

DEFESAS 2018

Nível	Curso	Data	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
Doutorado	Alimentos e Nutrição	12/01/2018	PERFIL SENSORIAL, INFLUÊNCIA DA INFORMAÇÃO NA ANÁLISE DE ACEITAÇÃO E DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA EM SORVETE SIMBIÓTICO LIGHT SABOR CHOCOLATE COM DIFERENTES EDULCORANTES DE ALTA INTENSIDADE.	114728-Juliana Ferraz Peres	281816-Helena Maria André Bolini
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	31/01/2018	IDENTIFICAÇÃO DA FONTE BOTÂNICA, CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES BIOLÓGICAS DAS PRÓPOLIS COLETADAS NO PERU	99104-Eulalia Vargas Tapia	301835-Yong Kun Park
Doutorado	Alimentos e Nutrição	07/02/2018	Impacto das alterações físico-químicas no isolado proteico do soro de leite por proteólise e tratamento com transglutaminase no gosto amargo e na capacidade de sensibilização in vitro	143987-Natalia Caldeira de Carvalho	221058-Flavia Maria Netto
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	23/02/2018	Obtenção e caracterização de sementes de cristalização a base de hardfat adicionado de D-limoneno ou óleo de canola e aplicação em chocolate: avaliação dos efeitos tecnológicos	23302-Camília Aoyagui dos Santos	299084-Priscilla Efraim
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/02/2018	Montagem de um equipamento de extração e fracionamento com fluido supercrítico assistida por prensagem: Adaptações e validação utilizando diferentes matrizes vegetais	143954-Júlio Cezar Johner Flôres	331089-Maria Angela de Almeida Meireles Petenate
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/02/2018	Utilização da técnica de spray chilling para obtenção de micropartículas lipídicas sólidas como carreadoras de oleoresina de gengibre: Caracterização, liberação e estabilidade	114647-Vivian Boesso Oriani	58289-Miriam Dupas Hubinger
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	23/02/2018	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DE BIOPOLÍMEROS DE AMIDO E GELATINA COMO REVESTIMENTO EM MATERIAIS DE EMBALAGENS	114488-Welliton Fagner da Cruz	252166-Carlos Alberto Rodrigues Anjos
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	26/02/2018	Obtenção e caracterização de sistemas lipídicos à base de óleo de soja utilizando a tecnologia de organogéis	122104-Karina Martins Barbosa	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	27/02/2018	OBTENÇÃO E AVALIAÇÃO DE MICROPARTÍCULAS LIPÍDICAS POR SPRAY CHILLING, PARA APLICAÇÃO EM PRODUTO DE BASE LIPÍDICA	114485-Ingrid Franco de Oliveira	326959-LIRENY APARECIDA GUARALDO GONCALVES
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	28/02/2018	AVALIAÇÃO DAS CAPACIDADES EMULSIFICANTE E ENCAPSULANTE DA GOMA DO CAJUEIRO MODIFICADA POR MÉTODOS QUÍMICO E FÍSICOS	114494-Bruna Castro Porto	252182-Marcelo Cristianini
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	28/02/2018	ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO EM LEITE UHT E POLPA DE AÇAÍ LIOFILIZADA: PARÂMETROS DE QUALIDADE, DETECÇÃO E IDENTIFICAÇÃO DE ADULTERANTES	143827-Kleidson Brito de Sousa Lobato	293964-Juliana Azevedo Lima Pallone
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	01/03/2018	POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE LEVEDURAS DA FAMÍLIA USTILAGINACEAE PARA A PRODUÇÃO DE BIOSURFACTANTES GLICOLIPÍDICOS	142280-Bruno Nicolau Paulino	149187-Glaucia Maria Pastore

Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	02/03/2018	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA, DETERMINAÇÃO DA PRESENÇA DE HIDROCARBONETOS POLICÍCLICOS AROMÁTICOS, E AVALIAÇÃO DO EFEITO DO COZIMENTO NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO JAMBU (<i>Acmella oleracea</i> (L.) R.K. Jansen)	123218-Daniela Andrade Neves	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	02/03/2018	MODIFICAÇÃO DA GORDURA DO LEITE E PRODUÇÃO DE MICROPARTÍCULAS LIPÍDICAS	163599-Maria Isabel Landim Neves	252255-Mirna Lúcia Gigante
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	05/03/2018	CAROTENOIDES E ÉSTERES DE CAROTENOIDES: ANÁLISE E DIGESTÃO IN VITRO EM ALIMENTOS INDIVIDUAIS E CO-CONSUMIDOS	153061-Daniele Bobrowski Rodrigues	269727-Adriana Zerlotti Mercadante
Doutorado	Alimentos e Nutrição	06/03/2018	Associação entre neofobia alimentar, craving por doces e uso do alimento como recompensa e prazer com estado nutricional e escolhas alimentares em adolescentes	153295-Helena Doria Ribeiro de Andrade Previato	302344-Jorge Herman Behrens
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	07/03/2018	MICROENCAPSULAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO UTILIZANDO SPRAY CHILLING: PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO	163951-Juliana Domingues dos Santos Carvalho	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	08/03/2018	MASSAS ALIMENTÍCIAS SECAS DO TIPO FETTUCCINE OBTIDAS A PARTIR DA SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DA SEMOLINA DE TRITICUM DURUM POR FIBRAS BRANCAS	163601-Amanda Rios Ferreira	304838-Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	08/03/2018	Nutritional potential of powdered soft drinks: mineral bioaccessibility and ascorbic acid control by near-infrared spectroscopy and chemometrics (Potencial nutricional de preparados sólidos para refresco: bioacessibilidade de minerais e controle de ácido ascórbico por espectroscopia no infravermelho e quimiometria)	190646-Monique Carvalho de Santana	293964-Juliana Azevedo Lima Pallone
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	09/03/2018	EVALUATION AND CHARACTERIZATION OF THE BIOACTIVE COMPOUNDS OF CAMU-CAMU [<i>Myrciaria dubia</i> (H.B.K.) Mc Vaugh].	123214-Elenice Carla Emidio Cunha	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	09/03/2018	Micropartículas lipídicas contendo oleoresina de casca de canela (<i>Cinnamomum zeylanicum</i> & <i>cassia</i> L.): produção, caracterização e estabilidade.	163961-Fernanda Ramalho Procopio	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	09/03/2018	DESENVOLVIMENTO DE PARTÍCULAS BIOPOLIMÉRICAS RECOBERTAS PARA VEICULAR COMPOSTOS BIOATIVOS	163954-Flávia Souza Almeida	305047-Ana Carla Kawazoe Sato
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	09/03/2018	Efeitos do processamento à alta pressão isostática em filés de tilápia (<i>Oreochromis niloticus</i>)	163598-Laura Yumi Suemitsu	252182-Marcelo Cristianini
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	09/03/2018	Jabuticabas brasileiras: Caracterização fenólica, capacidade de desativação de espécies reativas de oxigênio e nitrogênio e potencial antiproliferativo sob células tumorais de próstata e mama.	107134-Michelly Cristiane Paludo	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	12/03/2018	Perfil de peptídeos de queijo tipo Camembert : efeito do tratamento térmico e do uso de cultura adjunta <i>Lactobacillus rhamnosus</i> GG.	163594-Bruno Domingues Galli	252255-Mirna Lúcia Gigante
