

1º dia - 05/11/2011

<u>Apresentações Orais</u>			
Horário	Salão I	Salão II	Salão III
14:00 - 17:15	<p><u>Apresentação Oral: Ciência e Tecnologia de Alimentos, Engenharia de Alimentos</u></p> <p>Moderador: Dr. Julian Martínez - DEA/FEA - Unicamp</p>	<p><u>Apresentação Oral: Química e Análise de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Nutrição e Toxicologia de Alimentos</u></p> <p>Moderadora: Dra. Caroline Joy Steel - DTA/FEA - Unicamp</p>	<p><u>Apresentação Oral: Alimentos Funcionais, Biotecnologia, Bioquímica de Alimentos, Nanotecnologia e Alimentos Saudáveis</u></p> <p>Moderadora: Dra. Marise Aparecida Rodrigues Pollonio - DTA/FEA - Unicamp</p>
14:00 - 14:15	<p>Merícia Hamuri Hirano - FZEA-USP <i>Utilização da Metodologia de Superfície de Resposta no Desenvolvimento de Filmes Biodegradáveis Ativos a Base de Gelatina Reforçados com Montmorilonita.</i></p>	<p>Ivânia Santos de Souza - ESALQ-USP <i>Análise das Alterações no Perfil Eletroforético de Proteína de Feijão.</i></p>	<p>Cinthia Baú Betim Cazarin - FEA - UNICAMP <i>O Uso da Casca do Fruto e da Folha de Passiflora Edulis como Alimento Funcional.</i></p>
14:15 - 14:30	<p>Paula de Aguiar Cipriano - UFV <i>Caracterização Físico-Química e Bioativa da Casca de Jabuticaba e Polpa Congelada de Açaí.</i></p>	<p>Daniel Perrone - UFRJ <i>Validação de um método de Análise de Isoflavonas e Saponinas em Alimentos à Base de Soja por Cromatografia Líquida de Alta Eficiência com Detetor de Arranjo de Diodos e Acoplada à Espectrometria de Massas.</i></p>	<p>Fernanda Dias Bartolomeu Abadio Finco - UFT <i>Chemopreventive Effect of Bacaba (Oenocarpus Bacaba) Phenolic Extract on MCF-7 Breast Cancer Cell line.</i></p>
14:30 - 14:45	<p>Diego Tresinari dos Santos - FEA - Unicamp <i>Extração de Compostos Bioativos de Raízes de Ginseng Brasileiro em Percolador de Leito Fixo Assistido por Ultrassom: Validação do Processo.</i></p>	<p>Adriane Cherpinski Correa - UTFPR <i>Desenvolvimento de Metodologia para Determinação da Composição Físico-Química em Bebidas Lácteas Utilizando Espectroscopia NIR e Calibração Multivariada.</i></p>	<p>Mariana Battaglin Villas Boas - FEA - Unicamp <i>In-Vitro Digestibility of Beta-Lactoglobulin Hydrolysed with Bromelain and Polymerized with Transglutaminase.</i></p>
14:45 - 15:00	<p>Voltaire Santanna - UFRGS <i>Aplicação do Peptídeo Antimicrobiano P34 Livre e Encapsulado em Nanovesículas para o Controle de Listeria Monocytogenes em Queijo Minas Frescal.</i></p>	<p>Cristiano Augusto Ballus - FEA - Unicamp <i>Separação Simultânea de 13 Compostos Fenólicos Presentes em Azeite de Oliva Extravirgem por Eletroforese Capilar Através do Emprego de Técnicas Estatísticas Multivariadas.</i></p>	<p>Fabiana Maria Coimbra de Carvalho - UFRN <i>Caracterização da Atividade Hemaglutinante em Grãos de Gergelim Germinados e Não Germinados.</i></p>

