

DEFESAS 2020

Nível	Curso	Data	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	20/01/2020	EFEITOS DO CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO, E PRESENÇA DE OSSO E GORDURA SUBCUTÂNEA NO PROCESSO DE MATURAÇÃO A SECO DE CARNE BOVINA	116086-Ana Paula da Silva Bernardo	303545-Sergio Bertelli Pflanzler Junior
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	22/01/2020	DIVERSIDADE FÚNGICA E PERFIL DE CONTAMINAÇÃO POR TRICOTECENOS DO TIPO B EM GRÃOS DE AVEIA RECÉM-COLHIDOS NO BRASIL.	34627-Mariana Pinheiro	311847-Liliana de Oliveira Rocha
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	30/01/2020	INCORPORAÇÃO DE AMIDO DE MILHO COM DIFERENTES TEORES DE AMIOSE NA MATRIZ DE ALGINATO PARA ENCAPSULAÇÃO DE ÓLEO DE GÉRMEN DE TRIGO	162414-Gabriela Feltre	58289-Miriam Dupas Hubinger
Doutorado	Bioenergia	03/02/2020	ESPAÇAMENTO ENTRELINHAS COMO ALTERNATIVA PARA AUMENTAR A PRODUÇÃO DE BIOMASSA DE CANA-DE-AÇÚCAR PARA FINS DE ENERGIA	144928-João Rossi Neto	322494-Henrique Coutinho Junqueira Franco
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	03/02/2020	BIOPROSPECÇÃO DO POTENCIAL TECNOLÓGICO, PROBIÓTICO E AVALIAÇÃO DA SEGURANÇA DE BACTÉRIAS LÁTICAS ENDÓGENAS DE QUEIJOS ARTESANAIS BRASILEIROS	160872-Larissa Pereira Margalho	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/02/2020	Obtenção de Micropartículas simbióticas a partir de Xilo-oligossacarídeos oriundos de Palha de Cana-de-açúcar	211206-Manoela Martins	308179-Rosana Goldbeck
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	14/02/2020	HIDROGÉIS CARREGADOS DE EMULSÃO DE ALGINATO, GELATINA E AMIDO PARA PROTEÇÃO E ENTREGA CONTROLADA DE COMPOSTOS BIOATIVOS	153430-Karen Cristina Guedes Silva	305047-Ana Carla Kawazoe Sato
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	17/02/2020	AVALIAÇÃO EMERGÉTICA E INDICADORES SOCIOAMBIENTAIS DE BRASIL, ESTADOS UNIDOS E MÉXICO NAS ÚLTIMAS SETE DÉCADAS	211208-Ana Beatriz Guimarães Ferreira Santos	328500-Enrique Ortega Rodríguez
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	18/02/2020	RESÍDUOS DE IONÓFOROS POLIÉTERES EM LEITE E QUEIJO MINAS FRESCAL: IMPLICAÇÕES TECNOLÓGICAS E RISCOS À SAÚDE HUMANA	162303-Felipe Rodrigues Nogueira Silva	308204-Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/02/2020	COMPLEXOS ELETROSTÁTICOS BASEADOS EM COMPOSTOS NATURAIS:DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS	162411-Antonio Matias Navarrete de Toledo	305047-Ana Carla Kawazoe Sato

Doutorado	Bioenergia	24/02/2020	Explorando o uso de AOx para síntese orgânica e biocélula de combustível	150360-Tiago Pedroso de Almeida	303266-Antonio Riul Junior
Doutorado	Alimentos e Nutrição	27/02/2020	EIXO INTESTINO-CÉREBRO: EFEITO DAS PROTEÍNAS DO SORO DO LEITE SOBRE MARCADORES INFLAMATÓRIOS DE CAMUNDONGOS OBESOS	141382-Aline Rissetti Rochetto	321675-Jaime Amaya Farfán
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/02/2020	Determinação da variabilidade da resistência à dessecação de cepas de Salmonella enterica e modelagem da sobrevivência em farelo de soja.	192380-Ana Paula Norberto Sudré	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	27/02/2020	DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGENS TERMOATIVAS: ESTUDO DA VIABILIDADE DA INCORPORAÇÃO DE PARTÍCULAS EM EMBALAGEM CELULÓSICA	192374-Bianca Cristina Nogueira Fernandes	298924-Ana Silvia Prata