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/03/2018	Resfriamento híbrido de óleo vegetal com carga térmica variável	133604-Cíntia Carla Melgaço de Oliveira	220256-Vivaldo Silveira Júnior

Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/03/2018	UTILIZAÇÃO DE ESPECTROFOTÔMETRO NIR PORTÁTIL PARA AVALIAR A QUALIDADE E A AUTENTICIDADE DE ÓLEOS VEGETAIS COMESTÍVEIS EMPREGANDO MÉTODOS QUIMIOMÉTRICOS	163950-Karine Cristine Kaufmann	308197-Douglas Fernandes Barbin
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	20/03/2018	CAROTENOIDES E COMPOSTOS FENÓLICOS DE Spondias DO NORDESTE BRASILEIRO: COMPOSIÇÃO E BIOACESSIBILIDADE	151364-Gilsandro Alves da Costa	269727-Adriana Zerlotti Mercadante
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	20/03/2018	Isomerização de ácidos amargos de lúpulo cascade cultivado no Brasil e seu desempenho durante a fermentação da cerveja	103368-Mariana Barreto Carvalho Pinto	288493-Flávio Luis Schmidt
Mestrado	Alimentos e Nutrição	22/03/2018	IMPACTO DO CONSUMO DE POLPA DE AÇAÍ PARA A PREVENÇÃO DO COMPROMETIMENTO COGNITIVO	163582-Nathalia Medina dos Santos	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	22/03/2018	Equilíbrio, extração e fracionamento de óleo e compostos fenólicos de café com dióxido de carbono supercrítico e etanol	133613-Raphaela Gabri Bitencourt	198528-Antonio José de Almeida Meirelles
Mestrado	Alimentos e Nutrição	23/03/2018	AVALIAÇÃO IN VITRO DO POTENCIAL ESTROGÊNICO DE PLANTAS DA MEDICINA POPULAR NO BRASIL	163580-Ana Carla de Matos	302481-Juliana Alves Macedo
Mestrado	Alimentos e Nutrição	26/03/2018	Vale-refeição ou vale-indulgência? As escolhas alimentares de trabalhadores em restaurantes do tipo self-service por quilo	103061-Letícia Costa Orçatti da Fonseca	302344-Jorge Herman Behrens
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/03/2018	INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE ULTRASSOM E CO2 SUPERCRÍTICO NA ATIVIDADE ENZIMÁTICA DE CELULASES	163953-Maria Augusta de Carvalho Silvello	308179-Rosana Goldbeck
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	27/03/2018	EFEITOS DA EXTRUSÃO TERMOPLÁSTICA EM BLENDS DE SUBPRODUTOS DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA	85734-Aline Duarte Corrêa de Brito	293882-Caroline Joy Steel
Mestrado	Alimentos e Nutrição	27/03/2018	POTENCIAL ANTIOXIDANTE E ANTI-INFLAMATÓRIO DO CHÁ BRANCO (Camellia sinensis) EM RATOS PRATICANTES DE CORRIDA	181540-Patricia Berilli Batista	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/03/2018	ANÁLISE EMERGÉTICA DE PROPRIEDADES AGROPECUÁRIAS NA REGIÃO DAS NASCENTES DO RIO PIRACICABA: UMA CONTRIBUIÇÃO	2168-Mariana Ieda Ribeiro de Oliveira	328500-Enrique Ortega Rodríguez
Doutorado	Bioenergia	03/04/2018	CHARACTERIZATION OF ENZYMATIC HYDROLYSIS RESIDUE FROM SUGARCANE BAGASSE AND LIGNOBOOST KRAFT LIGNIN FROM EUCALYPTUS AND OF THEIR PHENOLIC RESINS	153363-Fabricia Farias de Menezes	87581-Rubens Maciel Filho
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	04/04/2018	PAPEL DA LECITINA NO DESENVOLVIMENTO DE OLEOGÉIS: EFEITO DA FASE ORGÂNICA E ESTUDO DE SISTEMAS HÍBRIDOS	120625-Paula Kiyomi Okuro	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	05/04/2018	Extração de Antocianinas a partir do Bagaço de Uva Syrah (Vitis Vinifera L.) com Líquidos Pressurizados e Concentração dos Extratos por Nanofiltração	163956-Débora Tamires Vitor Pereira	298212-Julian Martinez
