

## DEFESAS 2021

Nível	Curso	Data	Título Dissertação/Tese	Nome do autor	Nome do orientador
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	20/01/2021	"APLICAÇÃO DE ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO E IMAGENS HIPERESPECTRAIS PARA QUANTIFICAR O TEOR DE ÓLEO E CLASSIFICAR SEMENTES DO GÊNERO BRASSICA"	229269-Maria Lucimar da Silva Medeiros	308197-Douglas Fernandes Barbin
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	22/01/2021	Efeito do processamento de alta pressão sobre as propriedades dos materiais de embalagens flexíveis	192031-Luís Marangoni Júnior	252166-Carlos Alberto Rodrigues Anjos
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	01/02/2021	TECNOLOGIA DE LÍQUIDOS IÔNICOS COMO PLATAFORMA DE SOLUÇÕES PARA AS INDÚSTRIAS DE ALIMENTOS, FÁRMACOS E COSMÉTICOS	153433-Ariel Antonio Campos Toledo Hijo	198528-Antonio José de Almeida Meirelles
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	05/02/2021	DESENVOLVIMENTO DE MARGARINAS DE BAIXO E ALTO TEOR LIPÍDICO COM REDUÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS SATURADOS UTILIZANDO TECNOLOGIA DE ORGANOGÊIS	163606-Thaís Jordânia Silva	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	Alimentos e Nutrição	10/02/2021	DETERMINAÇÃO DO PERFIL SENSORIAL E NUTRICIONAL DE DOCES DE AMENDOIM COM DIFERENTES PROPORÇÕES DE FARINHA DE SOJA KINAKO	162429-Mayra Fernanda de Sousa Campos	281816-Helena Maria André Bolini
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/02/2021	Avaliação do comportamento de <i>Bacillus thuringiensis</i> ao longo das etapas do processo cervejeiro	192385-Marcela Capuzzo Alvarez	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/02/2021	ANÁLISE TÉCNICO E AMBIENTAL DA DIGESTÃO ANAERÓBIA DE RESÍDUOS ORGÂNICOS	84113-Samuel Fontenelle Ferreira	303572-Tânia Forster Carneiro
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	24/02/2021	INFLUÊNCIA DA COMPOSIÇÃO NO PROCESSO DE CONGELAMENTO DE PITANGA ( <i>Eugenia uniflora</i> L.) E ARAÇÁ ( <i>Psidium cattleianum</i> )	228134-Fernanda Sviech	298924-Ana Silvia Prata
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	25/02/2021	Bacilos aeróbios mesófilos e termófilos em leite ultra alta temperatura (UAT) e os efeitos das proteínas do leite no ciclo de vida e arquitetura de biofilmes de <i>Bacillus sporothermodurans</i>	151347-Vanessa Pereira Perez Alonso	302408-Dirce Yorika Kabuki
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	01/03/2021	VALORIZAÇÃO DE CASCAS DE MACAÚBA ATRAVÉS DA INTEGRAÇÃO DE REATORES DE HIDRÓLISE EM ÁGUA SUBCRÍTICA E DE DIGESTÃO ANAERÓBIA PARA PRODUÇÃO DE METANO	229261-Larissa Castro Ampese	303572-Tânia Forster Carneiro

