



XXI ENCONTRO NACIONAL E
VII CONGRESSO LATINO-AMERICANO DE ANALISTAS DE ALIMENTOS

CADEIA PRODUTIVA E SEGURANÇA ALIMENTAR: DESAFIOS E ESTRATÉGIAS

26 A 30 DE MAIO DE 2019
CENTRO DE CONVENÇÕES CENTRO SUL | FLORIANÓPOLIS | SC | BRASIL



RESULTADO FINAL - E-PÔSTERES APROVADOS

Código	Título do Trabalho	Autor que Enviou
3	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE TIPO GREGO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO	JOÃO PEDRO FERREIRA
4	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E CENTESIMAL DE RESÍDUO AGROINDUSTRIAL DE POLPA DE CAJU	SHEILA MARIA BARRETO AMARAL
5	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA CARNE BOVINA MOÍDA COMERCIALIZADA NO MERCADO PÚBLICO DA CIDADE DE LIMOEIRO DO NORTE/CE	YSABELE YNGRYDH VALENTE SILVA
7	APLICABILIDADE DO CONCEITO DE DEFESA DOS ALIMENTOS (FOOD DEFENSE) EM INSTITUIÇÕES BRASILEIRAS	RAFAELA MOLEDO DE VASCONCELOS
8	Multiple Traffic Light no cenário brasileiro	ANELISE STANGARLIN DE CAMARGO
9	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE FISHBURGER DE CMS DE TILÁPIA DO NILO COM ADIÇÃO DE PÓ DE PEDÚNCULO DE CAJU	SHEILA MARIA BARRETO AMARAL
12	PREPARAÇÃO DA FARINHA E DE TEMPERO À BASE DA FARINHA DE RESÍDUOS DE TILÁPIA DO NILO <i>Oreochromis niloticus</i> L.	YSABELE YNGRYDH VALENTE SILVA
13	AVALIAÇÃO DE DESEMPENHO DO MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE SÓDIO EM AMOSTRA DE PRODUTO CÁRNEO UTILIZANDO FOTOMETRIA DE CHAMA	AMANDA ALVES FERNANDES
14	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE SÓDIO EM PRODUTOS CÁRNEOS ANALISADOS NO LACEN/SC	ELISÂNGELA MENDONÇA
15	DETERMINAÇÃO DE CÁDMIO E CHUMBO EM AMOSTRAS DE FEIJÃO E ARROZ COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SANTA CATARINA	ELISÂNGELA MENDONÇA
17	IDENTIFICAÇÃO DE ELEMENTOS HISTOLÓGICOS E PESQUISA DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM AMOSTRAS DE ORÉGANO (<i>ORIGANUM VULGARE</i> L.) E CANELA (<i>CINNAMOMUM SSP.</i>) COMERCIALIZADOS NO ESTADO DO PARANÁ	TATIANA SCHOLZE DE CASSIAS
18	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE MIRTILO (<i>Vaccinium myrtillus</i>) APLICADA EM UMA LINGUIÇA FRESCAL	ANA CATARINA GASPARETTO ROIESKI
20	AVALIAÇÃO DA TERMORRESISTÊNCIA DE CEPAS DE <i>Bacillus cereus</i> ISOLADAS DE FARINHAS DE TRIGO	LARISSA KOCHHANN MENEZES
21	AVALIAÇÃO MACRO E MICROSCÓPICA DE ALIMENTOS NO LACEN/RJ.	LUIZE RIBEIRO MULIM
23	AVALIAÇÃO DA NANOFILTRAÇÃO PARA A CONCENTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO EXTRATO AQUOSO DE FOLHAS DE GOIABEIRA	GIORDANA DEMAMAN AREND

24	EFICIÊNCIA DA CRIOCONCENTRAÇÃO EM BLOCOS PARA A CONCENTRAÇÃO DOS COMPOSTOS BIOATIVOS DAS FOLHAS DE GOIABEIRA	GIORDANA DEMAMAN AREND
25	ALUMÍNIO EM FÓRMULAS INFANTIS: TEOR TOTAL E ESTUDO DA BIOACESSIBILIDADE	MARCELO ANTONIO MORGANO
26	CONCENTRAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS DO EXTRATO AQUOSO DE FOLHAS E TALOS DE BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i> L.) UTILIZANDO A CRIOCONCENTRAÇÃO ASSISTIDA POR MICRO-ONDAS	GIORDANA DEMAMAN AREND
27	ESTUDO DO TEOR TOTAL E DA BIOACESSIBILIDADE DE ELEMENTOS-TRAÇO EM ALIMENTOS COM SOJA	MARCELO ANTONIO MORGANO
28	AVALIAÇÃO DE CONTAMINANTES INORGÂNICOS EM AMOSTRAS DE SARDINHA ENLATADA	MARCELO ANTONIO MORGANO
31	DESENVOLVIMENTOS DE BIO-HÍBRIDOS PARA O MONITORAMENTO DO PH NA INDUSTRIA DE ALIMENTOS	CRISTIANE CAPELLO
32	ANÁLISE DE PARÂMETROS FÍSICOS E NUTRICIONAIS EM CENOURAS (<i>Daucus carota</i> L.) PRONTAS PARA CONSUMO SUBMETIDAS A DIFERENTES TRATAMENTOS TÉRMICOS	MARIA EDUARDA PERETTI
33	UTILIZAÇÃO DE GERADOR RÁPIDO COM LEITO FIXO, COMO ALTERNATIVA DA VALORIZAÇÃO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE VINAGRE DE MEL	MARINA PERIN VESCOVI
34	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJOS COALHO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE LIMOEIRO DO NORTE/CE	KENNEDY KELVIK OLIVEIRA CAMINHA
35	ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO DE BOLO DE CHOCOLATE COM BIOMASSA DE BANANA VERDE, SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE	NATHAN PEREIRA DOS SANTOS
36	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MEL COMERCIALIZADO EM LIMOEIRO DO NORTE – CEARÁ	NATHAN PEREIRA DOS SANTOS
37	Avaliação da concentração de bioativos vegetais obtidos de <i>Morinda citrifolia</i> (noni) por crioconcentração em blocos gravitacional	ÉDIPO DA SILVA ALMEIDA
38	Impacto da técnica de crioconcentração assistida por micro-ondas na retenção de compostos fenólicos do extrato aquoso de folhas de <i>Morinda citrifolia</i> (noni)	ÉDIPO DA SILVA ALMEIDA
39	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE SORVETES COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DO NORTE/CE	MAICO DA SILVA SILVEIRA
40	PLANEJAMENTO DA CONSTRUÇÃO DE UM LABORATÓRIO DE ANÁLISE DE ALIMENTOS DE UMA INSTITUIÇÃO DE ENSINO PARTICULAR DE BRASÍLIA-DF	RAFAELA MOLEDO DE VASCONCELOS
41	BEIJINHO DE BETERRABA: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO	PETRA LANA DE ALMEIDA MAIA
42	ESTUDO DE HOMOGENEIDADE E ESTABILIDADE PARA O PROGRAMA DE PROFICIÊNCIA EM ALIMENTOS PARA OS LABORATÓRIOS CENTRAIS DE SAÚDE NO CEVS/LACEN/RS	JONATHAN VAZ MARTINS SILVA
43	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E PERFIL DE MINERAIS EM FILÉS DE TILÁPIA DO NILO COMERCIALIZADOS NO ESTADO DO CEARÁ	SHEYLA MARIA BARRETO AMARAL
44	LEVANTAMENTO E COMPARAÇÃO DE PRODUTOS DESTINADOS AO PÚBLICO INFANTIL MEDIANTE PRESENÇA DE ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS E ALTOS TEORES DE NUTRIENTES CRÍTICOS	ALESSANDRO RANGEL CAROLINO SALES SILVA
45	BACTERICIDE ACTIVITY OF CARVACROL AND THYMOL AGAINST <i>Staphylococcus aureus</i>	ERIKA KUSHIKAWA SAEKI
46	INFLUÊNCIA DA PASTEURIZAÇÃO NO TEOR DE VITAMINA C DE POLPAS DE FRUTAS	MAICO DA SILVA SILVEIRA
47	OLIGOELEMENTOS E AFLATOXINA M1 EM QUEIJO MINAS ARTESANAL	SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA
49	ESTUDO PARA VERIFICAR O POTENCIAL DO ABACAXI TURIAÇU PARA A ELABORAÇÃO DE FERMENTADO	ANNE CAROLINE DE ALBUQUERQUE SALES

50	TEOR DE SÓDIO DECLARADO EM RÓTULOS DE MORTADELAS COMERCIALIZADAS NO INTERIOR DO RIO GRANDE DO SUL	ANDRÉIA CIROLINI
51	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE SANDUÍCHES NATURAIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA-CE	MARIA LUANA GOMES DA FROTA
52	Elaboração de Fermentado Alcoólico com a Utilização de Banana Inajá	ANNE CAROLINE DE ALBUQUERQUE SALES
53	REDUÇÃO DA DETERIORAÇÃO DE MAÇÃS (<i>Malus domestica</i>) VIA APLICAÇÃO DE REVESTIMENTO COM BIOPOLÍMERO VEGETAL ENRIQUECIDO COM EXTRATO DA CASCA DO CAULE DE CAJUEIRO (<i>Anacardium occidentale</i>)	ÉDIPO DA SILVA ALMEIDA
54	UTILIZAÇÃO DA TECNOLOGIA ARDUINO NO MONITORAMENTO DO PROCESSO DE PRODUÇÃO DE DOCE DE LEITE PASTOSO	JOÃO PEDRO FERREIRA
55	AVALIAÇÃO DA VIABILIDADE E ACEITAÇÃO DE SUCO GREEN SMOTHIE COM <i>Lactobacillus acidophilus</i>	LARISSA KOCHHANN MENEZES
56	BACILLUS CEREUS ISOLADOS DE ALIMENTOS PROCESSADOS	GRACIELLE ALVES CARLOS
57	CENÁRIO ESTADUAL DOS SURTOS DE DTA OCORRIDOS EM MINAS GERAIS NO PERÍODO DE 2010 A 2017.	GRACIELLE ALVES CARLOS
58	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE LICOR (CANJINJIM) PRODUZIDO EM VILA BELA DA SANTÍSSIMA TRINDADE – MT	THAIS HERNANDES
59	VALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA ANÁLISE DE AGROTÓXICOS EM FARINHA DO MILHO COMERCIALIZADAS NO INTERIOR DO CEARÁ	MARIA LARISSA PINHEIRO UCHOA
60	INFLUÊNCIA DA PREPARAÇÃO DO LICOR (<i>Hibiscus Sabdariffa</i> , L.) DE HIBISCO NO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS	THAIS HERNANDES
61	Identificação sorológica e perfil de resistência aos antimicrobianos de isolados de <i>Salmonella</i> spp de pimentado-reino (<i>Piper</i> sp) no período de 2012 a 2017	GRACIELLE ALVES CARLOS
62	EFEITO DO pH E DA ADIÇÃO DE SUCO DE UVA E NA TEXTURA DO GEL DE GELATINA	THAIS HERNANDES
63	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE AÇAÍ COMERCIALIZADO NA CIDADE DE FORTALEZA-CE	MARIA LUANA GOMES DA FROTA
64	OCRATOXINA A EM CHOCOLATES REGIONAIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE MANAUS-AM: AVALIAÇÃO DO RISCO	CIBELE DE SOUZA VIANA
65	ANÁLISE DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SUSHIS E SASHIMIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE FORTALEZA-CE	MARIA LUANA GOMES DA FROTA
66	CONHECIMENTO DOS CONSUMIDORES E EFICIÊNCIA DOS MÉTODOS DE LAVAGEM E DESINFECÇÃO DE ALFACE (<i>Lactuca sativa</i>) COMERCIALIZADAS EM SUPERMERCADOS	RAQUEL MARIA TREVISAN
67	AVALIAÇÃO DA BIOACESSIBILIDADE IN VITRO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM POLPA COMERCIAL DE FRUTOS DA PALMEIRA JUÇARA (<i>Euterpe edulis</i> Martinus)	AMANDA ALVES FERNANDES
70	ELABORAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE LICOR DE OVOMALTINE	YSABELE YNGRYDH VALENTE SILVA
71	PERFIL NUTRICIONAL DE GESTANTES DO MUNICÍPIO DE LIMOEIRO DO NORTE – CE	GABRIELA ELLEN ROCHA GADELHA
72	AVALIAÇÃO DE CHÁS DE BOLDO-DO-CHILE (<i>PEUMUS BOLDUS</i> MOLINA) QUANTO AO ASPECTO	ROZICLÉA REFOSCO
74	ENCAPSULAÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO-DA-ÍNDIA (<i>Syzygium aromaticum</i> , L.)	GABRIEL LUCAS PAIL

75	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE TRÊS HORTALIÇAS DO GÊNERO BRASSICA L.	GABRIEL LUCAS PAIL
76	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE ÓLEOS DE GERGELIM	GABRIEL LUCAS PAIL
77	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE BISCOITOS SEMIDOCES COM ENFOQUE NAS ESTRATÉGIAS PARA DECLARAÇÃO DE ALERGÊNICOS E NA DETECÇÃO DE PROTEÍNA DO LEITE	ANA LUIZA SOARES DOS SANTOS
78	EVOLUÇÃO DA COMPOSIÇÃO FENÓLICA E ESCURECIMENTO DE VINHOS ESPUMANTES ELABORADOS COM VARIEDADES NÃO-TRADICIONAIS DURANTE O ENVELHECIMENTO BIOLÓGICO	VÍVIAN MARIA BURIN
79	VALIDAÇÃO DE MÉTODO IMUNOENZIMÁTICO PARA DETERMINAÇÃO DE OVOALBUMINA EM BISCOITOS SEMIDOCES	ANA LUIZA SOARES DOS SANTOS
80	ESTUDO DA DEGRADAÇÃO E POTENCIAL ANTIGÊNICO DE PROTEÍNAS DO OVO NO PROCESSAMENTO DE BISCOITOS SEMIDOCES.	ANA LUIZA SOARES DOS SANTOS
81	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE COMIDA JAPONESA COMERCIALIZADA NO DF	TALITA ORRICO ROCHA
82	PESQUISA DE AMIDO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA EM QUEIJO DE MANTEIGA COMERCIALIZADO NA CIDADE DO NATAL/RN	KLEYTON THIAGO COSTA DE CARVALHO
83	EFEITO DA PASTEURIZAÇÃO NAS CARACTERÍSTICAS MICROBIOLÓGICAS E DE COR DE POLPA DE UVAIA	CARLEN BETTIM BIANCHINI
84	EFEITO DA ADIÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE DE CEVADA NAS PROPRIEDADES DE COR E DE TEXTURA DE PÃES	CARLEN BETTIM BIANCHINI
85	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE LEITE FERMENTADO SIMBIÓTICO SEM LACTOSE	CARLEN BETTIM BIANCHINI
86	ATIVIDADE ANTIBACTERIANA IN VITRO DO ÓLEO DE BURITI (MAURITIA FLEXUOSA)	TAMARA DE OLIVEIRA MONTEIRO
87	MONITORAMENTO DAS ROTULAGENS DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: UM OLHAR DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE SANTA CATARINA	SÔNIA DE F. SANTOS
88	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE POLPAS COMERCIAIS DE AÇÁI (Euterpe oleracea Mart.) ROXO E BRANCO E SUA CONTRIBUIÇÃO PARA ALCANCE DAS RECOMENDAÇÕES DE ÁCIDOS GRAXOS ESSENCIAIS	LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO
89	ALEGAÇÕES NUTRICIONAIS EM ROTULAGEM FRONTAL DE PÃES INTEGRAIS E CLASSIFICAÇÃO QUANTO A NUTRIENTES CRÍTICOS	ALESSANDRO R. C. SALES SILVA
90	Biofilmes Comestíveis: Uma revisão	SILENE MARIA NUNES
91	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO COMERCIALIZADOS NO DF	TALITA ORRICO ROCHA
93	ATENDIMENTO QUANTO ÀS ADVERTÊNCIAS “CONTÉM LACTOSE” E “ALÉRGICOS: CONTÉM LEITE” NO RÓTULO DOS LEITES DO PROGRAMA LEITE POTIGUAR DO GOVERNO/RN	MARIA JOSÉ FERNANDES DOS SANTOS
94	Influência do processo de digestão in vitro na bioacessibilidade de compostos bioativos das uvas Bordô e Niágara (Vitis labrusca L.)	TRILICIA MARGARIDA GOMES
95	POTENCIAL BIOATIVO DO RESÍDUO OBTIDO DO PROCESSAMENTO DO SUCO DE UVA (VITIS LABRUSCA L.) E SEU EFEITO CITOTÓXICO EM CÉLULAS DE CÂNCER COLORRETAL	TRILICIA MARGARIDA GOMES
97	PERFIL MICROBIOLÓGICO DE POLPAS CONGELADAS DE ABACAXI COMERCIALIZADAS EM LIMOEIRO DO NORTE-CE	CHRISTIANE DA SILVA NASCIMENTO
98	EMPADA SEM GLÚTEN COM BATATA DOCE: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO	CHRISTIANE DA SILVA NASCIMENTO
99	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE ALFACE (Lactuca sativa, L.) COMERCIALIZADA NA CIDADE DE LIMOEIRO DO NORTE-CE	PETRA LANA DE ALMEIDA MAIA