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/04/2018	INFLUÊNCIA DE DIFERENTES PRÉ-TRATAMENTOS NA HIDRÓLISE ENZIMÁTICA DA BIOMASSA DA CANA-DE-AÇÚCAR PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCARES FERMENTESCÍVEIS E XILO-OLIGOSSACARÍDEOS	180727-Patricia Félix Ávila	308179-Rosana Goldbeck

Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	09/04/2018	COLESTEROL E COMPOSTOS BIOATIVOS LIPÍDICOS: EQUILÍBRIO DE FASES E SEUS POSSÍVEIS EFEITOS NO PROCESSO DIGESTIVO	163958-Eduardo de Souza Esperança	309028-Guilherme José Maximo
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	10/04/2018	Efeito do beneficiamento do amendoim na sobrevivência de Salmonella spp.	163600-Flávia Souza Prestes	307015-Maristela da Silva do Nascimento
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	12/04/2018	GREEN COFFEE FRUIT EXTRACT: MICROCAPSULES DEVELOPMENT BY SPRAY DRYING TECHNIQUE, ANTIOXIDANT EFFECTIVENESS, AND STABILITY AND SAFETY ASSESSMENT FOR FOOD APPLICATIONS"	153059-Wanessa Costa Silva Faria	282171-Neura Bragagnolo
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/04/2018	Extração e encapsulação de antocianinas de subprodutos industriais de frutas utilizando fluidos pressurizados	133606-Ana Paula da Fonseca Machado	298212-Julian Martinez
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	20/04/2018	DESENVOLVIMENTO DE MICROPARTÍCULAS CONTENDO ÓLEO DE SACHA INCHI (<i>Plukenetia volubilis</i> L.) ATRAVÉS DE GELIFICAÇÃO IÔNICA	163952-Klycia Fidélis Cerqueira e Silva	58289-Miriam Dupas Hubinger
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/04/2018	Ocratoxina A (OTA), zearalenona (ZEN), desoxinivalenol (DON) e aflatoxina total (TAF) em produtos à base de cereais: revisão sistemática e metanálise	153267-Amin Mousavi Khaneghah	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/04/2018	EXTRAÇÃO E FRACIONAMENTO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE MILHO ROXO, DE PRÓPOLIS VERDE E DE PRÓPOLIS VERMELHA USANDO TECNOLOGIA SUPERCRÍTICA	114656-Yaneth Machaca Monroy	222879-Fernando Antonio Cabral
Doutorado	Alimentos e Nutrição	27/04/2018	VINHO SYRAH DO VALE DO SÃO FRANCISCO: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO - QUÍMICA, PERFIL SENSORIAL E ESTUDO DE CONSUMIDOR	121516-Natália Manzatti Machado Alencar	302344-Jorge Herman Behrens
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	03/05/2018	FATORES DE VIRULÊNCIA E SUBTIPAGEM DE <i>Staphylococcus aureus</i> ISOLADOS DE LATICÍNIOS ORGÂNICOS E CONVENCIONAIS NO ESTADO DE SÃO PAULO	163387-Talita Junia Silva Candido	309030-Nathália Cristina Cirone Silva
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/05/2018	Ligações cruzadas em proteínas do glúten aplicando transglutaminase de <i>Streptomyces</i> sp. CBMAI 1617 em massa de trigo e outros materiais	100018-Elaine Berger Ceresino	53031-Helia Harumi Sato
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	18/05/2018	Fracionamento e encapsulação de óleo-resina de copaiba (<i>Copaifera officinalis</i>) usando tecnologias supercríticas	133603-José Luis Pasquel Reátegui	298212-Julian Martinez