Doutorado	Alimentos e Nutrição	11/03/2021	EXTRAÇÃO, BIOACESSIBILIDADE E ENCAPSULAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS DA CASCA DA JABUTICABA	88624-Adriana Gadioli Tarone	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	15/03/2021	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE EMULSÕES PICKERING ESTABILIZADAS COM NANOPARTÍCULAS DE AMIDO DE MANDIOCA	228133-Carolina Guida	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	19/03/2021	ERVAS, INFUSÕES E BEBIDAS PRONTAS-PARA-CONSUMO À BASE DE ERVAS: DETERMINAÇÃO DE CONTAMINANTES E TÉCNICAS DE PREPARO DE AMOSTRA.	163385-Lucas Caldeirão Rodrigues Miranda	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/03/2021	SECAGEM DE BETERRABA VERMELHA: AVALIAÇÃO DO PROCESSO E QUALIDADE DO PRODUTO POR USO DE TÉCNICAS DE IMAGEM E ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIR)	229263-Pedro Renann Lopes de França	310232-Louise Emy Kurozawa
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	23/03/2021	EXTRAÇÃO DE ÓLEO DA SEMENTE DE COENTRO ( <i>Coriandrum sativum</i> L.): APLICAÇÃO DE TÉCNICAS “VERDES” E AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS	229272-Teresa Raquel Santos de Sá	311130-Klicia Araujo Sampaio
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	23/03/2021	CEREAL MATINAL COLORIDO NATURALMENTE UTILIZANDO FARINHAS DE VEGETAIS	229326-Victor Guilherme Sebastião	293882-Caroline Joy Steel
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	24/03/2021	IMPACTO DO PROCESSO DE TERMOSONICAÇÃO SOBRE A QUALIDADE TECNOLÓGICA E FUNCIONAL DE BEBIDAS LÁCTEAS ENRIQUECIDAS COM EXTRATO DE FUNCHO ( <i>Foeniculum vulgare</i> )	228565-Adela Cristina Martinez Urango	331089-Maria Angela de Almeida Meireles Petenate
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	25/03/2021	VALORIZAÇÃO BIOTECNOLÓGICA DO COLMO DO BAMBU: OBTENÇÃO DE NANOCELULOSE, BIOETANOL E XILO-OLIGOSSACARÍDEOS POR MEIO DA HIDRÓLISE ENZIMÁTICA	229264-Marcos Fellipe da Silva	308179-Rosana Goldbeck
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/03/2021	ESTUDO DA DIVERSIDADE MICROBIANA, QUALIDADE E SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE ÁGUAS MINERAIS UTILIZANDO MODELAGEM PREDITIVA E SEQUENCIAMENTO DE AMPLICON	161851-Beatriz Severino da Silva	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	30/03/2021	APLICAÇÃO DE PRÉ-TRATAMENTOS ENZIMÁTICOS POR CARBOIDRASES E PROTEASE DURANTE O PROCESSAMENTO DE BASE DE SOJA	190836-Camila Benedetti Penha	310232-Louise Emy Kurozawa
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	09/04/2021	POTENCIAL DA GORDURA DO LEITE E DA GORDURA DO LEITE TOTALMENTE HIDROGENADA COMO PLASTIFICANTE NA FORMAÇÃO DE FILMES PROTEICOS BIODEGRADÁVEIS	211196-Amanda Dambrós Pereira	301200-Ana Paula Badan Ribeiro

Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	09/04/2021	GELIFICAÇÃO A FRIO DE ALGINATO E PECTINA COMO FERRAMENTA TECNOLÓGICA E SUSTENTÁVEL PARA A PRODUÇÃO DE BALAS DE GOMA	162308-Matheus Henrique Mariz de Avelar	299084-Priscilla Efraim
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	09/04/2021	Extratos e Óleos Essenciais Obtidos de Frutas como Conservantes Naturais em Preparado de Fruta para Queijo Petit Suisse	151351-Rachel Bertoldo	230715-Marta Cristina Teixeira Duarte
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	20/04/2021	MICROFLUIDICA COMO UMA FERRAMENTA PARA A AVALIAÇÃO DA ESTABILIDADE DE EMULSÕES	93034-Tatiana Porto dos Santos	275018-Rosiane Lopes da Cunha