101	ANÁLISE DA QUALIDADE DE MAÇÃS 'GALA' TRATADAS COM 1-MCP DURANTE A PÓS-COLHEITA	ALANA COUTO PEREIRA
102	ATUAÇÃO DO GENE MdEXGT NA PAREDE CELULAR DE MAÇÃS 'GALA' COLHIDAS EM DOIS PONTOS DE MATURAÇÃO E ARMAZENADAS EM DIFERENTES ATMOSFERAS	ALANA COUTO PEREIRA
103	VIGILÂNCIA DA FLUORETAÇÃO DAS ÁGUAS DO ESTADO DE SANTA CATARINA NO PERÍODO DE 2015 A 2018 – VIGIFLUOR	CRISTINE DURANTE DE SOUZA SILVEIRA
104	RESISTÊNCIA ANTIMICROBIANA EM CAMPYLOBACTER SPP. E ESCHERICHIA COLI ISOLADOS DE FRANGOS DE CRIAÇÃO CONVENCIONAL E CAPIRA	THOMAS SALLES DIAS
105	ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA VEGETAL FERMENTADA SABORIZADA COM POLPA DE MORANGO	LIDIANE MARTINS MENDES GOMES
106	ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE KOMBUCHA À BASE DE CHÁ VERDE (<i>Camellia sinensis</i> .)	ALANA COUTO PEREIRA
109	ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA DE POÇO TUBULAR SITUADO NO SÍTIO ALEGRE DO MUNICÍPIO DE LAGOA SECA-PB	EDMILSON DANTAS DA SILVA FILHO
110	CINÉTICA DE ADSORÇÃO PARA O CORANTE VERDE RÁPIDO EM CAROÇO DE NECTARINA	JOÃO PEDRO FERREIRA
111	AVALIAÇÃO DO PERFIL ANTITROMBOGÊNICO, ANTI-INFLAMATÓRIO E HIPOCOLESTEROLÊMICO DO ÓLEO DO MURUCI (<i>BYRSOMINA CRASSIFÓLIA</i> L.)	STEPHANIE DIAS SOARES
112	CARACTERIZAÇÃO DOS ÓLEOS DE AÇAÍ E PEQUI: COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GRAXOS, COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE	STEPHANIE DIAS SOARES
113	INFLUÊNCIA DE CLORETO DE SÓDIO NA CONCENTRAÇÃO DE ÁCIDO LÁTICO EM QUEIJO PARMESÃO COMERCIALIZADO INTEIRO E RALADO	ARYELE N. DA CRUZ ENCIDE SAMPAIO
114	DETERMINAÇÃO ESPECTROFOTOMÉTRICA DE NITRATO E NITRITO EM LINGUIÇAS FRESCAIS	ARYELE N. DA CRUZ ENCIDE SAMPAIO
115	AVALIAÇÃO HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LINGUIÇAS TIPO FRESAL DE FRANGO	ARYELE NUNES DA CRUZ ENCIDE SAMPAIO
117	MORFOLOGIA DE MICROCÁPSULAS PROBIÓTICAS DURANTE A ADSORÇÃO DE ÁGUA OBSERVADA POR MICROSCOPIA ELETRÔNICA DE VARREDURA E SUA RELAÇÃO COM A VIABILIDADE BACTERIANA	SILVANI VERRUCK
118	POTENCIAL DO STEAK TARTARE COMO MATRIZ PROTETORA DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 DURANTE A PASSAGEM PELO INTESTINO GROSSO	SILVANI VERRUCK
119	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE COBERTURA COMESTÍVEL COM ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ALECRIM (<i>Rosmarinus officinalis</i>) EM TOMATE CEREJA (<i>Solanum lycopersicum</i>)	ANARIÊ GARGETTI
120	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO TIPO QUARK ADICIONADO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ORÉGANO (<i>Origanum vulgare</i>)	ANARIÊ GARGETTI
122	AVALIAÇÃO DO MODELO MATEMÁTICO DE PELEG PARA <i>Bifidobacterium</i> BB-12 MICROENCAPSULADA EM LEITE SEM LACTOSE E INULINA	SILVANI VERRUCK
123	EFEITO DA DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO NA BIOACESSIBILIDADE DE POLIFENOIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE PEQUENOS FRUTOS	VÍVIAN MARIA BURIN
124	VIDA ÚTIL DE CARNE SUÍNA UTILIZANDO IRRADIAÇÃO UV-C: MÉTODOS COMBINADOS COM ÁCIDOS ORGÂNICOS E SOLUÇÃO SALINA	LARISSA KOCHHANN MENEZES
125	AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA NAS CASCAS E GEMAS DE OVOS COMERCIAIS	RAQUEL MARIA TREVISAN

126	APLICAÇÃO DE METASSILICATO DE SÓDIO E CLORETO DE CÁLCIO NA VIDEIRA, INFLUÊNCIA NA COMPOSIÇÃO DE ÁCIDOS ORGÂNICOS EM MOSTOS E VINHOS SAUVIGNON BLANC	LUIZA MAZON FREITAS
127	CONFIANÇA DO CONSUMIDOR DE FLORIANÓPOLIS/SC NOS ALIMENTOS EMBALADOS	LIANE GLUFKE
128	INFLUÊNCIA DA ROTULAGEM NA ESCOLHA DOS PRODUTOS ALIMENTÍCIOS, PELOS CONSUMIDORES DE FLORIANÓPOLIS-SC	LIANE GLUFKE
129	OCORRÊNCIA DE MICOTOXINAS NO LEITE COM CAFÉ PRESENTES NA DIETA BÁSICA DO BRASILEIRO	LEILA RODRIGUES CALDEIRA
130	CAPACIDADE DE FORMAÇÃO DE BIOFILME E SUSCEPTIBILIDADE A ANTIMICROBIANOS DE Pseudomonas aeruginosa ISOLADAS DE ÁGUA DE ABASTECIMENTO PÚBLICO	LAÍS ANVERSA TREVEJO
131	UTILIZAÇÃO DO SABUGO DE MILHO COMO TRATAMENTO SUSTENTÁVEL E DE BAIXO CUSTO: ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA DE UM POÇO TUBULAR LOCALIZADO NO SÍTIO VIZINHO DO MUNICÍPIO DE LAGOA SECA-PB	EDMILSON DANTAS DA SILVA FILHO
132	Parâmetros físico-químicos do estado de conservação da carne in natura bovina e suína	SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA
133	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE ALIMENTOS ANALISADOS PELO LABORATÓRIO CENTRAL DO RN	JAILMA ALMEIDA DE LIMA
134	APROVEITAMENTO DE RESÍDUO DO MALTE CERVEJEIRO NA ELABORAÇÃO DE BARRA DE CEREAL	ANDRÉIA CIROLINI
135	AÇÕES PARA IMPLEMENTAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL EM PRODUTOS DA POLIFEIRA DO AGRICULTOR	ANDRÉIA CIROLINI
136	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO CAFÉ TORRADO E MOÍDO COMERCIALIZADO EM MINAS GERAIS	INÊS HELENA TRISTÃO DE OLIVEIRA
137	AVALIAÇÃO MICROSCÓPICA DA QUALIDADE DO POLVILHO AZEDO COMERCIALIZADO EM SANTA CATARINA.	ROZICLÉA REFOSCO
138	DETERMINATION OF FRUIT OIL FATTY ACID PROFILE FROM BACABA-DE-LEQUE (Oenocarpus distichus Mart.)	JAIME PAIVA LOPES AGUIAR
139	EFEITO DOS MÉTODOS DE SECAGEM NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE FRUTA ESTRUTURADA DE ABACAXI	RAQUEL DA SILVA SIMÃO
140	ANÁLISE MICROSCÓPICA EM PRODUTOS DE TOMATE (Lycopersicon esculentum L.) - EXTRATO, MOLHO E TOMATE INTEIRO ENLATADO COMERCIALIZADOS EM SANTA CATARINA	DENISE DE CARVALHO CALDEIRA
141	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SORO DE QUEIJO COALHO COMERCIALIZADO EM LIMOEIRO DO NORTE -CE	JOSELENE DOS SANTOS SILVA
142	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E FÍSICO-QUÍMICA DE LEITE FERMENTADO DE KEFIR	LIDENES GIRÃO RABELO DE OLIVEIRA
143	VOCÊ CONSEGUE AVALIAR O QUE ESTÁ CONSUMINDO? UMA COMPARAÇÃO CRÍTICA DA ROTULAGEM DE REFRIGERANTE, SUCO E IOGURTES	CAMILA COUTO VIEIRA
145	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE MEL DE JANDAÍRA PRODUZIDO EM LIMOEIRO DO NORTE-CE	JOSELENE DOS SANTOS SILVA
146	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE QUEIJO PETIT-SUISSE DE KEFIR SABOR MANGA	LIDENES GIRÃO RABELO DE OLIVEIRA
147	Ocorrência de Perigos Físicos, Químicos e Biológicos em Produtos Alimentícios de Curitiba e Região Metropolitana	MICHELE ROSSET
148	LEVANTAMENTO DOS PRINCIPAIS AGENTES CAUSADORES DE MASTITE EM REBANHOS LEITEIROS DE UMA LATICÍNIOS DO EXTREMO OESTE CATARINENSE.	ELIS JOANA PASINI
149	EDUCAÇÃO PARA A ALIMENTAÇÃO SAUDÁVEL ATRAVÉS DE UM JOGO TIPO "QUIZ" EM ESCOLAS DO ENSINO FUNDAMENTAL DO MUNICÍPIO DE CONCÓRDIA – SC	ANA BEATRIZ BARBOSA POLLI

150	MONITORAMENTO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ERVA-MATE COMERCIALIZADA NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL – 2017 E 2018	ANDREIA DE OLIVEIRA MASSULO
151	DETERMINAÇÃO DE FIRMEZA EM PINHÕES (SEMENTES DE <i>Araucaria angustifolia</i>) MINIMAMENTE PROCESSADOS	ELDER PACHECO DA CRUZ
153	ESTUDO FENOTÍPICO DA MOTILIDADE EM ISOLADOS DE <i>Pseudomonas aeruginosa</i> OBTIDOS DE ÁGUAS DE ABASTECIMENTO PÚBLICO	ERIKA KUSHIKAWA SAEKI
154	AVALIAÇÃO DE COR EM CORTE SUÍNO SUBMETIDA À RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA-C, ÁCIDOS ORGÂNICOS E SOLUÇÃO SALINA	ELIS JOANA PASINI
156	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE PINHÕES (SEMENTES DE <i>Araucaria angustifolia</i>) ARMAZENADOS SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE LUMINOSIDADE	ELDER PACHECO DA CRUZ
157	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PATÊ DE PESCADO SIMBIÓTICO	PATRÍCIA RADATZ THIEL
158	MONITORAMENTO DA QUALIDADE DO LEITE PASTEURIZADO COMERCIALIZADO NO ESTADO DO MATO GROSSO DO SUL – 2017 E 2018	DAYSE CHRISTIANE TODESCATO FREIRE
159	ANÁLISE COMPARATIVA COM OS INDICATIVOS DOS PARÂMETROS DE QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA DE UM POÇO TUBULAR ANTES E APÓS A UTILIZAÇÃO DE UM FILTRO NATURAL COM CASCA DE AMENDOIM	PEDRO LUCAS NUNES DA SILVEIRA
160	PERFIL SENSORIAL E TECNOLÓGICO DE VARIEDADES DE FEIJÕES CRIoulos	MARCIA AROCHA GULARTE
161	DESENVOLVIMENTO DE SORVETES ENRIQUECIDOS COM RESÍDUOS DE FRUTAS TROPICAIS, DESIDRATADOS POR SECAGEM CONVECTIVA: CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL	DEYSE ALVES PEREIRA
162	FLAN DE ABACATE COM CACAU: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO	MARINELLE PEREIRA DE OLIVEIRA
163	PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DA ÁGUA DAS TORNEIRAS NAS ESCOLAS MUNICIPAIS DE ESPERANÇA-PB	EDMILSON DANTAS DA SILVA FILHO
164	QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE SUSHIS ELABORADOS EM ESTABELECIMENTOS DE COMIDA JAPONESA EM CIDADES DO VALE DO JAGUARIBE-CE	FERNANDA ARAÚJO MASCARENHAS
165	DETERMINAÇÃO ELETROANALÍTICA DE RESÍDUOS DO ANTIBIÓTICO TETRACICLINA EM MEL SILVESTRE UTILIZANDO ELETRODOS SÓLIDOS DE AMÁLGAMA	ANTONIO MARCOS JACQUES BARBOSA
166	ADIÇÃO DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 EM STEAK TARTARE: SOBREVIVÊNCIA EM CONDIÇÕES GÁSTRICAS SIMULADAS	ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO
167	POTENCIAL DA MANTEIGA COMO MATRIZ PROTETORA DE <i>Bifidobacterium</i> BB-12 DURANTE A SIMULAÇÃO GASTROINTESTINAL <i>in vitro</i>	ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO
168	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE LEITE FERMENTADO ADICIONADO DE CASEINATO DE CÁLCIO	ELANE SCHWINDEN PRUDENCIO
170	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DOS VEGETAIS MINIMAMENTE PROCESSADOS ANALISADOS NO LACEN/RN ENTRE 2017 E 2018	CLAUDIO MARCIO DE MEDEIROS MAIA
172	OCORRÊNCIA DE PARASITAS EM AMOSTRAS DE PEIXE CONGELADO TIPO POLACA DO ALASCA (<i>Theragra chalcogramma</i>), COMERCIALIZADAS NA REGIÃO DO GRANDE ABC, NO PERÍODO DE JULHO DE 2017 A NOVEMBRO DE 2018	ELAINE CRISTINA DE MATTOS
173	EFEITO DA INCORPORAÇÃO DO EXTRATO DE ERVA-MATE NA MICROESTRUTURA DE BIOFILMES ATIVOS	NATÁLIA SILVA DE FARIAS

174	AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE BACTÉRIAS HETEROTROFICAS E COLIFORMES TOTAIS EM ÁGUA DE ABASTECIMENTO PÚBLICO DOS MUNICÍPIOS DE CARAPICUÍBA E EMBU-GUAÇU (SP), NO PERÍODO DE JULHO DE 2017 a JULHO DE 2018.	ELAINE CRISTINA DE MATTOS
175	ÁCIDO CLOROGÊNICO COMO MARCADOR DE LIBERAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS EM BIOFILMES ATIVOS	NATÁLIA SILVA DE FARIAS
176	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE MÉIS ARTESANAIS DA REGIÃO NOROESTE DO RIO GRANDE DO SUL	ANDRESSA FUSIEGER
177	FORMULAÇÃO E ANÁLISE SENSORIAL DE DOCE DE PITAYA (<i>Hylocereus undatus</i>)	CLARISSA MAIA DE AQUINO
178	OCORRÊNCIA DE PARASITAS EM PEIXES COMERCIALIZADOS EM FLORIANÓPOLIS –SC	CLARISSA MAIA DE AQUINO
179	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA ÁGUA DO OLHO D'ÁGUA DO MATIAS EM MASSARANDUBA-PB E DA PRAIA DO AMOR EM JOÃO PESSOA-PB	ANA CAROLINA DE MELO ALENCAR
180	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DA POLPA DA JABUTICABA IN NATURA COMERCIALIZADA NO MUNICÍPIO DE CAMPINA GRANDE-PB	ANA CAROLINA DE MELO ALENCAR
181	COR EM PINHÕES (<i>Araucaria angustifolia</i>) MINIMAMENTE PROCESSADOS COM REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS	VIVIANE SOUZA DE OLIVEIRA
182	ESTUDO DA MIGRAÇÃO TOTAL DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS ADICIONADAS EM FILMES COMERCIAIS DE POLI (CLORETO DE VINILA) – PVC	LUCIA TIECO FUKUSHIMA MURATA
183	ASPECTOS RELACIONADOS À ROTULAGEM AMBIENTAL DE EMBALAGENS PLÁSTICAS PARA ÁGUA MINERAL	LUCIA TIECO FUKUSHIMA MURATA
184	INFLUÊNCIA DO PROCESSO DE NANOFILTRAÇÃO NO AUMENTO DO TEOR DE CÁLCIO DO LEITE DE CABRA	MARIA HELENA MACHADO CANELLA
185	PRODUÇÃO DE VINAGRE DE AGUARDENTE E OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO LENTO	MARIA ANGELICA FREITAS PEREIRA
186	EFEITO DA INULINA, DAS PROTEÍNAS DO SORO DE LEITE E DE TRIGLICERÍDEOS DE CADEIA MÉDIA NA ESTABILIDADE DA EMULSÃO EM FÓRMULAS PARA NUTRIÇÃO ENTERAL	RAQUEL LINHARES BELLO DE ARAUJO
187	POTENCIAL ANTIOXIDANTE DE FARINHAS DE RESÍDUOS DE PEQUI (<i>Caryocar brasiliense</i> Camb.)	RAQUEL LINHARES BELLO DE ARAUJO
188	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PIZZA COM MASSA DE SEMENTE DE JACA RECHEADA COM “CARNE” DE JACA (<i>Artocarpus integrifolia</i> L.)	MARIA JUDITE ARAUJO
189	PÃO HOT DOG COM FARINHA DE SEMENTE DE JACA (<i>Artocarpus integrifolia</i> L.): DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO SENSORIAL	MARIA JUDITE ARAUJO
190	PESQUISA DE OPINIÃO E ATITUDE DE COMPRA DE SUCOS CLARIFICADOS DE FRUTAS	MARIA JUDITE ARAUJO
191	ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA LACTEA ADICIONADA DE LICHIA LIOFILIZADA	MARCO TULLIO LIMA DUARTE
192	ATIVIDADE RESPIRATÓRIA EM PINHÕES (<i>Araucaria angustifolia</i>) MINIMAMENTE PROCESSADOS COM REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS	GLÓRIA CAROLINE PAZ GONÇALVES
193	AVALIAÇÃO E VALIDAÇÃO DE MÉTODOS DE PREPARO DE AMOSTRA PARA DETERMINAÇÃO DE MINERAIS EM FÓRMULA INFANTIL	MARIA ISABEL A. FIORAVANTI
194	MINERAIS EM FÓRMULAS INFANTIS NACIONAIS E INTERNACIONAIS	MARIA ISABEL ANDREKOWISK FIORAVANTI

