

**DATA 29/06****HORÁRIO RESUMO****CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**

CARACTERIZAÇÃO FILMES BIODEGRADÁVEIS OBTIDOS FARINHA FRUTAS HORTALIÇAS DIFERENTES GRANULOMETRIAS

**11:30** CA 003

INCORPORAÇÃO DE PECTINA EM FILMES BIODEGRADÁVEIS A PARTIR DE RESÍDUOS DE FRUTAS E HORTALIÇAS

**11:45** CA 004**QUÍMICA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE BEBIDA MISTA GASEIFICADA

**12:00** QB 004CARACTERIZAÇÃO DE ANTOCIANINAS EM FRUTOS DE *Eugenia punicifolia* KUNTH DC**12:15** QB 006**CIÊNCIA DOS ALIMENTOS**

AVALIAÇÃO DE DIFERENTES MÉTODOS DE SECAGEM PARA OBTENÇÃO DE FARINHA DE BANANA PRATA VERDE

**16:45** CA 006

PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS MÉIS OBTIDOS ESTABELECIMENTOS COMERCIAIS NO MUNICÍPIO DO RIO DE JANEIRO

**16:30** CA 010**QUÍMICA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS**

EXTRAÇÃO COMPOSTOS FENÓLICOS RESÍDUOS FRUTAS E HORTALIÇAS SUBMETIDOS DIFERENTES CONDIÇÕES SECAGEM

**17:00** QB 008

COMPOSIÇÃO ÁCIDOS GRAXOS ÓLEOS SEMENTE ROMÃ OBTIDOS MERCADO NACIONAL E A PARTIR DO FRUTO IN NATURA

**17:15** QB 009**DATA 30/06****HORÁRIO****ALIMENTOS FUNCIONAIS**

CONSUMO BEBIDAS RICAS POLIFENÓIS PRESSÃO ARTERIAL, DEPOSIÇÃO GORDURA HEPÁTICA CONCENTRAÇÃO IL-6 RATOS

**11.30** AF 002

AVALIAÇÃO DO POTENCIAL NUTRICIONAL E BIOATIVO DE CULTIVARES DE GOIABA PRODUZIDOS NO RIO DE JANEIRO

**11:45** AF 005**BIOTECNOLOGIA**

VALORIZATION FRUIT VEGETABLE RESIDUE LOW-COST SUBSTRATE FOR BIOMASS PRODUCTION BY PROBIOTIC YEAST

**12:00** BT 001

PRODUÇÃO CARACTERIZAÇÃO FARINHA E AMIDO TUBÉRCULOS ANDINOS

**12:15** BT 004**ALIMENTOS FUNCIONAIS**

COMPARAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E CITOTÓXICA DE ÁCIDOS FENÓLICOS EM LINHAGEM HUMANA DE ADENOCARCINOMA DE

**16.30** AF 006

ANÁLISE SENSORIAL DE BEBIDA PROBIÓTICA A BASE DE UVA

**16:45** AF 007**BIOTECNOLOGIA**

ESTUDO DA ESTABILIDADE TÉRMICA DE EXTRATOS PROTEOLÍTICOS DE DIFERENTES VARIEDADES DE MAMÃO

**17:00** BT 008COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE ÓLEO ESSENCIAL DE *Callistemon lanceolatus* (Sm.) Sweet**17:15** BT 009

**MATERIAL DISPONIBILIZADO - DATASHOW**

O AUTOR RESPONSÁVEL PELA APRESENTAÇÃO DEVE PROCURAR A COORDENAÇÃO NA DATA DE SUA APRESENTAÇÃO ENTRE 8:30 E 9:00hs PARA GRAVAR E TESTAR A APRESENTAÇÃO NO SISTEMA DO EVENTO