

DATA	HORÁRIO	ALUNO	LOCAL	CURSO	ORIENTADOR	TÍTULO
08/10	09:30	GIOVANNA PAIOSIN	ESPAÇO GOURMEET - DTA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	MARIA TERESA	<i>COOKIES DE AMENDOIM: AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA E ESTUDO COM CONSUMIDORES</i>
14/10	09:30	NATALIA APARECIDA MELO	SALA FA - 15	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	JULIANO LEMOS	<i>EFEITO DA ADIÇÃO DE R-(+)-LIMONENO NA CRISTALIZAÇÃO DO ÓLEO DE PALMA E SUAS FRAÇÕES</i>
14/10	09:00	CAMILA DE SOUZA PAGLARINI	SALA DE VIDEOCONFERÊNCIA	TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	MARISE	<i>APLICAÇÃO DE EMULSÕES GÉIS À BASE DE INULINA E ÓLEO DE SOJA COMO SUBSTITUTOS DE GORDURA SATURADA EM PRODUTOS CÁRNEOS EMULSIONADOS</i>
25/10	09:00	ANGÉLICA AP. ADAMI	AUTÓRIO I - DTA	CIÊNCIA DE ALIMENTOS	GLÁUCIA	<i>EXOPOLISSACARÍDEOS PRODUZIDOS POR LACTOBACILLUS PARACASEI SSP. PARACASEI ISOLADO DO QUEIJO DA CANASTRA E AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADE PREBIÓTICA</i>
30/10	10:00	FRANZ SALCES RUIZ	SALA 4-EXTENSÃO	ALIMENTOS E NUTRIÇÃO	JAIME	<i>PROCESSO RÁPIDO PARA A OBTENÇÃO DE SOJA INTEGRAL PRÉ-COZIDA COM ALTO TEOR DE AGLICONAS</i>