195	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO SOBRE <i>Escherichia coli</i> INOCULADA EM RÚCULA MINIMAMENTE PROCESSADA	ANARIÊ GARGETTI
196	CONFORMIDADE DA ROTULAGEM GERAL E NUTRICIONAL DE DOCES COMERCIALIZADOS EM UMA UNIVERSIDADE FEDERAL	ALESSANDRO R. C. SALES SILVA
197	DESENVOLVIMENTO E SENSORIAL DE DOCE FUNCIONAL A BASE DE BATATA DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> (L.) Lam.)	GLÓRIA CAROLINE PAZ GONÇALVES
198	PANORAMA DO PROGRAMA DE ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALIMENTOS (PARA) E FISCALIZAÇÃO NO ESTADO DE SANTA CATARINA	MICHELE VIEIRA EBONE
200	CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CASTANHOLA (<i>TERMINALIA CATAPPA</i> L.): VARIEDADES ROXA E AMARELA	STEPHANIE DIAS SOARES
201	AVALIAÇÃO SENSORIAL E PERFIL DE TEXTURA DE BOLINHO DE CARNE SUÍNA COM ADIÇÃO DE MALTE	SUELEM LIMA DA SILVA
203	REAPROVEITAMENTO DO RESÍDUO DE MALTE DE CERVEJA NA ELABORAÇÃO DE BOLINHO DE CARNE	SUELEM LIMA DA SILVA
204	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE HAMBÚRGUER COM ADIÇÃO DE BAGAÇO DE MALTE	SUELEM LIMA DA SILVA
205	AVALIAÇÃO DA VARIAÇÃO DO TEOR DE GORDURA NO LEITE INTEGRAL PASTEURIZADO PRODUZIDO NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE FRENTE AO COMPORTAMENTO CLIMÁTICO DA REGIÃO	ALINE FELIPE DA FONSECA
206	TÉCNICA DE SOUS VIDE EM PESCADA BRANCA (<i>CYNOSCION LEIARCHUS</i>)	NAYARA SUELEN PENELVA CARNEIRO
211	AVALIAÇÃO DE FILMES PLÁSTICOS FLEXÍVEIS E ESTICÁVEIS COMERCIALIZADOS PARA USO DOMÉSTICO	LUCIA TIECO FUKUSHIMA MURATA
214	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E REOLÓGICA DO ÓLEO DE BARU	FERNANDA PEREIRA MARANHÃO
215	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE FUNCIONAL À BASE DE BATATA DOCE	VIVIANE SOUZA DE OLIVEIRA
216	METODOLOGIA ANALÍTICA PARA QUANTIFICAÇÃO DE 2,4-D EM ARROZ POR LC-MS/MS APÓS HIDRÓLISE ALCALINA	PAULA CONSUL KAZMIRCZAK
218	PERCEPÇÃO DE SAÚDE E SEGURANÇA NA COMPRA PERPASSAM AS CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DOS ALIMENTOS	VINÍCIUS RODRIGUES ARRUDA PINTO
219	CARACTERIZAÇÃO DE VINHOS JEROPIGA ELABORADOS ARTESANALMENTE EM PORTUGAL E NO BRASIL	VALDECIR CARLOS FERRI
220	DESAFIOS NA IMPLEMENTAÇÃO DA PESQUISA DE NOROVÍRUS NO LACEN-SC	DEISE JULIANA KOLLING
221	AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE <i>Escherichia coli</i> EM AMOSTRAS DE ÁGUA PARA CONSUMO NO ESTADO DE SANTA CATARINA, NO PERÍODO DE 2016-2017	DEISE JULIANA KOLLING
222	EFEITO DO TRATAMENTO COM PLASMA A FRIO NA INATIVAÇÃO FÚNGICA EM GRÃOS DE MILHO (<i>Zea mays</i> L.)	BRUNA APARECIDA DA SILVA
225	CARACTERIZAÇÃO POR MICROSCOPIA ELETRÔNICA DE VARREDURA DE GRÃOS DE MILHO (<i>Zea mays</i> L.)	BRUNA APARECIDA DA SILVA
226	AVALIAÇÃO DA ADESÃO <i>in vitro</i> DE <i>Lactobacillus casei</i> CSL3 EM CÉLULAS EPITELIAIS Caco-2	PATRÍCIA RADATZ THIEL
227	UTILIZAÇÃO DE ÍNDICE ELETROQUÍMICO PARA AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE PEQUI E <i>PHYSALIS</i>	EDIMAR A. FILOMENO FONTES
228	Efeito de diferentes pressões de homogeneização e da adição de goma xantana nas propriedades reológicas de creme de leite UHT	VIRGÍNIA NARDY PAIVA

229	COMPARAÇÃO DE TRÊS MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE LACTOSE EM LEITE HUMANO NAS TRÊS FASES DA LACTAÇÃO: COLOSTRO, TRANSIÇÃO E MADURO	EDIMAR A. FILOMENO FONTES
230	ÍNDICE DE MASSA CORPORAL (IMC) E CONSUMO ALIMENTAR DE ADOLESCENTES PERTENCENTES A UMA ESCOLA PÚBLICA FEDERAL.	CLARA ANDREZZA C. BEZERRA COSTA
231	Otimização do desnate de leite humano para separação proteica	EDIMAR APARECIDA FILOMENO FONTES
232	ALIMENTOS COM INFORMAÇÕES ENGANOSAS: VOCÊ SABE IDENTIFICAR?	SIMONE A. R. DE OLIVEIRA GONÇALVES
233	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS COM ALEGAÇÃO DE LACTOSE COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DO RJ	ROSANA GOMES FERREIRA
234	ROTULAGEM DE ALIMENTOS ALERGÊNICOS: ANÁLISE DA ADEQUAÇÃO DE PRODUTOS FRENTE À RDC Nº 26/2015	FÁTIMA S. B. CAPISTRANO BEZERRA
235	PERFIL DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE FOLHAS DE OLIVEIRA CULTIVADAS NA REGIÃO DA CAMPANHA DO RIO GRANDE DO SUL	MIRIANE LUCAS AZEVEDO
236	FENÓIS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE AVALIADOS EM BOLOS DESENVOLVIDOS COM FARINHA DE BAGAÇO DE AZEITONA E XANTANA	MIRIANE LUCAS AZEVEDO
237	INFLUÊNCIA DA LUMINOSIDADE E TEMPERATURA FRENTE A PARÂMETROS DE QUALIDADE DO AZEITE DE OLIVA	MIRIANE LUCAS AZEVEDO
238	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA CHIA MOÍDA E SEPARADA EM DIFERENTES CRIVOS DE PENEIRAS	ARIANA VIEIRA SILVA
239	AVALIAÇÃO DE DIVERSOS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO PARA A IDENTIFICAÇÃO DE RESÍDUOS DE QUINOLONAS EM OVOS POR LC-MS/MS	ROSANA GOMES FERREIRA
240	ANÁLISE DOS ASPECTOS DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA, FÍSICO E FUNCIONAL DO FRUTO DO CAJÁ (SPONDIAS MOMBIN L.)	ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL
241	IDENTIFICAÇÃO, QUANTIFICAÇÃO E AVALIAÇÃO DE ROTULAGEM EM AMOSTRAS DE ÓLEO VEGETAL COMESTÍVEL COMERCIALIZADAS NO ESTADO DE MINAS GERAIS EM 2018	FLÁVIA SILVA PAULA COIMBRA
242	DETERMINAÇÃO DE CIANETO LIVRE POR CROMATOGRÁFIA IÔNICA EM AMOSTRAS DE MANDIOCA	BRUNO RAFAEL DA SILVA
244	Desenvolvimento e análise sensorial de doce em pasta à base de resíduos de abacaxi	CAROLINE SANTANA VON AHN
245	EFEITO DO ÓLEO ESSENCIAL DE HORTELÃ-PIMENTA COMO ANTIBROTANTE EM ARROZ (ORYZA SATIVA L.) NA PÓS-COLHEITA, SOBRE AS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS	CAROLINE SANTANA VON AHN
246	OCCURENCE OF Cronobacter spp., TOTAL COLIFORMS AND Escherichia coli IN 20-L BOTTLED MINERAL NATURAL WATER COMMERCIALIZED IN BRAZIL	LUIZA VASCONCELLOS
247	VIGILÂNCIA SANITÁRIA NO MONITORAMENTO MICROBIOLÓGICO DE QUEIJOS COMERCIALIZADOS EM SANTA CATARINA	SÔNIA DE F. SANTOS
248	VALIDAÇÃO DO MÉTODO DE ANÁLISE DO TEOR DE UMIDADE EM ALIMENTOS POR RADIAÇÃO NA REGIÃO DO INFRAVERMELHO	JANAÍNA BUSNELLO JANSEN
250	ANÁLISE SENSORIAL DE BRIGADEIRO SEM LACTOSE COM MANTEIGA VEGANA DE COCO	FABIANA CEOLIN MOREIRA
251	ESTABILIDADE DO NÉCTAR DE CAMU-CAMU (Myrciaria dubia (H.B.K) McVaugh) PASTEURIZADO EM DIFERENTES TEMPERATURAS DURANTE ESTOCAGEM	JAIME PAIVA LOPES AGUIAR

252	INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO INICIAL DE LEVEDURAS NO CONSUMO DE AÇÚCARES E PRODUÇÃO DE ETANOL EM MOSTO DE MEL	MAICO DA SILVA SILVEIRA
253	APLICAÇÃO DE METODOLOGIAS ATIVAS NO ÂMBITO DA EDUCAÇÃO ALIMENTAR E NUTRICIONAL COMO AUXÍLIO NA FORMAÇÃO DE NUTRICIONISTAS	MARINELLE PEREIRA DE OLIVEIRA
254	OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS CROMATOGRÁFICOS PARA SEPARAÇÃO DE MULTI-MICOTOXINAS	DEISY ALESSANDRA DRUNKLER
255	BISCOITO TIPO COOKIES ELABORADOS COM FARINHA DE BANANA E GRANOLA	JHONATHAN VINÍCIUS MENEZES SILVA
258	ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS: UMA ABORDAGEM PARA DIFERENCIAÇÃO DE MÉIS DE MELATO DE BRACATINGA (<i>Mimosa scabrella</i> Benth) DE DIFERENTES ORIGENS GEOGRÁFICAS	PATRICIA BRUGNEROTTO
259	EFEITO DA ADIÇÃO DE SUBPRODUTOS DE UVA E DE PALMITO PUPUNHA EM CEREAIS MATINAIS	ELIANE DALVA GODOY
260	AVALIAÇÃO MECÂNICA E SENSORIAL DE BARRAS DE CEREAIS ELABORADAS COM BAGAÇO DE MALTE EM DIFERENTES GRANULOMETRIAS	ELIANE DALVA GODOY
261	AVALIAÇÃO DA CONTAMINAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MÃOS E UTENSÍLIOS EM UMA COZINHA DE INSTITUIÇÃO DE ENSINO PÚBLICO	MAYRA BRAGA DA SILVA LIMA
264	ANALISE MICROBIOLÓGICA DE TOMATES (SWEET GRAPE) REVESTIDOS COM FÉCULAS E ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO	FLÁVIA RAFAELA BRAGA RODRIGUES
265	DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES E MINERAIS EM FRUTOS DE ARAÇÁ AMARELO (<i>Psidium cattleianum</i>) EM TRÊS ESTÁDIOS DE MATURAÇÃO	PATRICIA BRUGNEROTTO
266	AVALIAÇÃO DA PERDA DE MASSA DE TOMATES “Sweet grape” COM COBERTURAS COMESTÍVEIS À BASE DE FÉCULA DE MANDIOCA, AMIDO DE MILHO E ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO	FLÁVIA RAFAELA BRAGA RODRIGUES
268	EFEITO DA FARINHA DO RESÍDUO DO PEDÚNCULO DO CAJU (<i>ANACARDIUM OCCIDENTALE</i>) NOS ATRIBUTOS SENSORIAIS DE FISHBURGUER DE TAMBAQUI (<i>COLOSSOMA MACROPOMUM</i>)	IAN ALMEIDA BORELLA
269	PERFIL MICROBIOLÓGICO DE POLPAS DE AÇAÍ IN NATURA, PASTEURIZADAS E CONGELADAS, COMERCIALIZADAS NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM DO PARÁ.	JACQUELINE DOS SANTOS FERREIRA
271	ESTRATÉGIA PARA O SUCESSO DA FORTIFICAÇÃO DAS FARINHAS DE TRIGO E MILHO COM FERRO.NO BRASIL: SENSIBILIZAÇÃO DOS PROFISSIONAIS RESPONSÁVEIS PELO BENEFICIAMENTO DAS FARINHAS	PAULA B. DE MOURA FERREIRA
274	ASPECTOS MICROBIOLÓGICOS DE POLPAS DE FRUTAS ARTESANAIS, COMERCIALIZADAS EM CAMPINA GRANDE-PB	MARCO TULLIO LIMA DUARTE
275	PERFIL DE TEXTURA DE DOCE DE LEITE SABORIZADO COM CAFÉ EM DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE AMIDO	VIRGINIA M. DE ALCÂNTARA SILVA
276	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO PIMENTÃO VERDE (<i>Capsicum annum</i> L.)	VIRGINIA M. DE ALCÂNTARA SILVA
277	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE LEITES UHT DESNATADO	VIRGINIA M. DE ALCÂNTARA SILVA
278	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHAS DE CASCAS DE FRUTAS TROPICAIS	BRUNA ALMEIDA DA SILVA
279	GORDURAS TOTAIS EM ALIMENTOS PROCESSADOS COMERCIALIZADOS EM MINAS GERAIS	RAQUEL LINHARES BELLO DE ARAUJO
281	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM NUTRICIONAL DA MANIVA COZIDA COMERCIALIZADA NA CIDADE DE BELÉM/PA	EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA