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	21/05/2018	Caracterização e avaliação da farinha e amido dos colmos jovens de <i>Dendrocalamus asper</i> , <i>Bambusa tuldooides</i> e <i>Bambusa vulgaris</i> para aplicação em biscoito tipo cookie	133501-Mária Herminia Ferrari Felisberto	304838-Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	21/05/2018	ADITIVOS, AMINAS AROMÁTICAS, METAIS E NITROSAMINAS EM MAMADEIRAS: METODOLOGIAS ANALÍTICAS E ESTUDO DE MIGRAÇÃO	123210-Wellington da Silva Oliveira	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/05/2018	"Estudo das comunidades bacterianas de ovos crus e pasteurizados por sequenciamento do gene 16S rRNA"	152047-Dameres Alice Pontes Vieira	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	25/05/2018	logurte de alto teor proteico adicionado de <i>Lactobacillus helveticus</i> : fabricação, perfil de peptídeos e aspectos sensoriais.	102322-Flávia Giacometti Cavaleiro	252255-Mirna Lúcia Gigante

Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/05/2018	Avaliação das atividades antioxidante, cicatrizante e anticâncer de araticum (<i>Annona crassiflora</i> Mart.) in vitro	163394-Livia Garcia Prado	149187-Glaucia Maria Pastore
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/05/2018	AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES FUNCIONAIS DOS IRIDÓIDES OBTIDOS DO JENIPAPO (<i>Genipa americana</i> L.)	65641-Iramaia Angelica Neri Numa	149187-Glaucia Maria Pastore
Doutorado	Alimentos e Nutrição	08/06/2018	A ATUAÇÃO DO NUTRICIONISTA NO PROGRAMA NACIONAL DE ALIMENTAÇÃO ESCOLAR (PNAE) E SUA FORMAÇÃO NOS CURSOS DE GRADUAÇÃO EM NUTRIÇÃO	875500-Kátia Regina Leoni Silva L. Q. Guimarães	302344-Jorge Herman Behrens
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	08/06/2018	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE ADESIVOS BIODEGRADÁVEIS SENSÍVEIS À PRESSÃO	133608-Tanara Sartori Masiero	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/06/2018	Veículos para recobrimento de ração medicada para peixes: Impactos na liberação do florfenicol e digestibilidade aparente da ração medicada em Tilápia do Nilo (<i>Oreochromis niloticus</i>).	151365-Fabíola Malaga Barreto	39195-Felix Guillermo Reyes Reyes
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/06/2018	Efeitos do tempo de moagem, carga de moagem, e prensagem a frio no conteúdo de compostos aromáticos do extrato de funcho obtido por extração com fluido supercrítico: experimental e modelagem matemática	181908-Tahmasb Hatami	331089-Maria Angela de Almeida Meireles Petenate
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	15/06/2018	EFEITO DA ALTA PRESSÃO ISOSTÁTICA NAS PROPRIEDADES VISCOELÁSTICAS DA REDE DE GLÚTEN	152040-Luis Carlos Gioia Junior	293882-Caroline Joy Steel
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/06/2018	Biotransformação de limoneno por <i>Colletotrichum acutatum</i> e <i>C. nymphaeae</i>	151366-Adones Sales	306244-Juliano Lemos Bicas
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/06/2018	Produção e avaliação do potencial biológico dos enantiômeros de α -terpineol	142293-Gardenia Martins de Sousa	306244-Juliano Lemos Bicas
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/06/2018	Curcuma Longa L: Caracterização Química e estudo da Capacidade Antioxidante	162117-Suian Moreira Santos Fontes	180262-Helena Teixeira Godoy
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	28/06/2018	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AMÊNDOAS DE CACAU DA REGIÃO TRANSAMAZÔNICA-PARÁ/BRASIL PRODUZIDAS POR MÉTODOS MAIS SUSTENTÁVEIS (ORGÂNICO E FAIR TRADE)	114484-Adriana Reis de Andrade Silva	299084-Priscilla Efraim