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	22/04/2021	"DIVERSIDADE FENOTÍPICA, GENOTÍPICA E RESISTOMA DE BACTÉRIAS FORMADORAS DE ESPOROS MESÓFILAS ISOLADAS DE OVO LÍQUIDO PASTEURIZADO"	209082-Alexandra Aysha Isabel Alva Chinchá	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	Bioenergia	22/04/2021	Processamento de Matéria-Prima Lignocelulósica Utilizando Líquidos Iônicos para Aplicação em Biorrefinaria	107236-Felipe Augusto Ferrari	308230-Marcus Bruno Soares Forte
Doutorado	Bioenergia	27/04/2021	DESENVOLVIMENTO DE UM PROCESSO DE PRODUÇÃO DE (HEMI)CELULASES EM CONDIÇÕES INDUSTRIALMENTE RELEVANTES A PARTIR DE UMA CEPA DE TRICHODERMA REESEI	207713-Lucas Miranda Fonseca	315266-Mário Tyago Murakami
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/04/2021	Potencial patogênico e susceptibilidade aos antimicrobianos de Aeromonas spp. em alimentos prontos para o consumo.	209304-Josie Roberta Teodoro	302408-Dirce Yorika Kabuki
Mestrado	Alimentos e Nutrição	05/05/2021	PRODUÇÃO DE MICROPARTÍCULAS DE ÓLEO DE FARELO DE ARROZ (Oriza Sativa L.) POR ATOMIZAÇÃO COM APROVEITAMENTO DO POTENCIAL TECNOLÓGICO DE COPRODUTOS DO CEREAL	229265-Nathan Hargreaves Noguera	298018-Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	06/05/2021	Estudo exploratório da produção de corantes microbianos azulados para possíveis aplicações em alimentos.	229290-Caroline Kie Ishimoto	306244-Juliano Lemos Bicas
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	06/05/2021	PROBIOMICS - IMPACTOS TECNOLÓGICOS E À SAÚDE DA ALTERAÇÃO DO METABOLOMA DE MICRO-ORGANISMOS PROBIÓTICOS SUBMETIDOS A CONDIÇÕES DE ESTRESSE	180505-Juliana Silva da Graça	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	07/05/2021	ESTUDO DA AÇÃO ANTIMICROBIANA DE ÓLEOS ESSENCIAIS LIVRES E ENCAPSULADOS FRENTE A CEPAS BACTERIANAS CONTAMINANTES DE ALIMENTOS	229288-Jaqueline Milagres de Almeida	309030-Nathália Cristina Cirone Silva

Doutorado	Bioenergia	10/05/2021	ANÁLISE QUANTITATIVA DO CRESCIMENTO E METABOLISMO DA LEVEDURA SACCHAROMYCES CEREVISIAE EM SACAROSE	180731-Carla Inês Soares Rodrigues	303265-Andreas Karoly Gombert
Mestrado	Alimentos e Nutrição	10/05/2021	MICROENCAPSULAÇÃO DE ÓLEO DA AMÊNDOA DE BARU ( <i>Dipteryx alata</i> Vog.) POR ATOMIZAÇÃO UTILIZANDO DIFERENTES COMBINAÇÕES DE MATERIAIS DE PAREDE	229266-Dyana Carla Lima	298018-Rodney Alexandre Ferreira Rodrigues
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/05/2021	TRATAMENTO EM ÁGUA SUBCRÍTICA DE BIOMASSA PROTÉICA ANIMAL PARA A PRODUÇÃO E RECUPERAÇÃO DE PROTEÍNAS E AMINOÁCIDOS	229267-Henrique Di Domenico Ziero	303572-Tânia Forster Carneiro
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	24/05/2021	EFEITOS DO USO DE PROTEÍNAS NAS PROPRIEDADES DE BARREIRAS DE PARTÍCULAS PRODUZIDAS POR SPRAY DRYING	162410-Bruna Barbon Paulo	298924-Ana Silvia Prata
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	24/05/2021	SEGURANÇA MICROBIOLÓGICA DE MORTADELA COMERCIALIZADA EM TEMPERATURA AMBIENTE INOCULADA COM <i>CLOSTRIDIUM SPOROGENES</i>	161897-Suzana Eri Yotsuyanagi	307015-Maristela da Silva do Nascimento