282	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE CACHAÇA DE JAMBU COMERCIALIZADAS EM BELÉM DO PARÁ..	VITÓRIA MICAELY TORRES CARVALHO
283	Staphylococcus COAGULASE POSITIVA EM LINGUIÇAS SUÍNAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS-RS, BRASIL	BRUNA TIMM GONÇALVES
284	AVALIAÇÃO DO PADRÃO DE QUALIDADE DE POLPA DE AÇAI (Euterpe oleracea, Mar) COMERCIALIZADA NA REGIÃO DE BELÉM-PA.	VITÓRIA MICAELY TORRES CARVALHO
287	ANÁLISE SENSORIAL DE SUCOS TROPICAIS POTENCIALMENTE FUNCIONAIS ADICIONADOS DE Moringa oleífera	MARIANA DE LIMA TEIXEIRA
288	ANÁLISE DO pH E ACIDEZ DO SUCO DE LARANJA IN NATURA X INDUSTRIALIZADO E SUA RELAÇÃO COM A EROÇÃO DENTÁRIA	EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA
290	MATÉRIAS ESTRANHAS PRESENTES NOS ALIMENTOS ANALISADOS NO SETOR DE MICROSCOPIA DO LACEN/RN NOS ANOS DE 2017 e 2018	VANESSA MACEDO FREIRE DA COSTA
291	CONTAMINAÇÃO DE EMBUTIDOS DE CARNE SUÍNA POR Salmonella sp.: FATOR DE RISCO À SAÚDE PÚBLICA	CRISTIANO GAUTÉRIO SCHMIDT
292	ANÁLISE COMPARATIVA DA ESTABILIDADE DO TEOR DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM SUCO DE ACEROLA (Malpighia emarginata D.C.) SOB DIFERENTES CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO	CLARISSA MAIA DE AQUINO
293	IMPACTO DA IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO NA AGRICULTURA FAMILIAR DE SANTO ANTÔNIO DA PATRULHA - RS	CRISTIANO GAUTÉRIO SCHMIDT
294	AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DO MARACUJÁ-MELÃO (Passiflora quadrangularis) EM COMPARAÇÃO COM O MARACUJÁ AMARELO (Passiflora edulis f. flavicarpa)	EVELYN LAIS SANTOS VIEIRA
295	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE EXTRATO HIDROFÍLICO E LIPOFÍLICO DE ÓLEO DE BABAÇU (ORBIGNYA OLEIFERA)	FRANCIELLY DA E. AMORIM
296	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE POLPA DE SERIGUELA (Spondias purpurea) PASTEURIZADA PRODUZIDA ARTESANALMENTE	MARIANA DE LIMA TEIXEIRA
297	Requisitos Basilares para Empresas Fabricantes de Embalagens Plásticas para contato com Alimentos: Migração e Legislações	SÔNIA DE F. SANTOS
298	ANÁLISE DE PERFIL DO CONSUMIDOR DE AÇAI (EUTERPE OLERÁCEA, MART) NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM	ESTEFHANY VITÓRIA BENTES SOUZA
299	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA NUTRIÇÃO ENTERAL MANIPULADA EM HOSPITAL	BÁRBARA BRAGA FERREIRA MARTA
301	ESTABILIDADE DO ÁCIDO PERACÉTICO – AGENTE ANTIMICROBIANO PARA ALIMENTOS ORGÂNICOS E ARMAZENAGEM	MILENA DE OLIVEIRA DUTRA
302	ANÁLISE DE MERCÚRIO EM PEIXES COMERCIALIZADOS EM MINAS GERAIS E OS POSSÍVEIS RISCOS ASSOCIADOS AO SEU CONSUMO	RENATA ADRIANA LABANCA
303	DIAGNOSTICO NUTRICIONAL E AVALIAÇÃO DA INGESTÃO ALIMENTAR COM ÊNFASE NO CONSUMO DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM UNIVERSITÁRIOS DO CURSO DE NUTRIÇÃO DA UFMG	RENATA ADRIANA LABANCA
304	FILMES BIODEGRADÁVEIS DE MESOCARPO DE PEQUI: EFEITO DA CENTRIFUGAÇÃO SOBRE A ESPESSURA E COR	RAFAELA ANUNCIAÇÃO SIQUEIRA
306	ANÁLISE DE PADRÕES TECNOLÓGICOS DA FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) COM VISTAS A APLICAÇÃO COMO MATÉRIA-PRIMA PARA TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL

308	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE LEITES EM PÓ INTEGRAL COMERCIALIZADOS NO MUNICÍPIO DE PICOS, PI	NEYELI CRISTINE DA SILVA
309	UTILIZAÇÃO DE CASCAS DE BANANA MADURA (<i>Musa spp.</i>) PARA PRODUÇÃO DE FARINHA FUNCIONAL.	WILLEN SILVA IGREJA
310	CARACTERIZAÇÃO E COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO TUCUPI COMERCIALIZADO EM FEIRA E MERCADO E SUA ADEQUAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	ADRIANO CRUZ DA COSTA MACIEL
313	APLICAÇÃO DE CHECK LIST EM UMA COZINHA PARA AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF) EM INSTITUIÇÃO DE ENSINO DE BELÉM-PA	WALACE JESUS NASCIMENTO
314	GELÉIA DE PÉTALAS DE ROSAS: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL	NEILA S. P. DOS SANTOS RICHARDS
315	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE PRODUTOS PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS UTILIZADOS EM UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UMA INSTITUIÇÃO DE LONGA PERMANÊNCIA DE IDOSOS	ROBERTA JULIANO RAMOS
316	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS EM AMOSTRAS DE LEITE DE UMA COOPERATIVA NA REGIÃO DO SUDESTE PARAENSE.	NAIARA PIRES CARDOSO
317	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE BISCOITOS TIPO COOKIE ADICIONADO DE FARINHA DE ORA-PRO-NÓBIS (<i>Pereskia aculeata</i> Miller)	RAFAEL GABRIEL DA ROSA
318	PRODUÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MACARRÃO ADICIONADO DE FARINHA DE PESCADO	PÂMELA M. DA FONTOURA PIGNATARI
319	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE SALADAS CRUAS SERVIDAS EM RESTAURANTES TIPO SELF SERVICE EM SALVADOR – BA	JOSELENE C. NUNES NASCIMENTO
320	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE MACARRÃO ELABORADO COM FARINHA DE PESCADO	FABÍOLA INSAURRIAGA AQUINO
321	COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE INGREDIENTES PROCESSADOS E ULTRAPROCESSADOS UTILIZADOS EM UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO TERCEIRIZADA VINCULADA AO PAT EM EMPRESA DE FLORIANÓPOLIS/BRASIL	ROBERTA JULIANO RAMOS
322	ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS DE SUPLEMENTOS PROTEICOS PARA ATLETAS DE ACORDO COM A NOVA RDC 243/2018	LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO
323	COMPORTAMENTO DO ÓLEO DE ALGODÃO DURANTE ESTRESSE TÉRMICO	RAFAEL GABRIEL DA ROSA
324	OCORRÊNCIA DE <i>Bacillus cereus</i> EM REFEIÇÕES SERVIDAS EM RESTAURANTES TIPO SELF SERVICE EM SALVADOR – BA	JOSELENE CONCEICAO NUNES NASCIMENTO
327	AVALIAÇÃO DO PROCESSO E CONTROLE DE QUALIDADE DO AÇAÍ (<i>EUTERPE OLERACEA</i> MART.) NA REGIÃO METROPOLITANA DE BELÉM	ESTEFHANY VITÓRIA BENTES SOUZA
329	AVALIAÇÃO DO LIMIAR DE DETECÇÃO DO GOSTO SALGADO UTILIZANDO MICROSAL	FABÍOLA DINIZ DA SILVA
330	<i>Bacillus amyloliquefaciens</i> SUBSP. <i>plantarum</i> FZB42, NA QUALIDADE NUTRICIONAL DA SILAGEM DE MILHO	ARIANA VIEIRA SILVA
332	AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE OSTRAS <i>Crassostrea gasar</i> CULTIVADAS NO RIO TIJOCA NO MUNICÍPIO DE CURUÇÁ ESTADO DO PARÁ	NAIARA PIRES CARDOSO
333	GRANULOMETRIA DE AVEIA E DERIVADO - SUA RELAÇÃO COM QUALIDADE E SEGURANÇA	BRUNA GABRIELA COSTA
334	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE PAMPO (<i>Trachinotus carolinus</i>) COMERCIALIZADO NO MUNICÍPIO DE RIO GRANDE-RS	ELDER PACHECO DA CRUZ

335	MEL PURO E SABORIZADO: AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA	FABÍOLA INSAURRIAGA AQUINO
336	CARACTERIZAÇÃO DO FEIJÃO (<i>Phaseolus vulgaris</i> L.) CLASSE PRETO, TIPO 1, ATRAVÉS DE ANÁLISES ELETROMICROGRÁFICAS	NEYELI CRISTINE DA SILVA
337	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE OSTRAS CRASSOSTREA GASAR CULTIVADAS NO RIO TIJOCA NO MUNICÍPIO DE CURUÇÁ ESTADO DO PARÁ-BRASIL.	NAIARA PIRES CARDOSO
338	AVALIAÇÃO DO TEOR DE VITAMINA C DO PÓ DA POLPA DE ACEROLA EM DIFERENTES TEMPERATURAS DE SECAGEM COM ADITIVOS.	CLARA ANDREZZA C. BEZERRA COSTA
339	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE CAFÉS EMBALADOS À VÁCUO DISTRIBUÍDOS NO COMÉRCIO DA CIDADE DE PELOTAS – RS	FABÍOLA INSAURRIAGA AQUINO
340	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE COOKIES ADICIONADOS DE FARINHA DE BAGAÇO DE UVA	NATASCHA DORNELLES ROESCH
341	INCIDENCIA DE FUNGOS EM CASTANHAS DE CAJU (<i>Anacardium occidentale</i> L.) OBTIDAS A PARTIR DE DIFERENTES PROCESSAMENTOS E COMERCIALIZADAS A GRANEL NA CIDADE DE FLORIANÓPOLIS-SC	NEYELI CRISTINE DA SILVA
342	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA IN VITRO DO ÓLEO ESSENCIAL DE THYMUS VULGARIS SOBRE ESCHERICHIA COLI	LETÍCIA ZARNOTT LAGES
343	ATIVIDADE ANTIBACTERIANA EM MICRO-ATMOSFERA DO ÓLEO ESSENCIAL DE THYMUS VULGARIS FRENTE À ESCHERICHIA COLI	LETÍCIA ZARNOTT LAGES
344	ELABORAÇÃO DE BALA COMESTÍVEL COM ADIÇÃO DE POLPA DE MARACUJÁ E UTILIZAÇÃO DO ALBEDO COMO AGENTE GELIFICANTE	LARANDA KELEN LIMA BARBOSA
347	ACOMPANHAMENTO DOS PARÂMETROS DE POTABILIDADE DAS ÁGUAS DO MANANCIAL EPITÁCIO PESSOA	JOELSON SOUZA ISIDRO DOS SANTOS
348	AÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS NA CONTAMINAÇÃO POR AFM1 EM LEITE	DEISY ALESSANDRA DRUNKLER
350	AVALIAÇÃO DE METODOLOGIA DE EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS PARA OBTENÇÃO DO PERFIL PROTEICO DE BROTO DE FEIJÃO COMUM	GABRIELA BARBOSA ROSSI
351	ANÁLISE SENSORIAL DE QUEIJO MINAS FRESCAL COM BAIXO TEOR DE LACTOSE	VALERIA MARIA DOS SANTOS
352	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO DESTINADO AO PROGRAMA DO LEITE NO ESTADO DO RIO GRANDE DO NORTE	MELQUIEGES SOUZA DE MEDEIROS
353	DETERMINAÇÃO DE AGROTÓXICOS EM ARROZ UTILIZANDO EXTRAÇÃO SORTIVA EM DISCO MODIFICADA COMBINADA A DI-SPME E GC-MS	GABRIELI BERNARDI
354	PROPRIEDADES QUÍMICAS E NUTRICIONAIS DA FARINHA DA CASCA E SEMENTE DA JABUTICABA (<i>Myrciaria cauliflora</i>)	ILANA CARNEIRO RODRIGUES
355	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE, SÓLIDOS SOLUVEIS, PH E ACIDEZ DE CASCA DE TOMATE VERDE MATURO SUBMETIDO A SECAGEM	ILANA CARNEIRO RODRIGUES
357	OCORRÊNCIA DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ALFACE NO BRASIL	JANAINA DINIZ ROCHA
359	EFEITO DA SECAGEM NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CASCA DE TOMATE MADURO	ILANA CARNEIRO RODRIGUES
361	OCORRÊNCIA DE MATÉRIAS ESTRANHAS EM CAFÉS DE REGIÕES CAFEIRAS DO ESTADO DE SÃO PAULO	GINA MARIA B. QUIRINO CARDOZO

362	DESENVOLVIMENTO DE PELÍCULA INCORPORADA COM A ARGILA CAULIM PARA CONSERVAÇÃO DE MANGA (Mangifera indica)	ARÃO CARDOSO VIANA
363	EFEITO DO ULTRASSOM NA HIDRÓLISE DA SACAROSE POR INVERTASE	ARIANA DE SOUZA SOARES
364	FUNGOS TOXIGENICOS EM CAMA DE AVIÁRIO E A PODODERMATITE MICÓTICA EM AVES (Gallus gallus domesticus L.)	BRUNA GABRIELA COSTA
365	Propriedades físico-químicas de diferentes farinhas vegetais	NATALY DE ALMEIDA COSTA
366	CONTAMINAÇÃO FÚNGICA EM CEREAIS MATINAIS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE BLUMENAU - SC	FRANCIELE MAYARA VOSS
367	ELABORAÇÃO DE PÃES A PARTIR DA SUBSTITUIÇÃO DA FARINHA DE TRIGO POR AMIDO/FARINHA DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAE).	ARI JORGE MOTA FERNANDES
368	VALIDAÇÃO E APLICAÇÃO DO MÉTODO QPCR SYBR GREEN NA TRIAGEM DE ORGANISMOS GENETICAMENTE MODIFICADOS EM PRODUTOS DE MILHO	MARIA REGINA BRANQUINHO
370	SUCO DE CIRIGUELA ADICIONADO DE POLISSACARÍDEO DE TAMARINDO COMO ESPESSANTE	DEISE MARIA SOUSA ALMEIDA
371	Avaliação sensorial de smoothies de frutos da palmeira Juçara (Euterpe edulis Martius) adicionados de abacaxi contendo L. rhamonosus GG	NATALY DE ALMEIDA COSTA
372	AVALIAÇÃO DA VIGILÂNCIA AMBIENTAL EM DUAS REGIONAIS DE SAÚDE DO RIO GRANDE DO NORTE	TERESA EMANUELLE PINHEIRO GURGEL
373	ANÁLISE MICOTOXICOLÓGICA DE AVEIA (Avena sativa L.) FLOCADA E GRANOLA A BASE DE AVEIA COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE BLUMENAU, ESTADO DE SANTA CATARINA	FRANCIELE MAYARA VOSS
375	ANÁLISE DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E QUALIDADE MICROBIANA DE AMOSTRAS DE ERVA-MATE, COMERCIALIZADAS EM CAMPO GRANDE-MS.	ANDREIA DE OLIVEIRA MASSULO
376	CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E PERFIL DE TEXTURA DE BOLO SEM GLÚTEN	ANTONIO JACKSON RIBEIRO BARROSO
377	APROVEITAMENTO DE CASCA E SEMENTES DE MELANCIA PARA ELABORAÇÃO DE HAMBURGUER	IAN ALMEIDA BORELLA
378	DIFERENÇAS FÍSICAS ENTRE BOLOS ELABORADOS COM LEITE INTEGRAL E LEITE DE SOJA	KAROLINA LUCAS DE MELLO
379	ADEQUAÇÃO DE RÓTULOS ALIMENTARES EM RELAÇÃO À ROTULAGEM OBRIGATÓRIA DOS PRINCIPAIS ALIMENTOS QUE CAUSAM ALERGIAS ALIMENTARES	LUCILENE REZENDE ANASTÁCIO
380	DETERMINAÇÃO DE METAIS NOS CORPOS D'ÁGUA QUE IRRIGAM O DISTRITO DE OURICURI-AL	MARIANA DO NASCIMENTO LIMA
381	EMOTIONAL EXPRESSIONS ELICITED BY KEFIR INFORMATION AND ITS CONFLUENCE WITH SENSORY ACCEPTABILITY AND PURCHASE INTENT	TATIANA SANTOS LIMA
382	QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DA COMERCIALIZAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL NÃO INSPECIONADO	SARAH CRISTINA DE OLIVEIRA
383	MICROBIOLOGICAL QUALITY OF BRAZILIAN UHT MILK AND GENETIC BIODIVERSITY OF SPORE-FORMING BACTERIA	ISABELLA M. F. BOTELHO MOREIRA
384	Efeito do processo de ultrassom na atividade e estabilidade da Amiloglicosidase	ARIANA DE SOUZA SOARES
385	PERFIL FÍSICO QUÍMICO DAS POLPAS DE FRUTAS ARTESANAIS COMERCIALIZADAS EM CAMPINA GRANDE-PB.	MARCO TULLIO LIMA DUARTE
386	PESQUISA DE BETALACTAMASES DE ESPECTRO ESTENDIDO (ESBL) EM ISOLADOS DE Escherichia coli PROVENIENTES DE AMOSTRAS DE MOLUSCOS BIVALVES COLETADOS EM SANTA CATARINA	NATÁLIA MORAES DA SILVA