15:00 - 15:15	Juliana Bürger Rodrigues - FEA - UNICAMP <i>Adsorção de Proteínas em Micropartículas Produzidas por Técnicas Combinadas.</i>	Andressa Camargo Valesse - UFSC <i>Desenvolvimento de Método Analítico Alternativo para Determinação de Fenilalanina em Alimentos Utilizando Eletroforese Capilar.</i>	Patrícia Silva Jacob - USP <i>Efeito da Ingestão de Dieta Hiperlipídica e do Extrato Aquoso de Erva-Mate (Ilex Paraguariensis) sobre a Expressão de Proteínas Envolvidas na Via de Sinalização do NF-κB no Fígado de Ratos Wistar.</i>
15:15 - 15:30	Claudia Regina Vieira - UFV <i>Estabilidade de Massas de Pão Congeladas Adicionadas de Proteínas Estruturadoras de Gelo.</i>	Larissa Pereira Margalho - UFPA <i>Determinação da Concentração Mínima Inibitória de Cinco Extratos Vegetais Amazônicos para Staphylococcus Aureus, Salmonella Typhi e Escherichia Coli.</i>	Vitor Badiale Furlong - FURG <i>Modelagem Neuro-Fuzzy da Cinética de Crescimento da Microalga Synechococcus Nidulans.</i>
16:00 - 16:15	Caroline Maria Calliari - UEL <i>Análise Estrutural de Biopolímero de Agrobacterium Radiobacter K-84 por Microscopia Eletrônica de Varredura.</i>	Laura Beatriz Karam - PUCPR <i>Desenvolvimento de Salsicha Isenta de Nitrato e Nitrito Utilizando Barreiras Tecnológicas.</i>	Nathalia da Costa Pereira Soares - UNIRIO/UFRJ <i>Effect of Lycopene and Beta-Carotene on Cell Cycle, Proliferation and Apoptosis in Pituitary Tumor Cells.</i>
16:15 - 16:30	Cibele Freitas de Oliveira - ICTA UFRGS <i>Propriedades Biológicas de Caseinato Ovino Hidrolizado com uma Protease Microbiana.</i>	Adriano Costa de Camargo - ESALQ/USP <i>Estudo dos Compostos Bioativos e Atividade Antioxidante em Amendoim (Arachis hypogaea L.) Armazenado.</i>	Juliana Cantalino dos Santos - UNIJORGE <i>Sorvete de Beterraba (Beta Vulgaris L.) com Morango (Fragaria Vesca L.) Enriquecido com Ferro.</i>
16:30 - 16:45	Mariana Souza de Oliveira - FURG <i>Desenvolvimento de Gel Energético Adicionado da Microalga Spirulina Destinado a Praticantes de Atividades Físicas.</i>	Maria Beatriz de Abreu Glória - UFMG <i>Validação de Método para a Quantificação de Carbamato de Etila em Aguardente de Cana Artesanal.</i>	Mayra Oliveira Rodrigues - ESALQ/USP <i>Lycopene Presente na Dieta de Escolares da Rede Pública de Ensino de Campinas-SP.</i>
16:45 - 17:00	Lilian Caroline Kramer Biasi - FEA - Unicamp <i>Avaliação do Efeito da Remoção de Lipídios Minoritários sobre as Propriedades de Cristalização e Polimorfismo de Gorduras Interesterificadas à Base de Óleo de Soja e Óleo de Soja Totalmente Hidrogenado.</i>	Diully Mata Balisteiro – USP <i>Pontential of Cagaita (Eugenia Dysenterica DC.) Juice in Diabetes Control.</i>	Liane Castro Bemme - UFMT <i>Desenvolvimento e Otimização de um Processo em Escala Laboratorial de Biopolímeros degradáveis do Tipo SCL- E MCL-PHA a Partir do Resíduo Obtido como Subproduto da Cadeia Produtiva de Biodiesel e da Produção de Carnes.</i>
17:00 - 17:15	Inês Chamel José - FAMINAS - BH <i>Efeito da Eliminação Genética das Isoenzimas Lipoxigenadas e da Redução do Teor de Ácido Linolênico na Produção de Hexanal em Grãos de Soja Durante o Armazenamento.</i>	Andrés Camilo Correa Nuñez - Universidad Nacional de Colômbia <i>Evaluacion de La Actividad Bacteriostática Del Acido Acético Frente a Cepas de Salmonella SPP. Aisladas de Carcasas Procedentes de Plantas de Beneficio Porcino.</i>	Miguel Angel Alarcon Garcia - Universidad Nacional de Colombia <i>Caracterización Funcional Tecnológica de Cascara de Plátano (Musa AAB) como Potencial Fuente de Fibra Dietaria.</i>

17:15 - 17:30	Julice Dutra Lopes - FEA - Unicamp <i>Thermal and Rheological Properties of Organogels Developed with Sugarcane and Candelilla Wax in Soybean Oil.</i>	Miguel Angel Alarcon Garcia - Universidad Nacional de Colombia <i>Efectos de la Adicion de Fibra de Banano Verde en Hamburguesas Bajas em Grasa.</i>	Rosane Marina Peralta - UEM <i>Evaluation of the Clinical Efficacy of Flaxseed Meal and Flaxseed Oil in Reducing the Menopausal Symptoms.</i>
---------------	--	--	---