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/02/2020	EMULSÕES ESTABILIZADAS COM PARTÍCULAS DE CELULOSE VISANDO A PRODUÇÃO DE MICROGÉIS DE EMULSÕES	153432-Aureliano Agostinho Dias Meirelles	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	28/02/2020	Peptídeos bioativos em queijo Prato: estratégias para obtenção, potencial bioativo e bioacessibilidade.	70599-Débora Parra Baptista	252255-Mirna Lúcia Gigante
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	28/02/2020	ESTUDOS PARA OBTENÇÃO DE PIGMENTOS VERMELHOS E AZUIS DE Fusarium oxysporum COM POTENCIAL APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	162302-Marcela Colombo dos Santos	306244-Juliano Lemos Bicas
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	02/03/2020	Gordura do leite modificada para veicular microrganismo probiótico	211199-Kívea Kássia de Paiva e Silva	252255-Mirna Lúcia Gigante
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	02/03/2020	FUNGOS E MICOTOXINAS MODIFICADAS EM UVAS E VINHOS: VARIABILIDADE DE FORMAÇÃO E ESTABILIDADE AO LONGO DO PROCESSAMENTO	163384-Luísa Freire	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	03/03/2020	Produtos derivados da mandioca (Manihot esculenta Crantz): conhecendo para aumentar sua valorização	163602-Elisa Cristina Andrade Neves	304838-Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	05/03/2020	MODIFICAÇÃO DA FUNCIONALIDADE DE FRAÇÕES LIPÍDICAS DA MACAÚBA POR INTERESTERIFICAÇÃO QUÍMICA	208474-Larissa Magalhães Grimaldi	301200-Ana Paula Badan Ribeiro

Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	05/03/2020	EFEITO DA HIDRÓLISE EM ÁGUA SUBCRÍTICA COMO PRÉ-TRATAMENTO DE BIOMASSAS LIGNOCELULÓSICAS PARA A PRODUÇÃO DE ETANOL DE SEGUNDA GERAÇÃO	211207-Tatiane Cristina Gonçalves de Oliveira	303572-Tânia Forster Carneiro
Doutorado	Alimentos e Nutrição	06/03/2020	EXPLORANDO IN VITRO O EFEITO ANTIGLICANTE, INIBIDOR DE ENZIMAS DIGESTIVAS E ANTI-INFLAMATÓRIO DE EXTRATOS FENÓLICOS DE RESÍDUOS AGROINDUSTRIAIS	163589-Annayara Celestina Ferreira Fernandes	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	Alimentos e Nutrição	06/03/2020	COMPARAÇÃO DOS PROCESSOS TÉRMICO E DE ALTA PRESSÃO PARA O CONTROLE MICROBIANO DO LEITE EM RELAÇÃO À PRESENÇA DE LIPOPOLISSACARÍDEOS (LPS) RESIDUAIS E SUAS CONSEQUÊNCIAS BIOLÓGICAS	163584-Karla Idelça Aires Machado	321675-Jaime Amaya Farfán
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03/2020	Valorização de cascas de laranja através de reatores anaeróbios mesofílicos de fases separadas para produção de biogás	179030-Maria Paula Jimenez Castro	303572-Tânia Forster Carneiro
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/03/2020	PRODUÇÃO DE BIODIESEL A PARTIR DA OLEÍNA DE PALMA UTILIZANDO RESINA ANIÔNICA FORTEMENTE BÁSICA COMO CATALISADOR HETEROGÊNEO	211205-Ramon Sousa Barros Ferreira	288575-Eduardo Augusto Caldas Batista
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	09/03/2020	EFEITOS DO USO DE CONCENTRADO PROTEICO DE ERVILHA NAS PROPRIEDADES DE BARREIRA DE MICROPARTÍCULAS CONTENDO D-LIMONENO PRODUZIDAS POR SPRAY DRYING	211214-Cristhian Rafael Lopes Francisco	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/03/2020	Extração e Modificação por Campos Elétricos Moderados da Proteína de Lentilha (<i>Lens culinaris</i>) para aplicação em sistemas coacervados	211213-Cristiane Grella Miranda	305047-Ana Carla Kawazoe Sato
