

Apresentação de posters presencial dia 26/05 as 14:50-15:40

Colocar o poster no local indicado até 10:20

id_trabalho	titulo
9	Avaliação Comparativa de Preparado Alimentício Enriquecido com Proteína Vegetal e Proteína Animal
13	Efeitos combinados do processamento térmico do leite e das condições de maturação na qualidade de queijos com alta proteólise
14	Relação entre crescimento microbiano, produção de metabólitos e qualidade sensorial em queijos de alta proteólise produzidos com leite submetidos à diferentes tratamentos térmicos e maturados em superfícies de madeira ou plástico
16	Microbioma associada ao baru (<i>Dipteryx alata</i>)
34	Inter-relações entre abundância microbiana, padrões metabólitos, proteólise e percepção sensorial de queijos amanteigados de leite ovino
30	Avaliação de Furano, Alquilfuranos e Benzeno no Café: Desenvolvimento e Otimização de Método por HS-GC-MS/MS.
36	Risk assessment of trace elements in plant-based chocolate analogues
39	Surto de Doenças Transmitidas por Alimentos associados a alimentos de origem animal no Brasil no período de 2000 a 2023
42	Cultura de Segurança dos Alimentos em queijarias artesanais do estado de São Paulo
43	Influência da farinha de subproduto de uva no perfil mineral de iogurtes orgânicos
44	Perfil mineral e avaliação de contaminantes inorgânicos em análogos cárneos vegetais (plant-based) comercializados na cidade do Rio de Janeiro
45	Estabilidade de acrilamida em rapadura durante o armazenamento: influência da embalagem
46	Ozonation as an Effective and Conservative Emerging Non-Thermal Strategy for Mitigating Sulfamethazine Residues in Milk

48	Screening of type B trichothecenes in beer using surface-enhanced Raman spectroscopy: a method based on nanotechnology and chemometrics
49	Desenvolvimento de um Método Analítico para a Determinação de Benzeno em embalagens com PET reciclado por GC-MS
52	Contribuição de cálcio, magnésio e ferro em bebidas vegetais
53	Comprehensive volatilome characterization of green Robusta coffees cultivated in the Western Amazon
54	Ácido sórbico em iogurtes: validação de método analítico e resultados preliminares
55	Integração de técnicas de espectroscopia vibracional e eletrônica na tipificação química e territorial dos cafés canéforas amazônicos

Apresentação de posters presencial dia 27/05 as 10:30 – 11:15

Colocar o poster no local indicado a partir das 08:00

id_trabalho	titulo
58	ESSENTIAL ELEMENTS IN BREWER'S SPENT GRAINS: MICROWAVE-ASSISTED MINERALIZATION AND POTENTIAL FOR USE AS BY-PRODUCT IN NOVEL FOODS
60	Análise de conserva acidificada de beterraba contendo salmoura preparada com fermentado de chá verde (Camellia sinensis)
62	Integrating in vitro assays and genomic analyses to elucidate yeast antagonism against Fusarium graminearum and its mycotoxins
70	Pathogen Reduction, Acidification, and Microbial Dynamics in Drinkable and Greek Yogurt During Storage
72	Caracterização de kombucha saborizada com suco de uva tinto ou de uva branco
73	Climate change and food nutritional quality: a Natural Language Processing analysis of bibliographic records
74	Espectroscopia NIR e quimiometria para determinação de proteína em cevadas: comparação de performance em amostras intactas e moídas
75	EFEITO DA FERMENTAÇÃO NA COMPOSIÇÃO MINERAL DAS CASCAS DE GUARANÁ: POTENCIAL PARA APLICAÇÕES ALIMENTARES
76	Influência da tecnologia de ultrassom na extração de compostos fenólicos em chás
80	Avaliação microbiológica e físico-química de bebida fermentada com kefir de água a partir de uvas sobremaduras
83	Aproveitamento de coproduto agroindustrial no desenvolvimento de bala de goma probiótica sem adição de açúcar.
86	Cold plasma for fungal control in fruits and juices and its impact on quality
101	Detecção de Genes de Resistência Antimicrobiana em Vesículas Extracelulares de Bactérias Contaminantes do Leite

104	Oil-in-water emulsions as delivery systems to enhance stability and dispersion of phenolic extracts with antimicrobial activity
105	Digestão in vitro (Infogest 2.0) para avaliar a viabilidade de microrganismos isolados de kombucha
106	Microbiological Evaluation of Açaí Pulp: Implications for Food Safety
107	Nanopartículas metálicas obtidas por rota verde: síntese e aplicações frente Staphylococcus aureus causadores de mastite em vacas leiteiras
108	MÉTODOS DE MINERALIZAÇÃO DE AMOSTRAS POR BLOCO DIGESTOR E ULTRASSOM PARA DETERMINAÇÃO DE CÁLCIO E MAGNÉSIO EM LEITE UHT DESNATADO SEM LACTOSE
110	Perfil fenotípico, enzimático e de resistência a estresses de Bacillus cereus isolado de análogos de queijo à base de plantas