

	LOCAL	RESUMO
ALIMENTOS FUNCIONAIS		
COMPOSTOS NATURAIS BIOLOGICAMENTE ATIVOS COM AÇÃO ANALGÉSICA PERSPECTIVAS FUTURAS DA FITOTERAPIA	AF 001	AF 001
UTILIZAÇÃO ÓLEO ESSENCIAL ORÉGANO COMO ANTIMICROBIANO E ANTIOXIDANTE NATURAL EM MAIONESE BAIXA ACIDEZ	AF 003	AF 003
HIDRATAÇÃO ATLETAS MODALIDADES JIU-JITSU E ATLETISMO COM SUPLEMENTO A BASE DE FRUTAS E HORTALIÇAS	AF 004	AF 004
EFEITOS BENÉFICOS E DELETÉRIOS DO CONSUMO DE CAFÉ VERDE	AF *	AF *
BIOTECNOLOGIA		
SELEÇÃO E CARACTERIZAÇÃO MOLECULAR DE LEVEDURAS SECRETORAS DE PECTINASES	BT 002	BT 002
PROPRIEDADES MECÂNICAS DE FILMES NANOCOMPÓSITOS ANTIMICROBIANOS	BT 003	BT 003
AVALIAÇÃO ATIVIDADE PECTINOLÍTICA TOTAL PRODUZIDA LEVEDURA ENDOFÍTICA ISOLADA DE CENOURA (<i>Daucus carota</i>)	BT 005	BT 005
AVALIAÇÃO DO USO DE ENZIMA COMERCIAL NA CLARIFICAÇÃO DE POLPA DE CAGAITA (<i>Eugenia dysenterica</i> DC.)	BT 006	BT 006
CARACTERIZAÇÃO MEL PRODUZIDO INTERIOR ESPÍRITO SANTO PRODUÇÃO HIDROMEL <i>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</i> VAR BAYANUS	BT 007	BT 007
CIÊNCIA DOS ALIMENTOS		
ACEITABILIDADE DE BEBIDA PREPARADA A PARTIR DE ABACAXI (<i>Ananas comosus</i>) E BETERRABA (<i>Beta vulgaris</i>)	CA 001	CA 001
AVALIAÇÃO COR OPACIDADE FILMES AMIDO COM ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO-DA-ÍNDIA (<i>syzygium aromaticum</i>)	CA 002	CA 002
MODIFICAÇÕES ESTRUTURAIS RESÍDUOS FRUTAS HORTALIÇAS SUBMETIDOS DIFERENTES CONDIÇÕES SECAGEM EXTRAÇÃO	CA 005	CA 005
AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA FÍSICO-QUÍMICA QUEIJOS TIPO MINAS FRESCAL COMERCIALIZADOS ESTADO RIO JANEIRO	CA 007	CA 007
AVALIAÇÃO PERMEABILIDADE VAPOR ÁGUA SOLUBILIDADE FILMES AMIDO COM ADIÇÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO	CA 008	CA 008
EFEITO DA INFORMAÇÃO NUTRICIONAL NA DECISÃO DE COMPRA DE BISCOITOS SALGADOS A BASE DE MILHO	CA 009	CA 009
QUÍMICA E BIOQUÍMICA DOS ALIMENTOS		
QUANTIFICAÇÃO DE ÁCIDO ASCÓRBICO EM POLPA COM CASCA DE FRUTOS DE <i>Myrciaria floribunda</i> POR CLAE	QB 001	QB 001
INFLUÊNCIA TEMPO DE ARMAZENAMENTO ESTABILIDADE ÁCIDO ASCÓRBICO NÉCTAR OBTIDO POLPA FRUTA CONGELADA	QB 002	QB 002
TEOR DE SÓDIO EM MOLHOS ARTESANAIS E INDUSTRIALIZADOS	QB 003	QB 003
DETERMINAÇÃO ATIVIDADE ANTIOXIDANTE HIDROLISADO DE PROTEÍNA DE SOJA SEGUNDO OS MÉTODOS DPPH E ABTS	QB 005	QB005
ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE FRUTAS E HORTALIÇAS POR DIFERENTES MÉTODOS DE EXTRAÇÃO	QB 007	QB 007
PROFILE AND LEVELS OF POLYAMINES IN FRESH BEEF LIVER	QB 010	QB 010