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/03/2020	FORMAÇÃO DE NANOPARTÍCULAS POR COMPLEXAÇÃO ELETROSTÁTICA EM MICROCANAIS VISANDO VEICULAÇÃO DE COMPOSTOS ATIVOS	211216-Larissa Ribas Fonseca	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	11/03/2020	INTERAÇÕES ENTRE CERAS E MONOGLICERÍDEO PARA A ESTRUTURAÇÃO DE ÓLEO DE LINHAÇA	211210-Noádia Genuario Barroso	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Mestrado	Alimentos e Nutrição	11/03/2020	CONSUMO DA CASCA DE JABUTICABA (<i>Plinia cauliflora</i>): EFEITO NO METABOLISMO DE GLICOSE MODULADO PELA MICROBIOTA INTESTINAL	211246-Paulo Sérgio Loubet Filho	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/03/2020	PRODUÇÃO DE EMULSÕES SIMPLES E DUPLAS UTILIZANDO DIFERENTE COMPOSIÇÃO DA FASE AQUOSA	211209-Raquel Costa Chevalier	275018-Rosiane Lopes da Cunha

Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	13/03/2020	OBTENÇÃO DE EXTRATOS DE SEMENTES DE CAFERANA (Bunchosia glandulifera) COM TECNOLOGIAS SUPERCRÍTICA E SUBCRÍTICA	211212-Sara Silvano de Fraga Silva	311130-Klicia Araujo Sampaio
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	16/03/2020	Tratamento enzimático de resíduos de agroindústrias vitivinícolas como estratégia para melhorar a eficiência de extração de compostos bioativos e obtenção de um produto com propriedades antioxidantes	211189-Agnelli Holanda Oliveira	310874-Ruann Janser Soares de Castro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	20/03/2020	Aspergillus toxigênicos em castanha de caju e seu controle pelo uso de óleos essenciais	142285-Camila Kopezky Possari	230715-Marta Cristina Teixeira Duarte
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	24/03/2020	EFEITO DO TRATAMENTO TÉRMICO A FORÇA IÔNICA VARIÁVEL NA ESTRUTURA E NAS PROPRIEDADES TECNO-FUNCIONAIS DO ISOLADO PROTEICO DO GRILO-PRETO (GRYLLUS ASSIMILIS)	226378-Livia de Almeida Santiago	311212-Guilherme Miranda Tavares
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/03/2020	Hidrolisados proteicos de grilo-preto (Gryllus assimilis): Efeito do tratamento enzimático combinado de diferentes proteases sobre a obtenção de peptídeos com propriedades antioxidantes, antidiabéticas e anti-hipertensivas	228129-Francielle Miranda de Matos	310874-Ruann Janser Soares de Castro
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	06/04/2020	O PAPEL DA HIDRÓLISE ENZIMÁTICA NAS PROPRIEDADES EMULSIFICANTES E ANTIOXIDANTES DA PROTEÍNA DE BATATA – UMA APLICAÇÃO COMO AGENTE ENCAPSULANTE	211203-Cassia Galves de Souza	310232-Louise Emy Kurozawa
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	08/04/2020	BISFENOL A E BENZOFENONAS EM FÓRMULA INFANTIL: DESENVOLVIMENTO DE METODOLOGIA ANALÍTICA E OCORRÊNCIA	211184-Marcella Vitória Galindo	180262-Helena Teixeira Godoy
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	16/04/2020	Destoxificação de hidrolisado hemicelulósico de bagaço de cana-de-açúcar por adsorção em hidróxidos duplos lamelares em reatores de mistura e tubular	163969-Beatriz Medeiros Travália	308230-Marcus Bruno Soares Forte
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	29/04/2020	ESPECTRÔMETRO NIR PORTÁTIL PARA IDENTIFICAÇÃO RÁPIDA DE FAT BLOOM EM CHOCOLATES	211195-Rafaela Franco Gatti	312293-Daniela Souza Ferreira
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	30/04/2020	Atividade antimicrobiana e efeitos tecnológicos de óleos essenciais aplicados em chocolate	211197-Julyana Laura Medeiros Vaughan	299084-Priscilla Efraim
Doutorado	Alimentos e Nutrição	04/05/2020	Estratégia inovadora em microencapsulação para inserção de ingredientes funcionais em alimentos processados.	935199-Ana Lúcia Fadini	298018-Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues

Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	07/05/2020	PRODUÇÃO DE PARTÍCULAS COM ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA E ÓLEO DE PEIXE POR VACUUM SPRAY DRYING E SPRAY DRYING	153434-Fernanda de Melo Ramos	298924-Ana Silvia Prata
Doutorado	Bioenergia	08/05/2020	MAPEAMENTO DO POTENCIAL AMBIENTAL E TECNO-ECONÔMICO DE BIOENERGIA NO BRASIL	144933-Walter Rossi Cervi	208108-Rubens Augusto Camargo Lamparelli
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	21/05/2020	Tratamento de trigo (<i>Triticum aestivum</i> L.) por micro-ondas e plasma não térmico: avaliação das propriedades físicas, morfológicas e reológicas	39301-Flávio Martins Montenegro	304838-Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	27/05/2020	Estudo da raiz de bardana (<i>Arctium lappa</i> L) como potencial fonte de frutanos e avaliação de seu uso como ingrediente alimentício em panificação	162315-Thaísa de Menezes Alves Moro	304838-Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici
Doutorado	Alimentos e Nutrição	29/05/2020	INFLUÊNCIA DA INTERESTERIFICAÇÃO ENZIMÁTICA DO ÓLEO DE BURITI (<i>Mauritia Flexuosa</i> L. f. <i>Arecacea</i>), CARACTERÍSTICA FÍSICO-QUÍMICA DE NANOEMULSÕES E SEU POTENCIAL BIOLÓGICO	162425-Karina Magna Macena Leão	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	01/06/2020	HIDRÓLISE DE BAGAÇO DE MALTE EM ÁGUA SUBCRÍTICA E DETOXIFICAÇÃO POR ADSORÇÃO EM SISTEMAS AT-LINE E ON-LINE PARA A PRODUÇÃO DE AÇÚCARES FERMENTÁVEIS	153424-Paulo César Torres Mayanga	303572-Tânia Forster Carneiro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	15/06/2020	L-ASPARAGINASE FÚNGICA: PRODUÇÃO, PURIFICAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA E APLICAÇÃO EM CAFÉ PARA REDUÇÃO DOS TEORES DE ACRILAMIDA.	158967-Marília Crivelari da Cunha	53031-Helia Harumi Sato
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	07/07/2020	Avaliação da eficiência de métodos de sanitização a seco sobre biofilmes de <i>Listeria monocytogenes</i> e <i>Bacillus cereus</i>	116145-Andréia Miho Morishita Harada	307015-Maristela da Silva do Nascimento
Mestrado	Alimentos e Nutrição	20/07/2020	PERFIL SENSORIAL DE IOGURTE TIPO SKYR ADICIONADO DE ESTÉVIA (<i>Stevia rebaudiana</i> Bertoni) E XILITOL EM SUBSTITUIÇÃO À SACAROSE	192437-Amalia Bernardes Borssato	281816-Helena Maria André Bolini
Mestrado	Alimentos e Nutrição	20/07/2020	ESTRATÉGIAS DE REDUÇÃO DE SAL: UM ESTUDO SENSORIAL COM CONSUMIDORES	211251-Fernanda Santos de Assis	302344-Jorge Herman Behrens
Doutorado	Alimentos e Nutrição	21/07/2020	Cultura de Segurança dos Alimentos: riscos e percepções dos envolvidos na cadeia de produção de refeições	163593-Marcel Levy de Andrade	308166-Diogo Thimoteo da Cunha

Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	24/07/2020	Estabilização, caracterização e transferência de calor de nanofluidos	35909-Samuel Scarassatti Freitas	220256-Vivaldo Silveira Júnior
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	28/07/2020	DEGOMAGEM ENZIMÁTICA DE ÓLEO DE FARELO DE ARROZ: EFEITO NO TEOR DE FÓSFORO, RENDIMENTO DO PROCESSO E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS	192370-Mayara Silva Rodrigues	311130-Klicia Araujo Sampaio
Doutorado	Alimentos e Nutrição	03/08/2020	MICROPARTÍCULAS CONTENDO ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO ASSOCIADA À MICROPARTÍCULAS CONTENDO PUFA _s DO ÓLEO DE SACHA INCHI PARA APLICAÇÃO EM ALIMENTOS	120623-Nathalia Dias Gonçalves	298018-Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	05/08/2020	Inativação microbiana por tratamento fotodinâmico: da cinética de inativação às aplicações em vegetais	153043-Leonardo do Prado Silva	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	Alimentos e Nutrição	28/08/2020	Biotransformação microbiana e enzimática: uma abordagem combinada para aumentar o potencial bioativo de isoflavonas de soja	133381-Lívia Dias de Queirós	283837-Gabriela Alves Macedo