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	26/05/2021	EFEITO DA ALTA PRESSÃO ISOSTÁTICA COMBINADA COM TEMPERATURA NA INATIVAÇÃO DE ESPOROS DE <i>ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS</i> EM POLPA DE MANGA	162313-Luma Rossi Ribeiro	252182-Marcelo Cristianini
Mestrado	Alimentos e Nutrição	27/05/2021	APRIMORAMENTO DAS PROPRIEDADES DE ENTREGA DE GÉIS DE ALGINATO: PREENCHIMENTO POR PROTEÍNAS VEGETAIS OU ANIMAIS VERSUS COMPLEXAÇÃO COM QUITOSANA	137419-Raquel de Freitas Agondi	306068-Carolina Siqueira Franco Picone
Mestrado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	02/06/2021	Uso do óleo de amêndoa da macaúba totalmente hidrogenado para composição de sucedâneos de manteiga de cacau: estudo de misturas binárias	229328-Estefânia Prates Rodrigues	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	22/06/2021	Metagenômica do gene 16S e estudo da resistência de <i>Staphylococcus</i> spp. isolados de laticínios de produção orgânica e convencional de queijo Minas Frescal do estado de São Paulo – Brasil	190671-Anderson Clayton da Silva Abreu	309030-Nathália Cristina Cirone Silva
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/06/2021	AÇÃO DE CONSERVADORES, EDULCORANTES, ÓLEOS ESSENCIAIS E EXTRATOS DE CASCAS DE FRUTAS SOBRE BACTÉRIAS PROBIÓTICAS	98907-Aline de Souza Lopes	230715-Marta Cristina Teixeira Duarte
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	21/07/2021	FRUTOS DE MONGUBA ( <i>Pachira aquatica</i> Aubl.): AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO E PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DAS SEMENTES E DO ÓLEO OBTIDO POR EXTRAÇÃO COM CO <sub>2</sub> SUPERCRÍTICO	160870-Alexsandra Pereira Rodrigues	149187-Glaucia Maria Pastore

Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	28/07/2021	ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA, PERFIL DE FENÓLICOS, BIOACESSIBILIDADE IN VITRO E ESTABILIDADE DA POLPA DO ARAÇÁ-BOI ( <i>Eugenia stipitata</i> )	209392-Fábio Fernandes de Araújo	149187-Glaucia Maria Pastore
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	03/08/2021	Congelamento de alimentos em condições operacionais alternativas	82078-Maira de Paula Gonçalves	220256-Vivaldo Silveira Júnior
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	10/08/2021	Avaliação e classificação de carambola usando espectrômetro portátil no infravermelho próximo (NIR).	262845-Ingrid Alves de Moraes	308197-Douglas Fernandes Barbin
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/08/2021	ESPECTROSCOPIA DE INFRAVERMELHO PRÓXIMO (NIRS) PARA DETERMINAÇÃO DA QUALIDADE E FRESCOR DE OVOS DE CODORNA	262849-Yasmin Lima Brasil	308197-Douglas Fernandes Barbin
Mestrado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	19/08/2021	INFERÊNCIA DA QUALIDADE DO PROCESSO DE CONGELAMENTO DE CARNES UTILIZANDO ULTRASSOM	229270-Beatriz Rafaela Varjão do Nascimento	220256-Vivaldo Silveira Júnior
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	26/08/2021	EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS DA CASCA DE LARANJA COM FLUIDOS PRESSURIZADOS E FRACIONAMENTO DE ÓLEO ESSENCIAL DE LARANJA POR ADSORÇÃO EM CO <sub>2</sub> SUPERCRÍTICO	143946-Francisco Manuel Barrales	298212-Julian Martinez