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	05/07/2018	PACU, PATINGA E TAMBACU: PERCEPÇÃO DE SEGURANÇA, ESTUDO DO COMPORTAMENTO MICROBIOLÓGICO POR MODELAGEM PREDITIVA E METAGENÔMICA E DESENVOLVIMENTO DE UMA MISTURA DE ANTIMICROBIANOS NATURAIS PARA SUA PRESERVAÇÃO	114477-Rafaela de Carvalho Baptista	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/07/2018	Produção de nanoestruturas lipídicas usando processos de baixa energia	133607-Davi Rocha Bernardes de Oliveira	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	Bioenergia	10/07/2018	Avaliação técnica, econômica e ambiental da produção de etanol de cana-de-açúcar na região dos Llanos Orientales, Colômbia.	123401-Diego Andres Rueda Ordoñez	334859-Luis Augusto Barbosa Cortez
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/07/2018	"Caracterização de oleogéis estruturados com monoestearato de glicerol: aplicação em emulsão cárnea".	163962-Ana Caroline Ferro	275018-Rosiane Lopes da Cunha

Doutorado	Bioenergia	12/07/2018	ANÁLISE FISIOLÓGICA, TRANSCRICIONAL E DO PERFIL METABÓLICO DE DIFERENTES ESTÁGIOS DE DESENVOLVIMENTO DA FOLHA +1 DE CANA-DE-AÇÚCAR SOB DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE NITROGÊNIO (N)	143056-Denis Bassi	278971-Marcelo Menossi Teixeira
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	12/07/2018	Estudo da composição química e ecotoxicidade de óleos essenciais de interesse na aquicultura	88290-Patricia Tidori Miura	39195-Felix Guillermo Reyes Reyes
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/07/2018	PRODUÇÃO E APLICAÇÃO DE NANOCOMPÓSITOS FORMADOS POR AMIDO E NANOFIBRILAS DE CELULOSE DE BANANA	133611-Heloisa Tibolla	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	26/07/2018	MASTITE BOVINA: PRODUTOS NATURAIS COMO ALTERNATIVAS DE TRATAMENTO	151362-Thamires Martins	39195-Felix Guillermo Reyes Reyes
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	03/08/2018	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DE REVESTIMENTO À BASE DE BIOPOLÍMEROS EM EMBALAGENS DE POLI (ETILENO TEREFTALATO) (PET) PARA ALIMENTOS	980357-Ana Silvia Machado Lettry Leber	252166-Carlos Alberto Rodrigues Anjos
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	06/08/2018	ULTRAFILTRAÇÃO DA SURFACTINA PRODUZIDA POR Bacillus subtilis LB5a USANDO MANIPUEIRA COM BAIXO TEOR DE PROTEÍNA	190645-Aline Wasem Zanotto	149187-Glaucia Maria Pastore
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	08/08/2018	EXTRAÇÃO DE ÓLEOS VEGETAIS EM COLUNA DE LEITO FIXO: EQUILÍBRIO, CINÉTICA, MODELAGEM E SIMULAÇÃO	905212-Oscar Zalla Sampaio Neto	198528-Antonio José de Almeida Meirelles
Doutorado	Alimentos e Nutrição	09/08/2018	Efeito das interações de proteínas com compostos fenólicos na alergenicidade de isolado proteico do soro de leite	124094-Tássia Batista Pessato	221058-Flavia Maria Netto
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/08/2018	Caracterização, perfil de liberação (in vitro) e aplicação de micropartículas contendo antocianinas do hibisco (Hibiscus Sabdariffa L.), obtidas por gelificação iônica.	871076-Sílvia Cristina Sobottka Rolim de Moura	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	31/08/2018	INVESTIGAÇÃO DO CONTEÚDO DE ÁCIDOS CLOROGÊNICOS, ÁCIDO CAFEICO E RUTINA EM FRUTAS E HORTALIÇAS COMERCIALIZADAS NO BRASIL	163397-Fernanda Mateus Damin	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	31/08/2018	SECAGEM DE OKARA EM LEITO PULSO FLUIDIZADO COM E SEM APLICAÇÃO DE MICRO-ONDAS	92810-Renan Alex Lazzarin	310232-Louise Emy Kurozawa