387	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE QUEIJO MINAS PADRÃO COM E SEM CACHAÇA	KARINA COELHO MOREIRA DA SILVA
388	COMPARAÇÃO DE METODOLOGIAS DE TRANSESTERIFICAÇÃO DE ÁCIDOS GRAXOS PARA ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO EM ÓLEOS VEGETAIS E AZEITE DE OLIVA	LEILA RODRIGUES CALDEIRA
389	VALIDAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE MÉTODO ANALÍTICO MULTIRRESÍDUO PARA DETERMINAÇÃO DE AGROTÓXICOS NA MATRIZ BANANA POR CLUE-EM/EM	LUCIA HELENA PINTO BASTOS
391	CARACTERIZAÇÃO MECÂNICA E ESPECTROSCÓPICA DE INDICADOR DE TEMPO-TEMPERATURA A PARTIR DE PVA, PVP E ANTOCIANINAS PARA APLICAÇÕES EM EMBALAGENS INTELIGENTES	VALDIR ANICETO PEREIRA JUNIOR
392	Produção de fibras ultrafinas de proteína de feijão e álcool polivinílico pela técnica de electrospinning	KAROLINA LUCAS DE MELLO
395	DIAGNÓSTICO FUNCIONAL DOS ABATEDOUROS LOCALIZADOS NO VALE DO JAGUARIBE, CEARÁ, BRASIL	ELAYNE CARDOSO DE VASCONCELOS
396	INFLUÊNCIA DOS MÉTODOS ARTESANAIS DE EXTRAÇÃO DE AZEITE DE DENDÊ EM VALENÇA-BAHIA, SOBRE O TEOR DE CAROTENOIDES TOTAIS E COR	RAFAELA DOS SANTOS BOMFIM
398	ANÁLISE DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PÃES COM DIFERENTES TIPOS DE AÇÚCAR	MARCIA AROCHA GULARTE
399	AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS E FÍSICO-QUÍMICAS DE PIMENTA BIQUINHO (<i>Capsicum chinense</i>) REVESTIDAS COM FÉCULA DE MANDIOCA	NATALY DE ALMEIDA COSTA
400	ESTUDOS PRELIMINARES PARA PRODUÇÃO DE MATERIAL DE REFERÊNCIA DE DITIOCARBAMATOS EM MATRIZ TOMATE	LUCIA HELENA PINTO BASTOS
401	DETERMINAÇÃO DE NITROGÊNIO DE BASES VOLÁTEIS TOTAIS E pH DE DIFERENTES ESPÉCIES DE PESCADO	ISABEL DA CUNHA SANTOS
402	PROBIOTIC YOGURT SWEETENED WITH NATURAL SWEETENERS AND/OR PREBIOTICS: PROBIOTIC SURVIVAL AND SENSORY ACCEPTANCE	ADRIANO GOMES DA CRUZ
403	ANÁLISE SENSORIAL DE PÃO FUNCIONAL ENRIQUECIDO COM FARINHA DE HIBISCO	MARIA ESTER MAIA EVANGELISTA
405	EFEITO DA INTERESTERIFICAÇÃO ENZIMÁTICA NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE MISTURAS BINÁRIAS DE ÓLEO DE PRACAXI E GORDURA DE CUPUAÇU	MAYRA BRAGA DA SILVA LIMA
407	INTERESTERIFICAÇÃO ENZIMÁTICA DE MISTURA DE ÓLEO DE PRACAXI E GORDURA DE CUPUAÇU SOB DIFERENTES CONDIÇÕES	MAYRA BRAGA DA SILVA LIMA
408	CONTRIBUIÇÃO DAS FONTES NA ESTIMATIVA DA INCERTEZA DE MEDIÇÃO: ESTUDO DE CASO PARA MÉTODOS FÍSICO-QUÍMICOS DE LEITE E DERIVADOS	CRISTIANE LÚCIA GODDARD
409	Determinação de compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de farinha de resíduo de uvas Isabel Precoce e BRS Violeta (<i>Vitis labrusca</i> L.)	TATIANE DE O. XAVIER MACHADO
412	SOURDOUGH MICROBIAL DYNAMICS REVEALED BY METAGENOMIC ANALYSIS	JULIANO DE DEA LINDNER
413	DETERMINAÇÃO DE IMPUREZAS EM AMOSTRAS DE CAFÉ TORRADO E MOÍDO COM E SEM SELO DE PUREZA ABIC	MARIA GORETH PINHEIRO CHAVES
414	DEFESA DOS ALIMENTOS (FOOD DEFENSE): PERCEPÇÃO EM LATICÍNIOS NO BRASIL	RAMON SILVA
415	CLASSIFICAÇÃO E REQUISITOS FÍSICO-QUÍMICOS DE QUALIDADE DA ÁGUA DE USO ANALÍTICO NO LABORATÓRIO DE QUÍMICA BROMATOLÓGICA – LACEN-MG	CRISTIANE LÚCIA GODDARD
416	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E CARACTERIZAÇÃO FENOTÍPICA E MOLECULAR DE <i>Cronobacter</i> ISOLADAS DE PRODUTOS FARINÁCEOS À BASE DE MILHO	MARCELO LUIZ LIMA BRANDÃO

418	Estudo da evolução temporal da umidade e da atividade de água durante a secagem de biomassa de spirulina	MARIANA DEMARCO
419	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E COMPOSTOS FENÓLICOS EM FARINHA DE ABACATE LIOFILIZADA E DESENGORDURADA	ISABEL DA CUNHA SANTOS
420	ESTUDO DE MÉTODO E ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM ABOBRINHA EMPREGANDO QuEChERS E ESPECTROMETRIA DE MASSAS	LUCAS MONTEIRO SANTA CRUZ
421	RASTREABILIDADE: PERCEPÇÃO EM LATICÍNIOS DE ORIGEM NÃO BOVINA NO BRASIL	RAMON SILVA
422	EFEITO DA ADIÇÃO DE EXTRATO DAS FOLHAS DE <i>Eriobotrya japonica</i> SOBRE OS PARÂMETROS COLORIMÉTRICOS DE FILMES COMESTÍVEIS À BASE DE CASCA DE BANANA MADURA	VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA
423	DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES E CLOROFILAS EM FARINHA DA POLPA DE ABACATE LIOFILIZADA E DESENGORDURADA	ISABEL DA CUNHA SANTOS
424	ESTUDO DE MÉTODO PARA ANÁLISE DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM CHUCHU UTILIZANDO QuEChERS, GC-MSMS E LC-HRMS (ORBITRAP™)	LUCAS MONTEIRO SANTA CRUZ
425	MÉTODO MULTIRRESÍDUO DE AGROTÓXICOS EM PIMENTÃO POR QuEChERS E CROMATOGRAFIA LÍQUIDA ACOPLADA A ESPECTROMETRIA DE MASSAS DE ALTA RESOLUÇÃO	LUCAS MONTEIRO SANTA CRUZ
426	OCORRÊNCIA DE <i>Salmonella</i> spp. EM AMOSTRAS DE ALIMENTOS ANALISADAS NO LACEN PE NO PERÍODO DE 2015 A 2018 PROVENIENTES DE SURTOS	VANESSA LINO DOS SANTOS SILVA
427	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERCEPÇÃO SENSORIAL DE BANANA: INFLUÊNCIA DO SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICO OU NÃO ORGÂNICO	JUCIELI WEBER
428	PROPRIEDADES FÍSICAS E DE BARREIRA DE FILMES COMESTÍVEIS À BASE DE CASCA DE BANANA MADURA E EXTRATO DAS FOLHAS DE <i>Eriobotrya japonica</i>	VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA
429	MONITORAMENTO DA CONTAMINAÇÃO DE MICOTOXINAS POR CROMATOGRAFIA LÍQUIDA COM DETECÇÃO POR FLUORESCÊNCIA E ESPECTROMETRIA DE MASSAS SEQUENCIAL	RAQUEL EDUARDO BICKEL
430	PROPRIEDADES DE PASTA DE FARINHA DE TRIGO INTEGRAL ELABORADA PELA INCORPORAÇÃO DE ERVA-MATE EM DIFERENTES GRANULOMETRIAS	GABRIELA SOSTER SANTETTI
431	PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES COMESTÍVEIS À BASE DE CASCAS DE BANANA MADURA E EXTRATO DAS FOLHAS DE <i>Eriobotrya japonica</i>	VIVIANE DIAS MEDEIROS SILVA
432	EFFECTS OF ULTRASOUND ENERGY DENSITY ON THE NON-THERMAL PASTEURIZATION OF CHOCOLATE MILK BEVERAGE	ADRIANO GOMES DA CRUZ
433	POTENCIAL INIBITÓRIO DE ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (<i>Thymus vulgaris</i> L.) FRENTE A <i>Staphylococcus aureus</i>	BRUNA TIMM GONÇALVES
434	PRESENÇA DE COLIFORMES TERMOTOLERANTES E <i>Escherichia coli</i> EM AMOSTRAS DE ALIMENTOS ANALISADAS NO LACEN/PE NO PERÍODO DE 2015 A 2018 PROVENIENTES DE SURTOS	VANESSA LINO DOS SANTOS SILVA
435	ANALYSIS OF RACTOPAMINE RESIDUES IN COMMERCIAL SWINE SAMPLES OF KIDNEY, LIVER AND LUNG	ANA JÚLIA LONGO NEIS
436	CONTRIBUIÇÃO DO LACTOBACILLUS CASEI E LACTULONA (XAROPE) EM ALMÔNDEGAS MISTAS DE SUÍNO E OVINO	RODRIGO LEITE MOURA
437	DETECÇÃO DE SALMONELLA spp EM PRODUTOS CÁRNEOS, LÁCTEOS E ESPECIARIAS COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE GOIÁS, EM 2018	SOLANGE C. DE ARAUJO GRECO

438	VALIDAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE MÉTODO MULTIRRESÍDUOS DE AGROTÓXICOS NA MATRIZ ARROZ POR CLUE-EM/EM	ANGELICA CASTANHEIRA DE OLIVEIRA
439	DESCRIÇÃO E TRATAMENTO DE RESÍDUOS GASOSOS EM INDÚSTRIA DE BENEFICIAMENTO DE ARROZ	RAFAEL FERNANDES ALMEIDA
442	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DAS ÁGUAS QUE ABASTECEM AS ESCOLAS RURAIS NO MUNICÍPIO DE ITATIBA – SP	MARIA ISABEL ANDREKOWISK FIORAVANTI
443	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DE FARINHAS DE MILHO NORDESTINAS COMERCIALIZADAS EM MORADA NOVA E LIMOEIRO DO NORTE-CE	RODRIGO LEITE MOURA
444	INFLUENCE OF ALTERNATIVE SOLVENTS IN THE EXTRACTION OF PHYTOCHEMICALS AND ANTIOXIDANT CONTENT OF MUNGUBA SEED (<i>Pachira aquatica</i> Aublet.)	GEORGIA ANNE RECH PICCOLI
445	Whey raspberry-flavored drink submitted Ohmic Heating processing: Implications on its physical parameters	ADRIANO GOMES DA CRUZ
446	PHENOLIC COMPOUNDS, CONDENSED TANNINS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PRACAXI (<i>Pentaclethra macroloba</i> (Willd.) Kuntze) SEED EXTRACTS OBTAINED USING DIFFERENT NON-TOXIC SOLVENTS	GEORGIA ANNE RECH PICCOLI
447	PERFIL MICROBIOLÓGICO DAS ÁGUAS ADICIONADAS DE SAIS ANALISADAS PELO LACEN PE ENTRE SETEMBRO DE 2016 A OUTUBRO DE 2017	DANIELA PONTUAL WAKED
449	CARACTERIZAÇÃO DA APTIDÃO TECNOLÓGICA DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS PARA APLICAÇÃO COMO CULTURA INICIADORA DE SOURDOUGH	JULIANO DE DEA LINDNER
451	CARACTERIZAÇÃO DE DESIDRATADO LIOFILIZADO DE BETERRABAS DA VARIEDADE Early Wonder	BRUNA TIMM GONÇALVES
452	ESTUDO MICROBIOLÓGICO DA POLPA DE JENIPAPO (<i>GENIPA AMERICANA</i> L) SECA PELO MÉTODO "FOAM MAT" SOB TEMPERATURAS DIFERENTES COM USO DE ADITIVOS.	JENIFFER MCLAINÉ DUARTE DE FREITAS
453	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BOLINHOS SEM GLÚTEN, SABOR CHOCOLATE, ENRIQUECIDOS COM SUBPRODUTO DA EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE COCO (TORTA DE COCO)	JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO
454	CARACTERIZAÇÃO DE NUGGETS DE FRANGO EMPANADOS COM FARINHA DA CASCA DE PUPUNHA (<i>Bactris gasipaes</i> Kunth)	BRUNA ALMEIDA DA SILVA
455	VALIDAÇÃO DO MÉTODO DR CALUX® PARA DETECÇÃO DE CONTAMINAÇÃO DE GORDURA DE AVES POR DIOXINAS E FURANOS	GRACIELLE RODRIGUES PEREIRA
456	PROPRIEDADES TERMO-FÍSICO-QUÍMICAS E MICROESTRUTURAL DA POLPA CONGELADA DE LIMÃO TAHITI	KÁTIA DAVI BRITO
457	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ENZIMÁTICA EM LEVEDURAS ISOLADAS DA REGIÃO ANTÁRTICA	ANA CAROLINE PEREIRA DIAS
458	PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DE FARELO DE MILHO FERMENTADO UTILIZANDO <i>MONASCUS PURPUREUS</i>	NATHALIA HERRANA SANTOS
459	<i>Salmonella</i> spp. EM LINGUIÇAS SUÍNAS COMERCIALIZADAS NO MUNICÍPIO DE PELOTAS - RS	JOÃO PAULO DE PAIVA LEMOS
461	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM E DA QUALIDADE DA RESPOSTA TÉCNICA DO ATENDIMENTO VIA SAC DE ALFACE (<i>Lactuca sativa</i>) MINIMAMENTE PROCESSADA COMERCIALIZADAS EM FLORIANÓPOLIS EM 2018	FRANCIE NARA GAIO
462	MODELAGEM DO EFEITO DO ÓLEO ESSENCIAL DE <i>Croton blanchetianus</i> Baill SOBRE BACTÉRIAS ÁCIDO-LÁCTICAS DETERIORANTES	ELAYNE CARDOSO DE VASCONCELOS

463	AVALIAÇÕES DOS PARÂMETROS MICROBIOLÓGICOS E PARASITÁRIOS EM ALFACE (<i>Lactuca sativa</i>) MINIMAMENTE PROCESSADA COMERCIALIZADAS EM FLORIANÓPOLIS EM 2018	FRANCIE NARA GAIO
464	DESENVOLVIMENTO E ANÁLISE SENSORIAL DE CHIPS DE MAMÃO	VANESSA REGINA KUNZ
465	INFLUÊNCIA DO SISTEMA DE PRODUÇÃO ORGÂNICO OU NÃO ORGÂNICO NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERCEPÇÃO SENSORIAL DE LARANJA	JUCIELI WEBER
466	AVALIAÇÃO DA EFICIÊNCIA DE DIFERENTES AGENTES DE LIMPEZA UTILIZADOS PELA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS	FRANCIE NARA GAIO
467	QUALIDADE MINERAL E MICROBIOLÓGICA DE FARINHAS DE MILHO NORDESTINAS COMERCIALIZADAS EM CIDADES DO BAIXO JAGUARIBE DO CEARÁ	FERNANDA ARAÚJO MASCARENHAS
468	ABACAXI ORGÂNICO OU NÃO ORGÂNICO: INFLUÊNCIA DO SISTEMA DE PRODUÇÃO NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PERCEPÇÃO SENSORIAL	JUCIELI WEBER
470	PERFIL DE COMERCIALIZAÇÃO DO PESCADO NA CIDADE DE TERESÓPOLIS (RJ), BRASIL	NAYARA MARTINS DE ANDRADE
471	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS DE FABRICAÇÃO PRÓPRIA EM UM SUPERMERCADO DE FORTALEZA	LUIS GUSTAVO LIMA NASCIMENTO
472	AVALIAÇÃO DA ACEITABILIDADE DE PÃO PRODUZIDO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE AMARANTO	MARIA DAS GRAÇAS BIANCHINI
473	EFEITO DO USO DE DIFERENTES HIDROCOLOIDES SOBRE A TEXTURA DE ESTRUTURADOS DE GOIABA (<i>Psidium guajava</i> L.)	LUIS GUSTAVO LIMA NASCIMENTO
474	CINÉTICA E MODELAGEM MATEMÁTICA PARA SECAGEM DE AÇAÍ EM CAMADA DE ESPUMA	SARA FONSECA MONTEIRO
475	EFEITO DA APLICAÇÃO DE QUITOSANA NO CONTROLE IN VITRO DO FUNGO FITOPATOGÊNICO <i>BOTRYTIS CINEREA</i>	ENYLSOON XAVIER RAMALHO
476	AÇÚCAR MASCADO: PARÂMETROS DE QUALIDADE MICROBIOLÓGICA	LUCAS DA SILVA BARBOZA
477	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE SARDINHAS EM CONSERVA COMERCIALIZADAS EM MERCADOS VAREJISTAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	NAYARA MARTINS DE ANDRADE
479	CONSIDERAÇÕES SOBRE A DETERMINAÇÃO DE CÁLCIO EM PRODUTOS CÁRNEOS PELO MÉTODO AOAC 983.19, EM RELAÇÃO A METODOLOGIA DESCRITA PELA IN 20 (REVOGADA).	MARISTELA APARECIDA DARIZ
480	ACEITABILIDADE DE BOLO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE AMARANTO	MARIA DAS GRAÇAS BIANCHINI
481	PREFERÊNCIA DE SABOR DE DIFERENTES TIPOS DE LEITE CONDENSADO	PÂMELA M. DA FONTOURA PIGNATARI
483	AVALIAÇÃO DA AGREGAÇÃO PLAQUETÁRIA APÓS TRATAMENTO COM EXTRATO HIDROETANÓLICO DE JATOBÁ EM ASSOCIAÇÃO AO CLOPIDOGREL EM RATOS DIABÉTICOS	RAMON ALVES DE OLIVEIRA PAULA
484	ANÁLISE DE COLIFORMES EM POLPA DE MANGA CONGELADA DE DIFERENTES MARCAS COMERCIALIZADAS NA CIDADE DE PALMAS – TO	ANTONIO DHEYSON DA SILVA OLIVEIRA
485	EFEITO DO EXTRATO AQUOSO DE BERINJELA (<i>Solanum melongena</i> L.) SOBRE PERFIL GLICÊMICO E PARÂMETROS BIOQUÍMICOS EM RATOS INDUZIDOS A HIPERLIPIDEMIA	RAMON ALVES DE OLIVEIRA PAULA
486	ESTUDO CINÉTICO DA BANANA DESIDRATADA OSMOTICAMENTE E POR CONVECÇÃO	JOSE HONORIO PEREIRA LOPES NETO
488	DIVERSIDADE GENÉTICA DE <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> ISOLADOS DE FONTES LÁCTEAS E NÃO LÁCTEAS	ANDRESSA FUSIEGER
489	GENETIC DIVERSITY AND NaCl RESISTANCE OF <i>Lactococcus lactis</i> subsp. <i>lactis</i> bv. <i>diacetylactis</i> OBTAINED FROM DAIRY-RELATED SAMPLES	ANDRESSA FUSIEGER