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	27/08/2021	IMOBILIZAÇÃO POR LIGAÇÃO COVALENTE DE UMA PROTEASE DE <i>Bacillus licheniformis</i> EM QUITOSANA E SUA APLICAÇÃO NA HIDRÓLISE DE PROTEÍNAS	262873-Enylson Xavier Ramalho	310874-Ruann Janser Soares de Castro
Mestrado	Alimentos e Nutrição	27/08/2021	Caracterização físico-química e bioacessibilidade de minerais das larvas de besouro <i>Tenebrio molitor</i> e <i>Zophobas morio</i> em pó	192434-Lorena Aurora Januario	221058-Flavia Maria Netto
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	03/09/2021	Biotransformação de proteínas de grilo-preto ( <i>Gryllus assimilis</i> ) por fermentação submersa para obtenção de peptídeos com propriedades antioxidantes	229289-Leticia Nunes da Cruz	310874-Ruann Janser Soares de Castro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	03/09/2021	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL BIOLÓGICO DO LIMONENO E DE BIOAROMAS DERIVADOS DE SUA BIOTRANSFORMAÇÃO MICROBIANA	192390-Thaís Dolfini Alexandrino	306244-Juliano Lemos Bicas
Doutorado	Alimentos e Nutrição	20/09/2021	IOGURTE SKYR PREBIÓTICO SABOR MANGA ADOÇADO COM EDULCORANTES NATURAIS: PERFIL SENSORIAL CLÁSSICO E DINÂMICO E DIRECIONADORES DE PREFERÊNCIA	192446-Cecília Teresa Muniz Pereira	281816-Helena Maria André Bolini

Doutorado	Alimentos e Nutrição	30/09/2021	FRACIONAMENTO SUPERCRÍTICO DOS FENÓLICOS PRESENTES NA CASCA DA JABUTICABA ( <i>Plinia cauliflora</i> ) E AVALIAÇÃO DA DIGESTIBILIDADE E BIODISPONIBILIDADE	151809-Helena Dias de Freitas Queiroz Barros	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Doutorado	Alimentos e Nutrição	01/10/2021	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTI-OBESOGÊNICO E ANTI-INFLAMATÓRIO DE EXTRATOS FENÓLICOS BIOTRANSFORMADOS DE RESÍDUOS DE UVAS	93531-Camila Rubia Christofoletti	302481-Juliana Alves Macedo
Doutorado	Alimentos e Nutrição	01/10/2021	BIOFORTIFICAÇÃO DE FOLHAS DE MANDIOCA ( <i>Manihot esculenta</i> Crantz) PARA INCREMENTO DO TEOR DE FERRO EM PRODUTOS COMESTÍVEIS DE CODORNAS ( <i>Coturnix japonica</i> )	85623-Juliana Rolim Salomé Teramoto	293965-Mario Roberto Marostica Junior
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	01/10/2021	DIVERSIDADE BACTERIANA DE CARNES DRY AGED E WET AGED POR SEQUENCIAMENTO DE NOVA GERAÇÃO DO GENE 16S (rRNA)	263712-Luiz Gustavo de Matos	309030-Nathália Cristina Cirone Silva
Doutorado	Bioenergia	05/10/2021	AVALIAÇÃO E OTIMIZAÇÃO DOS IMPACTOS DA SUSTENTABILIDADE ECONÔMICA E AMBIENTAL DE ROTAS TERMOQUÍMICAS INTEGRADAS À CADEIA PRODUTIVA DA CANA-DE-AÇÚCAR	91652-Jéssica Marcon Bressanin	318881-Otávio Cavalett
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	08/10/2021	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E AVALIAÇÃO DE BIOATIVIDADES DA MELANCIA DE POLPA AMARELA E SUBPRODUTO	190670-Lívia da Silva Constant	180262-Helena Teixeira Godoy
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	08/10/2021	COMPORTAMENTO DE MISTURAS ENTRE CAROTENOIDES OBTIDOS DO CAJÁ ( <i>Spondias mombin</i> ) E MATRIZES PROTEICAS DO SORO DE LEITE	262870-Mariana Lamy Rasera	311212-Guilherme Miranda Tavares