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	04/09/2018	DESENVOLVIMENTO DE RECHEIOS PARA BISCOITOS COM TEOR REDUZIDO DE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS UTILIZANDO TECNOLOGIA DE ORGANOGÊIS	143892-Thais Lomonaco Teodoro da Silva	204358-Daniel Barrera Arellano
Doutorado	Alimentos e Nutrição	05/09/2018	Avaliação in vitro do potencial anti-inflamatório, antilipogênico, estrogênico e neuroprotetor de extratos biotransformados de soja	153301-Amanda Rejane Alves de Ávila	302481-Juliana Alves Macedo
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	13/09/2018	EFEITOS DA TEMPERATURA E UMIDADE RELATIVA DO AR NA QUALIDADE DA CARNE BOVINA MATURADA PELOS PROCESSOS SECO E ÚMIDO	163596-Felipe Marinelli Saraiva Ferreira	303545-Sergio Bertelli Pflanzler Junior

Doutorado	Bioenergia	17/09/2018	VARIABILIDADE ESPACIAL E TEMPORAL DOS ATRIBUTOS DO SOLO E SUA RELAÇÃO COM A PRODUTIVIDADE AGRÍCOLA, PARÂMETROS TOPOGRÁFICOS E CONDUTIVIDADE ELÉTRICA APARENTE (CEa) EM LAVOURAS DE CANA-DE-AÇÚCAR	71064-Guilherme Martineli Sanches	331265-Paulo Sérgio Graziano Magalhães
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/09/2018	Microencapsulação de resveratrol em matrizes carreadoras obtidas pela reação de Maillard: avaliação de diferentes matrizes e métodos de emulsificação	62094-Larissa Consoli	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	03/10/2018	Estudo da recuperação e purificação de limoneno-1,2-diol obtido por biotransformação fúngica do limoneno	190639-Tiago Daniel Madureira de Medeiros	306244-Juliano Lemos Bicas
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	11/10/2018	REAPLICAÇÃO DA TECNOLOGIA SOCIAL NO DESENVOLVIMENTO DE UM SECADOR SOLAR PARA ALIMENTOS	158989-Rafael Vasques Sanches	335480-Celso Costa Lopes
Mestrado	Alimentos e Nutrição	23/10/2018	Percepção do consumidor a respeito da cor do molho de tomate industrializado	23306-Carime Aparecida Baracat	302344-Jorge Herman Behrens
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	31/10/2018	“Uma Abordagem Metagenômica para o Estudo da Ecologia Microbiana e Segurança Microbiológica de Queijos Artesanais Brasileiros”	151361-Bruna Akie Kamimura Nascimento	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	Bioenergia	01/11/2018	Engenharia metabólica do consumo de sacarose em <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para aumentar o rendimento de ATP	83082-Wesley Leoricy Marques	303265-Andreas Karoly Gombert
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	05/11/2018	PROCESSOS DE SEPARAÇÃO EMPREGANDO TECNOLOGIA SUPERCRÍTICA E DIFUSÃO TÉRMICA	123297-Tábata Táyara Garmus Diniz	222879-Fernando Antonio Cabral
Doutorado	Alimentos e Nutrição	08/11/2018	EFEITO DA BIOTRANSFORMAÇÃO DO RESÍDUO DE CITRUS NA PROTEÇÃO VASCULAR	162427-Amanda Roggia Ruviano	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	Alimentos e Nutrição	08/11/2018	BISCOITO DE ARROZ E FEIJÃO: PRODUTO ALIMENTÍCIO PARA OS PÚBLICOS CELÍACO E VEGANO, COM A AVALIAÇÃO DE ACEITAÇÃO SENSORIAL, SUBMETIDA A ESTÍMULOS MUSICAIS.	99200-David Wesley Silva	281816-Helena Maria André Bolini
Mestrado	Alimentos e Nutrição	09/11/2018	Correlação do efeito antiglicante e capacidade antioxidante de compostos fenólicos in vitro	163581-Jeane Bastos Melo	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	13/11/2018	ESTUDO DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA E ACÉTICA A PARTIR DA POLPA DE ARATICUM (<i>Annona crassiflora</i> Mart.)	70381-Carlos Antonio Gallo Júnior	149187-Glaucia Maria Pastore