490	BIOCONVERSÃO DO COMPOSTO MUTAGÊNICO 2-METIL-1,4-DINITRO-PIRROL (DNMP) EM PRODUTOS CÁRNEOS POR BACTÉRIAS ÁCIDO LÁCTICAS	JULIANO DE DEA LINDNER
491	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS E FLAVONÓIDES TOTAIS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DOS EXTRATOS AQUOSO E HIDROETANÓLICO DA SEMENTE DE JATOBÁ	RAMON ALVES DE OLIVEIRA PAULA
492	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE SUCO INTEGRAL DE BETERRABA	LETÍCIA ZARNOTT LAGES
493	PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE PÃES FORMULADOS COM POLPA DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM) E PITAYA (HYLOCEREUS UNDATUS)	IAN ALMEIDA BORELLA
494	ANÁLISE SENSORIAL COM FRUTAS NATIVAS: DIFERENTES FORMULAÇÕES DE BISCOITOS TIPO AMANTEIGADOS, ENRIQUECIDO COM MESOCARPO DO BACURI (<i>Platonia insignis</i>) E AMÊNDOAS DE CAJU (<i>Anacardium occidentale</i>)	WESHYNGTON G. RUFINO ABREU
497	ANÁLISE DO EFEITO DE FILMES DE GALACTOMANANA DE ALGAROBA NA CONSERVAÇÃO DE MAÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS	KEROLAYNE SANTOS LEITE
498	AÇÃO ANTIMICROBIANA SUSCEPTÍVEL COM OS ANTIBIÓTICOS – BIOSSEGURANÇA NO USO DAS LINHAGENS DE BACTÉRIAS GRAM POSITIVAS E NEGATIVAS USADA NO ÓLEO ESSENCIAL DE MANJERICÃO (<i>OCIMUM BASILICUM</i> L.)	EULANE RYS RUFINO ABREU
499	QUALIDADE BROMATOLÓGICA DE SILAGEM DE HÍBRIDOS DE MILHO SOB DIFERENTES FORMAS DE NITROGÊNIO NO PLANTIO	ARIANA VIEIRA SILVA
500	PERFIL DIAGNÓSTICO DO CONSUMO DE REFRIGERANTES ENTRE OS DISCENTES DO CURSO TÉCNICO EM AGROINDÚSTRIA DO INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DO MARANHÃO- CAMPUS CODÓ	EULANE RYS RUFINO ABREU
501	AVALIAÇÃO DA PRESENÇA DE CONTAMINANTES EM LEITES UHT COMERCIALIZADOS NO VALE DO TAQUARI-RS	JEFERSON ALOISIO STROHER
502	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DURANTE A VIDA ÚTIL DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NO VALE DO TAQUARI-RS	JEFERSON ALOISIO STROHER
503	AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DURANTE A VIDA ÚTIL DE LEITES UHT COMERCIALIZADOS NO VALE DO TAQUARI-RS.	JEFERSON ALOISIO STROHER
504	LEITES EM PÓ COM O EFEITO DE DIFERENTES PRESSÕES DE HOMOGENEIZAÇÃO: ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS	VALERIA MARIA DOS SANTOS
506	PESQUISA DE <i>Salmonella</i> spp. EM ALIMENTOS ENVIADOS AO LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO CEARÁ, COM ÊNFASE EM SURTOS.	MARIANA RODRIGUES DE ANDRADE
507	AVALIAÇÃO DO TRATAMENTO DE RESÍDUOS DA POLPA DO MARACUJÁ E SEU POTENCIAL COMO BIOCOMBUSTÍVEL DE 2ª GERAÇÃO	MARIA FLÁVIA GRAZIELLY DE ARAUJO SILVA
508	INFLUÊNCIA DO ALCOOL ETÍLICO NA PROPRIEDADE DE COLORAÇÃO DOS FILMES BIODEGRADÁVEIS DE PROTEÍNA MIOFIBRILAR DE PESCADA AMARELA (<i>CYNOSCION ACOUPA</i>)	ANA LUISA LACERDA PALHETA
509	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE FRUTOS DA CAJARANA (<i>Spondias cytherea</i> Sonn.) DO MUNICÍPIO DE BRAGANÇA, PARÁ	JAMILE SOARES DE ALCANTARA
510	CONTRIBUIÇÃO DA ANÁLISE MICROSCÓPICA NO ESTUDO DE AÇÚCAR DE COCO	LAÍS FERNANDA DE PAULI YAMADA
512	AVALIAÇÃO DOS ASPECTOS HIGIENICO-SANITÁRIOS E CARACTERÍSTICAS SENSORIAIS DE PESCADOS COMERCIALIZADOS EM MERCADOS MUNICIPAIS NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ.	LARISSA FERNANDES DA CRUZ

514	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COMPOSTOS BIOATIVOS DA POLPA DE FRUTOS DE CAGAITA (EUGENIA DYSENTERICA DC.) SUBMETIDOS A CINCO DIFERENTES SISTEMAS DE PRODUÇÃO	MICAEL JOSE DE ALMEIDA
515	EXPERIMENTO SUSTENTÁVEL IN LOCO PARA A SECAGEM NATURAL EM PALLET DAS AMÊNDOAS DE CACAU AMAZÔNICO	AMANDA GENTIL POLIZELI
516	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA GELEIA DE ACEROLA ENRIQUECIDA COM EXTRATO DE PRÓPOLIS VERMELHA	FILIPE DE OLEVEIRA MELO
517	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CHIPS DE MAMÃO	VANESSA REGINA KUNZ
518	ELABORAÇÃO E ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E CAPACIDADE PRODUTIVA DE GELADO COMESTÍVEL DE CATUABA “CHOPE ALCOÓLICO”	RODRIGO CORRÊA SILVA
521	Desenvolvimento de um produto desidratado a partir da mistura de tomate (<i>Lycopersicon esculentum</i>), pimenta (<i>Capsicum spp</i>) e jambú (<i>Acmella oleracea</i>) por Refractance Window	ESDRAS FILIPE CARVALHO PINTO
522	Pelos de roedor e outras matérias estranhas em pápricas comercializadas no estado de São Paulo.	LAÍS FERNANDA DE PAULI YAMADA
523	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DAS PIMENTAS ANALISADAS NO LACEN-GO DE JANEIRO A OUTUBRO DE 2018.	VALDIRENE MARIA DE OLIVEIRA NETO
531	INFLUÊNCIA DE AGENTES ESPUMANTES NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE CAFÉS DESIDRATADOS EM LEITO DE ESPUMA ADICIONADOS EM CAPPUCINOS	KÁTIA SILVA MACIEL
532	EFEITO DA TEMPERATURA NO PROCESSO DE SECAGEM DE MORANGO EM LEITO DE ESPUMA	KÁTIA SILVA MACIEL
533	LICOR DE BANANA: INFLUÊNCIA DE ALTERAÇÕES OCORRIDAS DURANTE O ENVELHECIMENTO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA	KÁTIA SILVA MACIEL
534	RETENÇÃO DE BIOATIVOS EM POLPA DE CAGAITA MICROENCAPSULADA POR DIFERENTES MÉTODOS: GELIFICAÇÃO IÔNICA E SPRAY DRYING	CAMILA GONÇALVES RODRIGUES
535	AVALIAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FARINHAS OBTIDAS DE RESÍDUOS DA AGROINDÚSTRIA	CAMILA GONÇALVES RODRIGUES
536	TECHNOLOGICAL POTENTIAL OF WEISSELLA STRAINS ISOLATED FROM ARTISANAL CHEESES FROM DIFFERENT REGIONS OF BRAZIL	CAMILA GONÇALVES TEIXEIRA
537	COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE MISTURAS DE ÓLEO DE PRACAXI, GORDURA DE CUPUAÇU E ESTEARINA DE PALMA INTERESTERIFICADAS ENZIMATICAMENTE	WALACE JESUS NASCIMENTO
540	CONFORMIDADE DA ROTULAGEM DE PRODUTOS DENOMINADOS “SEM GLÚTEN” COM A LEGISLAÇÃO BRASILEIRA E COM O CODEX ALIMENTARIUS	ANDRIÉLI APARÍCIO COELHO
543	AVALIAÇÃO DO TEOR DE FIBRA ALIMENTAR EM PRODUTOS ALIMENTÍCIOS	ANDRIÉLI APARÍCIO COELHO
544	CONSTRUÇÃO DE CURVAS DE CRESCIMENTO DE <i>Lactobacillus plantarum</i> EM CULTURA PURA E MISTA UTILIZANDO SYBR® Green qPCR	WIASLAN FIGUEIREDO MARTINS
545	AVALIAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS HIGIÊNICO-SANITÁRIAS EM FAST FOOD NA CIDADE DE FORTALEZA - CE	JEAN VICTOR DOS SANTOS EMILIANO
546	TEOR DE AMIOLOSE, AMILOPECTINA E QUALIDADE DO AMIDO EXTRAÍDO DA BANANA MAÇÃ (<i>Musa acuminata</i>)	GABRIELA MURICY DE SOUZA SILVA
547	BEBIDA DESTILADA MISTA DE MELADO COM ADIÇÃO DA PIMENTA ROSA (<i>Schinus terebinthifolius</i>)	GABRIELA MURICY DE SOUZA SILVA
548	OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO AMIDO NATIVO E MODIFICADO HIDROTERMICAMENTE ORIUNDO DA FRUTA-PÃO (<i>Artocarpus altilis</i>)	GABRIELA MURICY DE SOUZA SILVA
549	Influência da Temperatura na viscosidade de Óleos vegetais Refinados	TATIANE FERREIRA SANTOS

551	ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE GELEIA MISTA DE ABACAXI (ANANAS COMOSUS L. MERRIL) COM PIMENTA (CAPSICUM BACCATUM VAR. PENDULUM)	MICAEL JOSE DE ALMEIDA
552	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE MAIONESE ADICIONADA DE CASTANHA-DO-BRASIL (Bertholletia excelsa) E CASTANHA-DE-CAJU (Anacardium occidentale L.)	ANA LUIZA SOUSA DE LIMA
553	AVALIAÇÃO DO TEMPO DE CONTATO E TIPO DE SOLVENTE NA EXTRAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA FARINHA DA CASCA DA GOIABA SERRANA	GILIANI VELOSO SARTORI
555	ESTUDO DAS REAÇÕES QUE OCORREM DURANTE O PROCESSO DE FRITURA E REUTILIZAÇÃO DO ÓLEO PARA ELABORAÇÃO DE SABÃO.	DANIELA QUEIROZ LEITE
557	AVALIAÇÃO QUALI-QUANTITATIVA DO CARDÁPIO OFERECIDO EM UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO DO MUNICÍPIO DE CAMPOS DOS GOYTACAZES/RJ	SAMARA PINTO CUSTÓDIO BERNARDO
558	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DOS MOLHOS DE PIMENTA COM AÇAÍ E DE JAMBÚ COM TUCUPI, PRODUZIDOS EM DOM ELISEU – PARÁ.	DANIELA QUEIROZ LEITE
559	AVALIAÇÃO DOS TEORES VITAMINA C, COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS EM SEIS DIFERENTES PAPINHAS COMERCIAIS INFANTIL	TAINARA LEAL DE SOUSA
560	ROTULAGEM NUTRICIONAL DE ALIMENTOS INFANTIS: UMA PROPOSTA DE UTILIZAÇÃO DO SEMÁFORO NUTRICIONAL	AMANDA ALBUQUERQUE GOUVÊA RAMOS
562	PROPRIEDADES REOLÓGICAS DE CASTANHA-DO-BRASIL (Bertholletia excelsa Bonpl.) E DE AMÊNDOA DE BARU (Dipteryx alata Vog.)	KATIUCHIA PEREIRA TAKEUCHI
568	PROSPECÇÃO DE PEPTÍDEOS BIOATIVOS DE FEIJÃO CAUPI COM POTENCIAL ANTIOXIDANTE E INIBITÓRIO DE ENZIMA CONVERSORA DE ANGIOTENSINA	AILTON CESAR LEMES
569	ANÁLISE MICROSCÓPICA DE CÉLULAS LEVEDURIFORMES E CURVA DE SECAGEM DAS GELEIAS DE PITAYA ENRIQUECIDAS COM EXSUDADO DO CACAU	TOMY ASKA KUBOTA
570	Avaliação de ocratoxina A em amostras de café torrado e moído comercializados no estado de São Paulo/BR	SIMONE ALVES DA SILVA
571	LEITE COMO AGENTE PROTETOR NA ENCAPSULAÇÃO DE PROBIÓTICOS POR GELIFICAÇÃO IÔNICA: AVALIAÇÃO DE PARTÍCULAS SUBMETIDAS À REFRIGERAÇÃO, CONGELAMENTO E LIOFILIZAÇÃO	NEILA SÍLVIA PEREIRA DOS SANTOS RICHARDS
574	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE PASTEURIZADO DESTINADO AO PROGRAMA VIVALEITE NO ESTADO DE SÃO PAULO	ALCINA MARIA LISERRE
576	IMPLEMENTAÇÃO DO USO DE INDICADORES EM LABORATÓRIO DE SAÚDE PÚBLICA	PRISCILLA NUERNBERG ROSSA
577	PERFIL MICROBIOLÓGICO DA ÁGUA MINERAL COMERCIALIZADA NO ESTADO DE SÃO PAULO	ALCINA MARIA LISERRE
579	COMPARAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA ENTRE CASEÍNAS MICELARES LIOFILIZADA E SECA POR ATOMIZAÇÃO	LUIS GUSTAVO LIMA NASCIMENTO
580	ANÁLISE SENSORIAL DE PALMITO EM CONSERVA	AMANDA NERIS DOS SANTOS
581	ANÁLISE DA ROTULAGEM DE ATUNS RALADOS EM CONSERVA COMERCIALIZADOS EM MERCADOS VAREJISTAS NO ESTADO DO RIO DE JANEIRO	MARIANNA SOUZA DA GRAÇA
582	ELABORAÇÃO DE PREPARAÇÕES CULINÁRIAS A PARTIR DA APLICAÇÃO DE SUBPRODUTOS DO BURITI	AMANDA GENTIL POLIZELI
583	ANÁLISE DO TEOR DE SÓDIO NOS RÓTULOS DE SALGADINHOS A BASE DE MILHO COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE BELÉM DO PARÁ	RODRIGO CORRÊA SILVA

