENTE Digerível	Thiago Henrique de Lima Lino
16	OBTENÇÃO DE AMIDO LENTAMENTE Digerível ATRAVÉS MODIFICAÇÕES FÍSICAS POR ULTRASSOM E HEAT-MOISTURE	Thiago Henrique de Lima Lino