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	03/09/2020	Processos de separação líquido-vapor utilizando colunas com correntes paralelas	94037-Lilian Caroline Kramer Biasi	198528-Antonio José de Almeida Meirelles
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	11/09/2020	Concentração e fracionamento por membranas de hidrolisado proteico de levedura residual cervejeira	180726-Gabriela Vollet Marson	58289-Miriam Dupas Hubinger
Doutorado	Alimentos e Nutrição	11/09/2020	MODELO DE INFLAMAÇÃO INTESTINAL IN VITRO E AVALIAÇÃO DO POTENCIAL DO EXTRATO FENÓLICO DE FOLHAS DE PASSIFLORA EDULIS	134695-Mônica Cristina Lopes do Carmo	302481-Juliana Alves Macedo
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	25/09/2020	IMAGENS HIPERESPECTRAIS PARA O CONTROLE DA QUALIDADE DE ALIMENTOS: HÍBRIDOS DE GRÃOS DE CACAU E VIDA DE PRATELEIRA DE SEMENTES DE CHIA	211218-Luis Jam Pier Cruz Tirado	308197-Douglas Fernandes Barbin
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/09/2020	CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE EXTRATO DE FRANGO LÍQUIDO COM SAL NAS ETAPAS DE PROCESSAMENTO	96199-José Tarcísio de Domenico Rodrigues	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	06/10/2020	O IOGURTE GREGO À BRASILEIRA: UM ESTUDO SOBRE O PRODUTO E SUA PERCEPÇÃO PELO CONSUMIDOR	143883-Juliana Zara Brondi Mendes	302344-Jorge Herman Behrens

Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	08/10/2020	Adsorção em colunas de leito fixo de carbono ativado como etapa na purificação de xilitol biotecnológico	90493-Bernardo Soares Cardoso	308230-Marcus Bruno Soares Forte
Doutorado	Bioenergia	13/10/2020	EVOLUÇÃO ADAPTATIVA EM LABORATÓRIO DA LINHAGEM C. SACCHAROPERBUTYLACETONICUM PARA AUMENTO DA TOLERÂNCIA AOS INIBIDORES LIGNOCELULÓSICOS PARA PRODUÇÃO DE BUTANOL	109257-Rafael Ferraz Alves	314674-Sindélia Freitas Azzoni
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	21/10/2020	RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM MEL E CERA DE ABELHAS: DESENVOLVIMENTO E VALIDAÇÃO DE MÉTODOS ANALÍTICOS	75965-Ana Paula Ferreira de Souza	39195-Felix Guillermo Reyes Reyes
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/10/2020	AVALIAÇÃO DAS CONDIÇÕES OPERACIONAIS DE UM PROCESSO COM REFRIGERADOR DOMÉSTICO SOB NANO-COGERADORA A GÁS	228135-Hércules Rocha Montenegro	220256-Vivaldo Silveira Júnior
Doutorado	Alimentos e Nutrição	26/10/2020	PERFIL SENSORIAL DINÂMICO E DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA EM BEBIDA FUNCIONAL DE BAIXA CALORIA À BASE DE TAMARINDO – Tamarindus indica L.	192442-Rafael Sousa Lima	281816-Helena Maria André Bolini
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	27/10/2020	Avaliação comparativa de métodos de testes de hermeticidade de embalagens plásticas assépticas.	142861-Livia Milan Paulo	252166-Carlos Alberto Rodrigues Anjos
Doutorado	Bioenergia	30/10/2020	Otimização da produção de celo-oligossacarídeos por hidrólise enzimática de palha de cana-de-açúcar pré-tratada utilizando enzimas celulolíticas e oxidativas	209403-Fernando César Barbosa	308179-Rosana Goldbeck
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/10/2020	Eficácia de formulação veterinária contendo lincomicina contra patógenos do intestino de frangos de corte (gallus gallus domesticus) e sua correlação com a administração via água e ração	179265-Karine Chehoud de Moraes Rosa	337202-Felix Guillermo Reyes Reyes