585	AVALIAÇÃO DE PAÇOCA ELABORADA COM CASTANHAS DE BARU (<i>Dipteryx alata</i> Vog.) E AVEIA (<i>Avena sativa</i> L.) DURANTE O ARMAZENAMENTO	GABRIELLA NOGUEIRA SANTOS
586	PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES BIODEGRADÁVEIS ELABORADOS COM FARINHA DE RESÍDUO DE MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>)	MARIA CLARA COUTINHO MACEDO
587	DETECÇÃO DE FRAUDES EM LEITES UHT INTEGRAL COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DE BELÉM DO PARÁ	LARISSA FERNANDES DA CRUZ
588	SENSIBILIZAÇÃO AMBIENTAL: VISÃO DE COMERCIANTES ACERCA DA RECICLAGEM E DISPONIBILIDADE DE DOAÇÃO DO ÓLEO DE COZINHA USADO EM FRITURAS	KÁTIA DAVI BRITO
589	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE FILMES BIODEGRADÁVEIS ELABORADOS COM FARINHA DE RESÍDUO DE MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>)	MARIA CLARA COUTINHO MACEDO
590	ELABORAÇÃO, ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E PERFIL DE TEXTURA EM QUEIJO CREMOSO	INGRID ALVES SANTOS
591	USO DO PCR QUANTITATIVO (qPCR) PARA QUANTIFICAÇÃO E MODELAGEM PREDITIVA DE <i>Leuconostoc mesenteroides</i>	DANIELLE DE SOUSA SEVERO
592	INFUSÕES DE TRÊS ERVAS UTILIZADAS COMO CHÁS:FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE	INGRID ALVES SANTOS
593	DETERMINAÇÃO DOS PARÂMETROS COLORIMÉTRICOS E DO TEOR DE COMPOSTOS FÊNOLICOS TOTAIS DE FILMES ELABORADOS A PARTIR DA FARINHA DE RESÍDUO DE MARACUJÁ (<i>Passiflora edulis</i> f. <i>flavicarpa</i>)	MARIA CLARA COUTINHO MACEDO
597	FARELO DA PIMENTA BIQUINHO NA PRODUÇÃO DE QUEIJO TIPO “BOURSIN”: ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL	DANIELLE DE SOUSA SEVERO
598	DETERMINAÇÃO DE TOCOFERÓIS E FITOESTERÓIS EM ÓLEO DA POLPA DE PEQUI (<i>CARYOCAR BRASILIENSE</i>)	CARMEN TORRES GUEDES
599	AVALIAÇÃO DA AUTENTICIDADE DE AZEITE DE OLIVA ENVASADOS NA REGIÃO METROPOLITANA DA BAIXADA SANTISTA/SP, BRASIL	ROBERTO CARLOS F. BARSOTTI
600	EFEITO DA HOMOGENEIZAÇÃO POR ALTA PRESSÃO (HAP) E DA TEMPERATURA DE EXTRAÇÃO NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA-DO-BRASIL	KATIUCHIA PEREIRA TAKEUCHI
601	ANÁLISE DO TEOR DE FLUORETO NAS AMOSTRAS DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ENCAMINHADAS AO LACEN/SC, DE 2016 A 2018	LARISSA PROBST DOS SANTOS
602	Ocorrência de <i>Listeria monocytogenes</i> no Brasil e no mundo	PAOLA GOUVEA MANFREDINI
603	ELABORAÇÃO DE UM SISTEMA DE ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (APPCC) PARA UMA PROPRIEDADE LEITEIRA	PAOLA GOUVEA MANFREDINI
604	IMPLEMENTAÇÃO DE PLANO HACCP NA PRODUÇÃO DE LEITE UHT	PAOLA GOUVEA MANFREDINI
605	SOBREMESA LÁCTEA ADICIONADA DE MIRTILO SUBMETIDA AO AQUECIMENTO ÔHMICO: COMPOSTOS BIOATIVOS, CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E INIBIÇÃO DE ENZIMAS	ERICK ALMEIDA ESMERINO
606	Atividade antimicrobiana in vitro de óleos essenciais contra patógenos alimentares	LUANA AMARAL DE FIGUEIREDO
607	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E FÍSICO-QUÍMICA DO DOCE DE MAXIXE EM CALDA COM ADIÇÃO DE MEL	MARIA DO SOCORRO ARAÚJO RODRIGUES
608	Estudo de métodos para a detecção de <i>Listeria monocytogenes</i> em leite UAT e pasteurizado.	LUANA AMARAL DE FIGUEIREDO

609	INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DO GLICEROL EM FILMES BIODEGRADÁVEIS ELABORADOS COM PROTEÍNAS DE PEIXE	ALESSANDRA ESTEVAM MARQUES
610	TEOR DE UMIDADE E ATIVIDADE ÁGUA DE CEREAIS MATINAIS E SUA RELAÇÃO COM SEGURANÇA ALIMENTAR	BRUNA GABRIELA COSTA
612	Ação do Kefir sobre patógenos alimentares	LUANA AMARAL DE FIGUEIREDO
614	AVALIAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E MICROBIOLÓGICAS DE PÃES COMERCIALIZADOS EM UMA PANIFICADORA NO MUNICÍPIO DE CAMETÁ-PA	LUCILENO RODRIGUES DA TRINDADE
615	AVALIAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS EM BEBIDAS LÁCTEAS FERMENTADAS COMERCIAIS EM BELÉM-PA	KEILA FERNANDA DA SILVA FRANCO
616	ELABORAÇÃO DOS MANUAIS DE BOAS PRÁTICAS DOS LABORATÓRIOS DE COZINHA QUENTE DO CURSO DE GASTRONOMIA DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO CEARÁ	VIRGÍNIA NARDY PAIVA
618	DETERMINAÇÃO DE CAROTENOIDES E VITAMINA C NA CASCA DE BATATA-DOCE (<i>Ipomoea batatas</i> L.)	PAULEANE PEREIRA CHAGAS
620	BENTONITA CÁLCICA UTILIZADA NA FABRICAÇÃO DE DOCE DE BANANA EM MASSA – AVALIAÇÃO DA QUALIDADE	MARIA DO SOCORRO A. RODRIGUES
621	ANÁLISES DAS INFORMAÇÕES NUTRICIONAIS COMPLEMENTARES EM RÓTULOS DE BEBIDAS AÇUCARADAS AMPLAMENTE CONSUMIDAS PELO PÚBLICO INFANTIL	KÁTIA DANTAS FIGUEIREDO MENDES
623	RELATO DE EXPERIÊNCIA: UTILIZAÇÃO DO GUIA ALIMENTAR PARA A POPULAÇÃO BRASILEIRA EM UMA ESCOLA PÚBLICA DE BELÉM DO PARÁ	JACQUELINE DOS SANTOS FERREIRA
624	AVALIAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE CHUMBO EM DIFERENTES CATEGORIAS DE ALIMENTOS	MAYSSA DE ANDRADE FONSECA
626	PROPRIEDADES DE PASTA E DOS GÉIS DAS FARINHAS DE GRÃOS DE MILHO SECOS A ALTAS TEMPERATURAS	VIVIANE VAZ OLEIRO DURANTE
628	ANÁLISE DO TEOR DE ALUMÍNIO EM AMOSTRAS DE ÁGUA PARA CONSUMO HUMANO ENCAMINHADAS AO LACEN/SC ENTRE OS ANOS DE 2016 A 2018	LARISSA PROBST DOS SANTOS
629	CARACTERIZAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE ÁGUA PROVENIENTES DA REDE PÚBLICA DE ABASTECIMENTO NAS MESORREGIÕES DO ESTADO DA BAHIA	CLICIA CAPIBARIBE LEITE
632	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DA FASE LÍQUIDA E da FASE VAPOR DO OLÉO ESSENCIAL DE ORÉGANO SOB O CRESCIMENTO DE <i>Wiessella viridescens</i> E <i>Pseudomonas fluorescens</i>	GLÁUCIA MARIA FALCÃO DE ARAGÃO
634	AVALIAÇÃO DOS SISTEMAS DE ÁGUA E MANEJO DE RESÍDUOS DA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO DE UM CENTRO DE NEURORREABILITAÇÃO EM FORTALEZA/CE	VIRGÍNIA NARDY PAIVA
635	AVALIAÇÃO DO GRAU DE SATISFAÇÃO DOS COMENSAIS DE UM RESTAURANTE UNIVERSITÁRIO QUANTO AO ASPECTO HIGIÊNICO-SANITÁRIO	CARLOS HENRIQUE G. DE SOUSA LIMA
636	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE REFEIÇÕES SERVIDAS EM UNIDADES DO SISTEMA PENITENCIÁRIO DA CIDADE DE SALVADOR- BAHIA	JOSELENE CONCEICAO NUNES NASCIMENTO
637	PRODUÇÃO DE UVAS-PASSAS CV. BRS VITÓRIA E AVALIAÇÃO DA ISOTERMA DE SORÇÃO EM DIFERENTES EMBALAGENS	JARDERLANY SOUSA NUNES
638	EFEITO DO TEMPO DE MACERAÇÃO A FRIO NO CONTEÚDO DE FLAVANÓIS EM VINHOS BASE PARA ESPUMANTE ROSÉ DA CV. GRENACHE	ANA PAULA ANDRÉ BARROS
639	INFLUÊNCIA DO TEMPO DE MACERAÇÃO A FRIO NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE VINHOS BASE PARA ESPUMANTE BRANCO ELABORADOS A PARTIR DA CV. VIOGNIER	ANA PAULA ANDRÉ BARROS

648	APLICAÇÃO DE OZÔNIO GASOSO E GEOPRÓPOLIS COMO MÉTODOS DE DESCONTAMINAÇÃO FÚNGICA EM AMOSTRAS DE CASCA DE OVO	MILENA DE OLIVEIRA DUTRA
650	MONITORAMENTO DE AFLATOXINAS EM AÇÚCAR MASCADO POR LC-MS/MS E QUECHERS	MARIANA BAPTISTAO
651	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E FITOQUÍMICA DO LÁTEX DE SUCUBA (<i>Himatanthus sucuba</i>).	TOMY ASKA KUBOTA
652	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA DE JAMBOLÃO (<i>Syzygium cumini</i>)	JARDERLANY SOUSA NUNES
653	EFFECTS OF BLOCK FREEZE CONCENTRATION ON THE POLYPHENOLIC AND MINERAL COMPOSITION OF ORANGE JUICE (<i>Citrus sinensis</i>)	JULIANA SANTOS DE ESPINDOLA
654	CONTAMINAÇÃO MICROSCÓPICA POR MATÉRIAS ESTRANHAS E PARASITAS EM ALFACES (<i>LACTUCA SATIVA L.</i>) DE DIFERENTES TIPOS DE CULTIVO E PROCESSAMENTO, COMERCIALIZADOS EM RIBEIRÃO PRETO, SP, BRASIL.	SONIA DE PAULA TOLEDO PRADO
655	UM SIMPLES E INOVADOR MÉTODO ANALÍTICO USANDO EXTRAÇÃO EM FASE SÓLIDA DISPERSIVA COM AMINA PRIMÁRIA SECUNDÁRIA (PSA) PARA DETERMINAÇÃO DE OCRATOXINA A EM CAFÉ TORRADO POR CLUE-EM/EM	YURI PEREIRA SOUZA
656	Desenvolvimento e validação de um modelo preditivo de inativação de <i>Salmonella</i> em fórmula infantil submetida ao aquecimento por micro-ondas	RAMON SILVA
657	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE FARINHAS DE AMENDOIM COMERCIALIZADAS EM PELOTAS, RS	ALANA CRIZEL BRAUCH
658	COMPARAÇÃO DAS RECOMENDAÇÕES DE METODOLOGIAS ANALÍTICAS PARA A AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE LEITES	CRISTIANE LÚCIA GODDARD
659	OCORRÊNCIA DE <i>LISTERIA MONOCYTOGENES</i> NA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS E NO QUEIJO MUSSARELA	LUIZ EDUARDO COELHO NURIMBERG
660	DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E CAROTENOIDES TOTAIS EM PIMENTAS <i>Capsicum spp.</i>	MATHEUS FERREIRA DE BRITO
661	QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA DE LINGUIÇAS DO TIPO FRESCAL PRODUZIDAS E OU COMERCIALIZADAS NA REGIÃO DO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO	HAYANNA M. BOAVENTURA DA COSTA
662	ELABORAÇÃO E COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE FEITOS COM RESÍDUOS DO PROCESSAMENTO DA POLPA DE FRUTAS	DEISE MARIA SOUSA ALMEIDA
663	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE AMOSTRAS DE ÁGUA MINERAL RECEBIDAS PARA ANÁLISE NO LACEN/ RS PROVENIENTES DA AÇÃO DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA	NATÁLIA CANAL
665	OBTENÇÃO E ESTABILIDADE DE NANOPARTÍCULAS DE ÓLEO DE PALMA BRUTO COM FÉCULA DE MANDIOCA COMO ENCAPSULANTE	ITACIARA LARROZA NUNES
667	IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DOS MINERAIS DAS FOLHAS DE <i>CURCUMA LONGA L.</i> E <i>CURCUMA ZEDOARIA</i>	IZABEL DE PAULA DUARTE ALVES
668	COMPARAÇÃO DOS RESULTADOS OBTIDOS PARA DETERMINAÇÃO DE GORDURAS TOTAIS EM DERIVADOS DE LEITE UTILIZANDO DIFERENTES METODOLOGIAS ANALÍTICAS	THAIS SOROKA FRANCO
669	AVALIAÇÃO DE QUALIDADE HIGIÊNICO-SANITÁRIA EM AMOSTRAS DE LEITES E DERIVADOS ORIUNDOS DA REGIÃO DO DISTRITO FEDERAL E ENTORNO	HAYANNA M. BOAVENTURA DA COSTA
670	AVALIAÇÃO DO USO DO ÁGAR BISMUTO SULFITO PARA DETECÇÃO DE <i>SALMONELLA SPP.</i> EM ALIMENTOS	IZABEL DE PAULA DUARTE ALVES

671	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DA PROPRIEDADES FUNCIONAIS TECNOLÓGICAS DE FARINHA DE PAIÇO (Setaria itálica L.) E ALPISTE (Phalaris canariensis L.)	YESEONG ROBERT FAMILIA LOURENÇO
672	DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS DE AÇOUGUES DA CIDADE DE CODÓ-MARANHÃO	FLÁVIA RAYANE CARVALHO SOUSA
673	ANÁLISE DE SULFITO EM AMOSTRAS DE SUCOS NO PERÍODO DE 2014-2017	MARILIA DE CASTRO JORGE TEIXEIRA
674	CARACTERIZAÇÃO FÍSICA, FÍSICO-QUÍMICA E NUTRICIONAL DA UMBUGUELA (SPONDIAS SP.) PROVENIENTE DO MUNICÍPIO DE FILADÉLFIA, BAHIA.	CLÁUDIO CARVALHO SANTANA JÚNIOR
676	QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE SALAMES COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE BARREIRAS-BA.	ADRIANA MENDES OLIVEIRA
677	ESTUDO DA PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE DIFERENTES TIPOS DE OVOS DE GALINHA DISPONÍVEIS NO MERCADO DO RIO DE JANEIRO	FERNANDO JENSEN BRAZ CORREA
678	OCORRÊNCIA DE MICOTOXINAS EM EMBUTIDOS CÁRNEOS, FÍGADO SUÍNO E DE AVES	MATEUS BATISTA GOMES
680	EFEITO ANTIMICROBIANO DO ÓLEO ESSENCIAL DE <i>Cymbopogon citratus</i> FRENTE À <i>Salmonella enterica</i> <i>Choleraesius</i> E POTENCIAL USO COMO CONSERVANTE DE ALIMENTOS	MONIQUE ELLEN TORRES DA SILVA
681	USO DA TÉCNICA DE COMPLETION TASK NA EXPLORAÇÃO DA PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR: UM ESTUDO SOBRE O CAFÉ EM PÓ, EM GRÃOS E EM CÁPSULAS NO BRASIL	YASMIN JANAINA DUARTE SALES
682	INCIDÊNCIA DE <i>Listeria monocytogenes</i> EM PRODUTOS PRONTOS PARA O CONSUMO, SEM PARÂMETRO PREVISTO NA RDC 12/2001	REGINA COELI DE OLIVEIRA TORRES
683	AVALIAÇÃO DAS INFORMAÇÕES SOBRE ALIMENTOS COM ALEGAÇÕES DA PROPRIEDADE FUNCIONAL RELACIONADA À LUTEÍNA, COMERCIALIZADOS NA INTERNET	MARIA THEREZA BONILHA DUBUGRAS
684	SHAKER COMO UMA ALTERNATIVA PARA REDUÇÃO DA RETENÇÃO DE GORDURA EM SONDAS NASOGÁSTRICAS	KELY DE PAULA CORREA
685	DESENVOLVIMENTO DE RESISTÊNCIA AO ESTRESSE DE <i>Staphylococcus aureus</i> APÓS EXPOSIÇÃO A CONDIÇÕES SUBLETAS DE ACIDEZ E TEMPERATURA	MONIQUE ELLEN TORRES DA SILVA
686	A INFLUÊNCIA DA HOMOGENEIZAÇÃO NO LEITE HUMANO POR UMA VISÃO MICROSCÓPICA	KELY DE PAULA CORREA
687	ESTUDO DA CONCENTRAÇÃO DE EXTRATO DE ERVA-MATE QUANTO A ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA	LETICIA EDUARDA BENDER
688	INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA SOBRE CARACTERÍSTICAS MORFOLÓGICAS E CRISTALOGRÁFICAS DE HIDROXIAPATITAS PARA ADSORÇÃO DE PROTEÍNAS	MONIQUE ELLEN TORRES DA SILVA
689	COMPOSTOS FENÓLICOS DA MICROALGA <i>Scenedesmus obliquus</i> EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E SEU POTENCIAL USO	RAFAEL RODRIGUES FREIRE
690	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA FOLHA DE MANDIOCA (<i>Manihot esculenta</i> Crantz) COMERCIALIZADAS NO MERCADO DO VER-O PESO, BELÉM, PARÁ	ANA LAURA PINTO GUIMARÃES
691	ANÁLISE DE FÓRMULA PARA ALIMENTAÇÃO INFANTIL EM COMPARAÇÃO COM LEITE HUMANO ORDENHADO	KELY DE PAULA CORREA
692	DESEMPENHO DE VINHOS CABERNET SAUVIGNON E TANNAT ENVELHECIDOS NA GARRAFA	VALDECIR CARLOS FERRI
693	ANÁLISE DE HIDROCARBONETOS POLICÍCLICOS AROMÁTICOS PRIORITÁRIOS EM ÓLEOS DE GIRASSOL	SIMONE ALVES DA SILVA
694	MICROALGAS COMO FONTE ALTERNATIVA DE PROTEÍNAS PARA ALIMENTAÇÃO: CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E EXTRAÇÃO DE PROTEÍNAS	RAFAEL RODRIGUES FREIRE