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	14/11/2018	PRODUÇÃO E PURIFICAÇÃO DE XILITOL A PARTIR DE BAGAÇO DE CANA-DE-AÇÚCAR UTILIZANDO NANOFILTRAÇÃO	163957-Yara Pereira Cerceau Alves	308230-Marcus Bruno Soares Forte
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	23/11/2018	Estudo da imobilização de β -galactosidase de <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> e <i>Saccharomyces marxianus</i> var <i>lactis</i> em matriz de alginato de cálcio, gelatina e transglutaminase. Estudo da imobilização de β -galactosidase de <i>Aspergillus oryzae</i> , <i>Kluyveromyces lactis</i> e <i>Saccharomyces marxianus</i> var <i>lactis</i> em matriz de alginato de cálcio, gelatina e transglutaminase	123299-Ana Paula Spezia Darif	53031-Helia Harumi Sato

Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	23/11/2018	Avaliação de óleos voláteis como antibacterianos administrados na ração destinados à piscicultura	88479-Renata Antunes Estaiano de Rezende	230715-Marta Cristina Teixeira Duarte
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	27/11/2018	DESENVOLVIMENTO DE UM MÉTODO PARA MODELAGEM E SIMULAÇÃO ECOLÓGICA E ECONOMICA DE UM SISTEMA AGROFLORESTAL	98887-Lígia Ferreira de Azevedo	328500-Enrique Ortega Rodríguez
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	28/11/2018	Perfil de resistência e virulência de Escherichia coli diarréogênicas isoladas de plantas de processamento de queijo tipo Minas Frescal	163396-Giovana Rueda Barboza	309030-Nathália Cristina Cirone Silva
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	29/11/2018	EFEITO DA APLICAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO PROCESSAMENTO DE POLPA DE FRAMBOESA (Rubus idaeus) E AMORA-PRETA (Rubus brasiliensis) NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, ESTABILIDADE OXIDATIVA E SENSORIAL DE HAMBÚRGUER DE FRANGO	150055-Rickyn Alexander Jacinto Valderrama	299084-Priscilla Efraim
Doutorado	Alimentos e Nutrição	03/12/2018	AVALIAÇÃO DA INFLUÊNCIA DE PROBIÓTICOS NA ABSORÇÃO E PRODUÇÃO DE METABÓLITOS DE ISOFLAVONAS DA SOJA EM MULHERES MENOPAUSADAS COM SINTOMATOLOGIA CLIMATÉRICA	143983-Naice Eleidiane Santana Monteiro	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	11/12/2018	DESENVOLVIMENTO DE ORGANOGÉIS PARA APLICAÇÃO EM EMULSÕES A FRIO PARA PRODUTOS COSMÉTICOS	23483-Daniele Cristina Zulim Botega	204358-Daniel Barrera Arellano
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/12/2018	PRODUÇÃO DE EMULSÕES TIPO PICKERING POR PROCESSOS DE ALTA E BAIXA ENERGIA	143940-Ana Letícia Rodrigues Costa Lelis	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	Bioenergia	13/12/2018	MacaubEST: Atlas transcriptômico da Macaúba (Acrocomia aculeata)	124209-Bárbara Regina Bazzo	265829-Gonçalo Amarante Guimarães Pereira
Doutorado	Alimentos e Nutrição	17/12/2018	"SUSTENTABILIDADE E ALIMENTAÇÃO SUSTENTÁVEL: PERCEPÇÃO E O COMPORTAMENTO DE CONSUMIDORES BRASILEIROS".	133598-Bruna Barone	302344-Jorge Herman Behrens
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	18/12/2018	Propriedades antioxidante e anti-diabéticas de compostos bioativos de lentilha (Lens culinaris) obtidos a partir dos grãos in natura, germinados e tratados enzimaticamente	190647-Anna Luisa Ferro Casarin	310874-Ruann Janser Soares de Castro