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	30/10/2020	USO DE AQUECIMENTO ÔHMICO E ULTRASSOM PARA FUNCIONALIZAÇÃO DE PROTEÍNAS LÁCTEAS	151808-Thais Caldas Paiva Moreira	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	04/11/2020	ISOLAMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE LEVEDURAS EM SUCO DE LARANJA CONCENTRADO CONGELADO	158995-Henry Mendes Nascimento	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	05/11/2020	SECAGEM POR ATOMIZAÇÃO DE POLPA DE COCONA (Solanum sessiliflorum): EFEITO DO PROCESSO E ESTOCAGEM SOBRE O COMPOSTO BIOATIVO ÁCIDO 5-CAFEOILQUINICO	189102-Diana Patricia Vargas Muñoz	310232-Louise Emy Kurozawa

Doutorado	Alimentos e Nutrição	05/11/2020	AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DE UM LÍPIDIO ESTRUTURADO COM ACIDO BEHÊNICO NANOEMULSIONADO NA DIGESTÃO IN VITRO E SEUS EFEITOS ANTIPOBESOGÊNICOS E ANTI-INFLAMATORIOS EM MODELOS CELULARES	163588-Renata Luana de Pádua Gandra	302481-Juliana Alves Macedo
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	23/11/2020	ACRILAMIDA EM AÇÚCAR NÃO CENTRIFUGADO (RAPADURA) NA AMÉRICA LATINA: VALIDAÇÃO INTRALABORATORIAL DE UM MÉTODO LC-MS/MS E AVALIAÇÃO DA EXPOSIÇÃO NO BRASIL E NA COLÔMBIA	211186-Sandra Julieth Henao Toro	308204-Adriana Pavesi Ariseto Bragotto
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	24/11/2020	ESTRUTURAÇÃO DE ÓLEOS COMESTÍVEIS UTILIZANDO COMPLEXOS ELETROSTÁTICOS DE PROTEÍNA VEGETAL - POLISSACARÍDEOS	162409-Eliana Marcela Velez Erazo	58289-Miriam Dupas Hubinger
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	30/11/2020	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA E INSETICIDA DO PRINCÍPIO ATIVO CONTIDO NO SOBRENADANTE DA CULTURA DE Phaeosphaeriaceae GV-1	228128-Raquel de Gouvêa Portes	306244-Juliano Lemos Bicas
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	01/12/2020	BEBIDAS ALTERNATIVAS AO LEITE: FORTIFICAÇÃO COM MINERAIS, ENSAIOS DE DIGESTÃO IN VITRO, POTENCIAL BIOATIVO E APLICAÇÕES DE ESPECTROSCOPIA VIBRACIONAL	160873-Joyce Grazielle Siqueira Silva	293964-Juliana Azevedo Lima Pallone
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	09/12/2020	DIFERENTES ABORDAGENS PARA O ESTUDO DA CONSERVAÇÃO DA QUALIDADE TECNOLÓGICA DE PÃES SEM GLÚTEN	163609-Gisela Benatti Silva	293882-Caroline Joy Steel
Doutorado	Bioenergia	15/12/2020	Evolução, expressão heteróloga de CAZymes e deleção gênica em <i>Saccharomyces cerevisiae</i> para etanol 2G	22996-Alberto Moura Mendes Lopes	308179-Rosana Goldbeck
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	15/12/2020	AVALIAÇÃO DE TÉCNICAS ANALÍTICAS VIBRACIONAIS E DE IMAGEM ASSOCIADAS A QUIMIOMETRIA PARA O CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS DE ALTO VALOR AGREGADO	160871-Elem Tamirys dos Santos Caramês	293964-Juliana Azevedo Lima Pallone
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	16/12/2020	Identificação, caracterização molecular e virulência de <i>Cronobacter</i> spp. e outros micro-organismos patogênicos em alimentos infantis desidratados	114727-Gabriela Guimarães Carvalho	302408-Dirce Yorika Kabuki
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	21/12/2020	Substituição de nitrito de sódio por compostos naturais em produtos cárneos fermentados: Avaliação físico-química, microbiológica e sensorial	85959-Maristela Midori Ozaki	281646-Marise Aparecida Rodrigues Pollonio