695	EXTRAÇÃO DE CAROTENOIDES DA MICROALGA <i>Scenedesmus obliquus</i> E POTENCIAL USO COMO ANTIOXIDANTE EM ALIMENTOS	RAFAEL RODRIGUES FREIRE
697	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE DIÓXIDO DE ENXOFRE EM COGUMELOS EM CONSERVA COMERCIALIZADOS NO ESTADO DE SÃO PAULO	MARISTELA SATOU MARTINS
698	CARACTERIZAÇÃO TECNOLÓGICA E SENSORIAL DE GELEIA DE CAFÉ DIET	BEATRIZ EXPEDITO SOTERO
699	DETERMINAÇÃO DO TEOR DE NITRITOS E NITRATOS EM PRODUTOS CÁRNEOS	MARISTELA SATOU MARTINS
700	AVALIAÇÃO DA ROTULAGEM DE PÃES INTEGRAIS E COMPARAÇÃO COM A LEGISLAÇÃO VIGENTE	JACQUELINE DOS SANTOS FERREIRA
703	VERIFICAÇÃO DOS PARAMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE ÁGUA DO OLHO D'ÁGUA DO MATIAS NO AGRESTE PARAIBANO	JOELSON SOUZA ISIDRO DOS SANTOS
704	SECAGEM DE EXTRATOS NATURAIS POR SPRAY DRYER COM DIFERENTES AGENTES ENCAPSULANTES	JULIA FRANCISQUINI
709	CAPACIDADE DE EXTRAÇÃO E DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO EM MASSA DA PECTINA DO BAGAÇO DO CAJU-DO-CERRADO (<i>Anacardium othonianum</i> Rizz.)	BHEATRIZ SILVA MORAIS DE FREITAS
711	AVALIAÇÃO DOS RÓTULOS DE ÁGUAS MINERAIS DO ESTADO DE SÃO PAULO	GISELE LETICIA ALVES
712	OTIMIZAÇÃO DA PASTEURIZAÇÃO NAS PROPRIEDADES SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS DE PATÊ DE FÍGADO DE CORDEIRO	BRUNA ALMEIDA DA SILVA
713	ESTUDO FÍSICO-QUÍMICO DE ÁGUA FORNECIDA AOS ALUNOS DAS ESCOLAS DO MUNICÍPIO DE MASSARANDUBA, PARAÍBA	JÚLIA R. ARAÚJO DA COSTA PEREIRA
714	ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BARRAS DE CEREAL ADICIONADAS DE SERIGUELA	NATIÉLI PIOVESAN
715	EFEITO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS NAS CONDIÇÕES MICROBIOLÓGICAS DE BANANA 'PRATA-ANÃ'	ALFREDINA DOS SANTOS ARAÚJO
717	EFEITO DA REDUÇÃO DE SÓDIO E ADIÇÃO DE REALÇADORES DE SABOR SOBRE A ATIVIDADE ELETROENCEFALOGRÁFICA E AVALIAÇÃO SENSORIAL	ERICK ALMEIDA ESMERINO
719	OCORRÊNCIA DE FUNGOS E MICOTOXINAS EM ARROZ ORG NICO E CONVENCIONAL	BÁRBARA CRISTINA FERRÃO FERREIRA
720	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, TEOR COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DA CASCA DO INHAME (<i>DIOSCOREA</i> spp.), COMERCIALIZADA, EM BELÉM DO PARÁ.	ANA LAURA PINTO GUIMARÃES
721	ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO ASSOCIADA A REGRESSÃO LINEAR MÚLTIPLA PARA PREDIÇÃO DO TEOR DE AMIDO DE MANDIOCA COMO ADULTERANTE DE PIMENTA DO REINO EM PÓ	AMANDA BEATRIZ SALES DE LIMA
722	AMINAS BIOATIVAS DURANTE A FERMENTAÇÃO DO CACAU	MARIA BEATRIZ DE ABREU GLORIA
723	ELABORAÇÃO E ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO DO TIPO COOKIE PRODUZIDO COM FARINHA DA CASCA DE LARANJA (<i>Citrus sinensis</i>)	ALFREDINA DOS SANTOS ARAÚJO
725	ANÁLISE ESPECTROSCÓPICA E MICROSCÓPICA DE EXTRATOS NATURAIS ENCAPSULADOS COM PROTEÍNAS DO LEITE	JULIA FRANCISQUINI
726	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE TRUFAS ARTESANAIS ADICIONADAS DE CACHAÇA	ALFREDINA DOS SANTOS ARAÚJO
727	EFEITO DO TEMPO DE HIDRÓLISE NA ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DAS PROTEÍNAS DA TORTA DE ALGODÃO	AILTON CESAR LEMES

728	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE POLPAS ARTESANAIS COMERCIALIZADAS EM FEIRA LIVRE NO MUNICÍPIO DE ESPERANÇA-PB	THIAGO MURILLO DINIZ DA FONSECA
729	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE RECEBIDO NA AGROINDÚSTRIA DO IF SERTÃO PERNAMBUCANO CAMPUS PETROLINA ZONA RURAL	FERNANDA F. PINHEIRO DA COSTA
730	Elaboração e Análise Sensorial de Biscoitos Tipo Cookie Formulados com Cenoura e Fécula de Batata	SILVANA GONÇALVES BRITO DE ARRUDA
731	ESPECTROSCOPIA NO INFRAVERMELHO PRÓXIMO ASSOCIADA A REDES NEURAIS ARTIFICIAIS PARA DETECÇÃO DE FRAUDE EM CANELA EM PÓ	AMANDA BEATRIZ SALES DE LIMA
733	QUALIDADE DA ÁGUA SUBTERRÂNEA DO CURAMATAÚ OCIDENTAL PARAIBANO E SUAS IMPLICAÇÕES NA SAÚDE DA POPULAÇÃO	JOELSON SOUZA ISIDRO DOS SANTOS
734	AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BEBIDA DE ACEROLA (<i>Malpighia emarginata</i>) ELABORADA COM SORO LÁCTEO	TAMIRES DE SOUZA
735	PROPOSTA DE ROTULAGEM FRONTAL DE ALIMENTOS UTILIZANDO ALERTAS NUTRICIONAIS EM FORMA DE OCTÓGONOS: PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES BRASILEIROS	ANA CAROLINA FERNANDES
736	Immunological castration of swine improves performance, cutting yields and leanness	VIVIAN FEDDERN
737	QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DA ÁGUA EM ESTABELECIMENTOS DE ALIMENTAÇÃO DO MERCADO MUNICIPAL DE CAPANEMA – PA	ALINE TIARI KUBOTA
738	DETERMINAÇÃO DA EQUIVALÊNCIA DO GOSTO SALGADO EM MOLHOS DE TOMATE REDUZIDOS DE SÓDIO E ADICIONADOS DE REALÇADORES DE SABOR ATRAVÉS DA ANÁLISE TEMPO-INTENSIDADE	ERICK ALMEIDA ESMERINO
739	CINÉTICA E MODELAGEM MATEMÁTICA DA SECAGEM SOLAR DE CEBOLA ROXA	AMANDA BEATRIZ SALES DE LIMA
740	USO DE AÇÚCARES DE ADIÇÃO E DE EDULCORANTES EM ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COMERCIALIZADOS NO BRASIL	ANA CAROLINA FERNANDES
741	AVALIAÇÃO DO RESÍDUO MINERAL E DA COR DE MÉIS DE ABELHAS AFRICANIZADAS (<i>APIS MELLÍFERA L.</i>) DA REGIÃO DO SERTÃO CENTRAL DO CEARÁ	DEISE MARIA SOUSA ALMEIDA
743	IMPACTO DOS REVESTIMENTOS A BASE DE ÓLEOS ESSENCIAIS DE MENTHA NOS PARÂMETROS DE QUALIDADE DE BANANAS (<i>MUSA SPP.</i>)	INGRID C. DANTAS GONÇALVES
744	Avaliação sensorial e estabilidade de doces em massa tipo corte prebiótico de cajá armazenados em condições ambientais	EMANUEL NETO ALVES DE OLIVEIRA
745	Análise Microbiológica de Sorvetes Comercializados em Teresina, PI	KARINA DOS SANTOS RODRIGUES
746	Utilização de planejamento experimental na elaboração e estudo da caracterização físico-química de refrescos de amora-preta	EMANUEL NETO ALVES DE OLIVEIRA
747	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE FUNCIONAL ADICIONADO DE FARINHA DE TUPINAMBOR (<i>Helianthus tuberosus L.</i>)	NEILA SÍLVIA PEREIRA DOS SANTOS RICHARDS
748	ANÁLISE DAS CONDIÇÕES DE POTABILIDADE DA ÁGUA DE POÇOS TUBULARES NA CIDADE DE TERESINA-PI	MARÍLIA DA SILVA SOUSA
749	AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIMICROBIANO DOS OLÉOS ESSENCIAIS DE CRAVO-DA-ÍNDIA (<i>SYZYGIUM AROMATICUM</i>), CAPIM SANTO (<i>CYMBOPOGON CITRATUS</i>) E ALECRIM (<i>ROSMARINUS OFFICINALIS</i>)	ADRIANA MENDES OLIVEIRA
750	Avaliação das boas práticas de fabricação em cantinas de escolas públicas municipais	EMANUEL NETO ALVES DE OLIVEIRA

751	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DE RESÍDUO DE PIRAMUTABA (BRACHYPLATYSTOMA VAILLANTII) DO MERCADO DO PEIXE EM BELÉM-PA.	VITÓRIA MICAELY TORRES CARVALHO
752	DETERMINAÇÃO MULTIRRESÍDUO DE ANTIPARASITÁRIOS E AGROTÓXICOS EM FÍGADO BOVINO EMPREGANDO SORVENTE CAPTIVA EMR-Lipid® E GC-MS/MS	OSMAR DAMIAN PRESTES
753	ANÁLISE DE COR DE CAMARÕES SECOS SALGADOS E DEFUMADOS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SALVADOR, BAHIA	LARISSA QUEIROZ DE MAGALHÃES MARINHO
754	ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA DE SUCOS DE FRUTAS CONCENTRADOS	KARINA DOS SANTOS RODRIGUES
756	ELABORAÇÃO E ESTUDO DA FERMENTAÇÃO DE CAXIRI UTILIZANDO MEL E INHAME (<i>Dioscorea cayennensis</i>) COMO SUBSTRATO	WENDERSON OLIVEIRA DA SILVA
757	INFLUENCIA DA FERMENTAÇÃO NO PERFIL E TEORES DE AMINOÁCIDOS DO CACAU	MARIA BEATRIZ DE ABREU GLORIA
758	DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE MEDICAMENTOS VETERINÁRIOS EM SALMÃO POR UHPLC-MS/MS	OSMAR DAMIAN PRESTES
760	ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE POLPAS DE FRUTAS COMERCIALIZADAS EM TERESINA, PIAUÍ	MARÍLIA DA SILVA SOUSA
761	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA DE DIETAS ENTERAIS ANALISADAS PELO LABORATÓRIO CENTRAL DE SAÚDE PÚBLICA DO ESTADO DO CEARÁ (LACEN)	MARIANA RODRIGUES DE ANDRADE
762	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE AZEITES DE DENDÊ ARTESANAIS PRODUZIDOS EM VALENÇA-BAHIA.	MORGANA MARTINS ALECRIM
763	ATIVIDADE ANTIMICROBIANA EM MICRO-ATMOSFERA DO ÓLEO ESSENCIAL DE TOMILHO (<i>Thymus vulgaris</i> L.) FRENTE À <i>Staphylococcus aureus</i>	MARINA VIEIRA FOUCHY
765	DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE AGROTÓXICOS EM LEITE EM PÓ EMPREGANDO MSPD E DETERMINAÇÃO POR UHPLC-MS/MS E GC-MS/MS	OSMAR DAMIAN PRESTES
766	ANÁLISE SENSORIAL DE HAMBURGUER BOVINO COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO-DA-ÍNDIA (<i>Syzygium aromaticum</i>)	MARINA VIEIRA FOUCHY
768	COLIFORMES TERMOTOLERANTES EM DOCES DE LEITE COMERCIALIZADOS EM FEIRAS LIVRES NA CIDADE DE PELOTAS-RS	MARINA VIEIRA FOUCHY
769	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DA PLANTA ALIMENTÍCIA NÃO-CONVENCIONAL DO ESTADO DE SERGIPE: MAJOR GOMES (<i>Talinum paniculatum</i> (Jacq.) Gaertn.).	MARIANA FREITAS SOUZA
771	CARACTERIZAÇÃO DO FARELO DA PIMENTA BIQUINHO (<i>Capsicum chinense</i>)	DANIELLE DE SOUSA SEVERO
772	PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DE ÓLEO DE BABAÇU (<i>Orbignya</i> sp)	CAMILA EMERECIANA PESSOA
773	VALIDAÇÃO DE MÉTODO MULTIRRESÍDUO PARA DETERMINAÇÃO DE AGROTÓXICOS EM OVOS POR GC-MS/MS	RENATO ZANELLA
774	<i>Listeria monocytogenes</i> : SOBREVIVÊNCIA EM SALMÃO PRONTO PARA O CONSUMO DURANTE SIMULAÇÃO INTESTINAL <i>in vitro</i> UTILIZANDO qPCR/PMMA.	CLARISSA BARRETTA
775	DIAGNÓSTICO DAS CONDIÇÕES HIGIÊNICO SANITÁRIAS DOS BOXES DO MERCADO DO PEIXE NA CIDADE DE CODÓ-MA	ISIS VALERIA BORGES DA SILVA
777	DESENVOLVIMENTO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE RESÍDUOS DE ANTIPARASITÁRIOS EM LEITE BOVINO EMPREGANDO LLE-LTP E LC-MS/MS	RENATO ZANELLA
778	DESENVOLVIMENTO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE BEBIDA FERMENTADA ELABORADA COM KOMBUCHA DE CHÁ VERDE (<i>Camelia sinesis</i>) E ABACAXI (<i>Ananas comosus</i>)	NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES

779	BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DE UMA AGROINDÚSTRIA PROCESSADORA DE MANIVA COZIDA SITUADA NO NORDESTE PARAENSE	BRUNO SILVA CUNHA
781	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DO LEITE CRU COMERCIALIZADO NO ALTO OESTE POTIGUAR	GLEISON SILVA OLIVEIRA
782	O USO INADEQUADO DE AGROTÓXICOS: UMA REVISÃO DE LITERATURA	ESTEFHANY VITÓRIA BENTES SOUZA
783	AVALIAÇÃO DE SORVENTES PARA DETERMINAÇÃO MULTIRRESÍDUO DE AGROTÓXICOS EM NOZ-PECÃ POR LC-MS/MS	RENATO ZANELLA
784	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE FOLHA DE MANGUE (<i>Chloroscombrus chrysurus</i>)	GISELLE ELER AMORIM DIAS
785	ELABORAÇÃO DE SALAME TIPO ITALIANO ADICIONADO DE FARINHA DE BANANA VERDE.	ADRIANA MENDES OLIVEIRA
786	IDENTIFICAÇÃO DE BACTÉRIAS ÁCIDO LÁTICAS (BAL) EM FRUTAS COM UTILIZAÇÃO DA TÉCNICA DE ESPECTROMETRIA DE MASSAS (MALDI-TOF)	NOADIA PRISCILA ARAUJO RODRIGUES
787	AVALIAÇÃO DO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS (ºBRIX) E pH EM POLPAS DE GOIABA, MARACUJÁ E ABACAXI DA CIDADE DE BARREIRAS - BAHIA	RAFAEL FERNANDES ALMEIDA
788	COMPREENDENDO A PERCEPÇÃO DE CONSUMIDORES SOBRE ROTULAGEM CLEAN LABEL: UM ESTUDO COM INDIVÍDUOS DE DIFERENTES REGIMES ALIMENTARES UTILIZANDO A ASSOCIAÇÃO DE PALAVRAS	FERNANDO JENSEN BRAZ CORREA
789	AVALIAÇÃO DA COR E TEXTURA DE ABARÁS COMERCIALIZADOS NA CIDADE DE SALVADOR-BAHIA.	PATRICIA ROCHA DE FREITAS
791	COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DE TIRA VIRA (<i>Synodus intermedius</i>)	GISELLE ELER AMORIM DIAS
792	UM MÉTODO RÁPIDO E SIMPLES PARA DETERMINAÇÃO DE ÁCIDO FÓLICO EM FARINHAS DE TRIGO E DE MILHO POR CLUE-EM/EM	LEONARDO CESAR M. COUTADA
795	RECOLHIMENTO DE ALIMENTOS NO ÂMBITO DA AGÊNCIA NACIONAL DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA	VANESSA LUCAS XAVIER