Doutorado	Bioenergia	13/10/2021	COMO AS ESTRATÉGIAS DE MANEJO AFETAM O CARBONO DO SOLO E PRODUTIVIDADE DA CANA-DE-AÇÚCAR NO BRASIL?	192473-Sarah Tenelli	324582-João Luis Nunes Carvalho
Mestrado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	04/11/2021	IMPACTO DA ESTRUTURA DA $\beta$ -LACTOGLOBULINA EM SUA COACERVAÇÃO COMPLEXA COM A GELATINA DO TIPO A	229282-Martin Daniel Aya Rodriguez	311212-Guilherme Miranda Tavares
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	11/11/2021	CARACTERIZAÇÃO ABRANGENTE E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE QUEIJOS DA SERRA DA CANASTRA	190669-Milton de Jesus Filho	180262-Helena Teixeira Godoy
Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	12/11/2021	Deep eutectic solvents na extração de compostos fenólicos de resíduos da produção de azeite de oliva: Otimização, aplicação e modelagem termodinâmica	162402-Paula Virginia de Almeida Pontes	288575-Eduardo Augusto Caldas Batista

Doutorado	ENGENHARIA DE ALIMENTOS	16/11/2021	Técnicas espectrais de infravermelho próximo (NIR) e quimiometria aplicadas ao processamento de alimentos. (Técnicas espectrales de infrarrojo cercano (NIR) y quimiometría aplicadas al procesamiento de alimentos)	190835-Amanda Teixeira Badaró	308197-Douglas Fernandes Barbin
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	19/11/2021	"OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE NANOPARTÍCULAS LIPÍDICAS SÓLIDAS A PARTIR DE DIFERENTES ÓLEOS TOTALMENTE HIDROGENADOS"	145046-Marcella Aparecida Stahl	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	29/11/2021	Investigação da Diversidade Microbiana e Padrões de Sobrevivência de Patógenos Entéricos no Solo, Água de Irrigação e Vegetais em São Paulo, Brasil. Investigação da Diversidade Microbiana e Padrões de Sobrevivência de Patógenos Entéricos no Solo, Água de Irrigação e Vegetais em São Paulo, Brasil.	193123-Oluwadara Oluwaseun Alegbeleye	303598-Anderson de Souza Sant'Ana
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	01/12/2021	GORDURA DO LEITE BOVINO: ESTRATÉGIAS DE MODIFICAÇÃO PARA FINS TECNOLÓGICOS E NUTRICIONAIS	153071-Rodolfo Lázaro Soares Viriato	252255-Mirna Lúcia Gigante
Doutorado	Bioenergia	02/12/2021	Abordagem cinética e transcriptômica de <i>Spathaspora passalidarum</i> no processo Mellet-Boinot	207711-Thiago Neitzel	324428-Jaciane Lutz Ienczak
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	10/12/2021	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CARREADORES LIPÍDICOS NANOESTRUTURADOS FORMULADOS COM GORDURAS INTERESTERIFICADAS PARA ENTREGA DE FITOSTERÓIS LIVRES	192342-Mayanny Gomes da Silva	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	16/12/2021	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE CARREADORES LIPÍDICOS NANOESTRUTURADOS PARA INCORPORAÇÃO DE BETA-CAROTENO	163605-Fernanda Luisa Lüdtke	301200-Ana Paula Badan Ribeiro
Doutorado	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	20/12/2021	ELEMENTOS TÓXICOS E ESSENCIAIS EM CONCENTRAÇÕES-TRAÇO EM ALIMENTOS INFANTIS: OCORRÊNCIA, BIODISPONIBILIDADE E ESTIMATIVA DE EXPOSIÇÃO	161596-Esther Lima de Paiva	308204-Adriana Pavesi Ariseto Bragotto