



1 - Alimentos funcionais na alimentação humana

CÓDIGO DO TRABALHO	TÍTULO	APRESENTADOR
AH01	Elaboração e caracterização físico-química de biscoito tipo cookie com adição de resíduo de abacaxi e farinha de coco	ALMEIDA-COUTO, J. M.F.
AH02	Avaliação do uso de probióticos em pacientes com câncer colorretal: Revisão integrativa de literatura	ANIZELLI, C. P.
AH03	Elaboração de bolos com adição de farinha de alfarroba (<i>Ceratonia siliqua</i>)	ANTONIO, G.S.
AH04	Caracterização química de grãos de café arábica gourmets torrados de diversas regiões brasileiras.	BARBOZA, A.
AH05	Compostos bioativos e atividade antioxidante em batatas-doces coloridas termicamente processadas	BASÍLIO, L. S. P.
AH06	A importância da ingestão de <i>Prunus Amygdalus Dulcis</i> (Amêndoa Doce) para Saúde Humana	BERTON, S. B. R.
AH07	Determinação de compostos fenólicos em romã (<i>Punica granatum L.</i>) por UHPLC-MS/MS e sua relação com as atividades antioxidante e antiproliferativa	BITTENCOURT, B.D.
AH08	Bioativos em óleo de café arábica torrado extraído por prensagem	BÖGER, B. R.
AH09	Efeito do armazenamento no potencial antioxidante de produto a base de palmito pupunha	BOLANHO, C. B.
AH10	Efeito de diferentes agentes de conservação no potencial antioxidante de produto alimentício a base de palmito pupunha	BOLANHO, C. B.
AH11	Elaboração de queijo frescal com inclusão de diferentes níveis de fibra de <i>Psyllium</i>	BRAGANHOLO, R. C.
AH12	Azeite de oliva extravirgem comercializados na tríplice fronteira e sua autenticidade	CABRERA, M. B. R.
AH13	Estudo da aceitabilidade sensorial de bolo com adição da farinha de alfarroba (<i>Ceratonia siliqua</i>)	CAMPOS, I. M. B.
AH14	Estudo da aceitabilidade sensorial de pães com adição da farinha de alfarroba (<i>Ceratonia siliqua</i>)	CAMPOS, I. M. B.
AH15	Estabilidade do azeite de oliva extravirgem submetido à diferentes temperaturas	CESTÁRIO, A. C. DE O.
AH16	Caracterização de caules de <i>Stevia rebaudiana</i> e avaliação da bioatividade de extrato metanólico por Soxhlet	CIOTTA, S. R.
AH17	Composição nutricional de cogumelos comestíveis (<i>Pleurotus ostreatus</i> e <i>Agaricus subrufescens</i>) em resposta à suplementação no cultivo	CONSTANTINO, L. V.
AH18	Estabilidade da vitamina C em sorvetes com polpa de fruta amazônica: uma proposta de alimento funcional à base de leite	CONSTANTINO, L. V.
AH19	Composição bioquímica em ora-pro-nóbis após processamento térmico	CORAL, M.C.
AH20	Estudo da vida de prateleira de geleia de maracujá enriquecido com o pó da casca de maracujá	COSTA, J. C. M.
AH21	Substâncias bioativas do fruto da Castanhola (<i>Terminalia catappa</i> Linn.)	COSTA, J.C
AH22	Compostos antioxidantes em tomates cerejas com revestimento comestível adicionado de extrato de folha de oliveira	DADA, P. A.
AH23	Obtenção de barras alimentícias salgadas adicionadas de ingredientes funcionais	DADA, P.A
AH24	Defumação de tofu visando maior consumo de proteínas de soja	DANIELS, J.
AH25	Perfil bioquímico de couves-flores coloridas antes e após processamento térmico	DIAMANTE, M.S.
AH26	Avaliação do efeito do método de conservação sobre a estabilidade de riboflavina em suco verde	DRUNKLER, D. A.
AH27	Viabilidade de <i>Lactobacillus acidophilus</i> livre e microencapsulado em sucos funcionais	DRUNKLER, D. A.



1 - Alimentos funcionais na alimentação humana

29 E 30 DE AGOSTO 2019
ENBRAF
ENCONTRO BRASILEIRO DE
ALIMENTOS FUNCIONAIS
Maringá - PR - Brasil

AH28	Análise microbiológica em polpa de açaí comercializada no município de Dourados-MS	DURAI, R. Q. V.
AH29	Avaliação da Atividade Antimicrobiana de 2 Extratos de Casca de Pinhão (<i>Araucaria angustifolia</i>)	FARIÑA, L. O.
AH30	Elaboração de hambúrguer de carne bovina com adição de farinha de sorgo (<i>Sorghum Vulgare</i>)	FERNANDES, A. B. C.
AH31	Aumento de compostos fenólicos após fermentação de extrato de soja com kefir e simulação in vitro do sistema digestório	FERNANDES, M. S.
AH32	Coproducto do processamento de suco de amora-preta por micro-ondas: composição fenólica, capacidade antioxidante e qualidade microbiológica	FERNANDES, M. S.
AH33	Efeitos do armazenamento e da simulação in vitro do sistema digestório sobre o perfil de isoflavonas de extrato de soja fermentado com kefir	FERNANDES, M. S.
AH34	Comparação de métodos de esterificação para quantificação de ácidos graxos em carnes	FERREIRA, C.
AH35	Avaliação nutricional da farinha de banana verde	FERREIRA, M.P.
AH36	Elaboração de uma barra de cereal como proposta de alimento funcional	FERREIRA, M.P.
AH37	Parâmetros físicos de iogurte com adição de ingredientes funcionais	FIGUEIREDO, M.
AH38	Propriedades funcionais de cultivares de feijão do grupo comercial carioca e preto	FUKUJI, A. S. S.
AH39	Variabilidade da atividade antioxidante e compostos bioativos de genótipos de feijão Azuki: um estudo de pré-melhoramento genético	FUKUJI, A. S. S.
AH40	Determinação de HMF em mel e sua correlação com as características da colmeia e condições de armazenamento	GODOY, C. A.
AH41	Efeito da adição de polpa de lichia e de subproduto de mandioca na composição de gelados comestíveis	GOMES, R.D.
AH42	Comparação do teor de glicosídeos, compostos bioativos e atividade antioxidante presentes em extratos metanólico e etanólico de folhas de <i>Stevia rebaudiana</i>	HODAS, F.
AH43	Compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de farinhas integrais de diferentes genótipos de trigo	KAJIWARA, V.
AH44	Composição e atividade antioxidante de genótipos de aveia	KAJIWARA, V.
AH45	Avaliação centesimal de duas espécies de <i>ora-pro-nobis</i> (<i>Pereskia aculeata</i> Miller e <i>Pereskia grandifolia</i> Haw) e aplicação em produtos extrusados	MACHADO, L. M.
AH46	Aceitação sensorial de bebida de coco fermentada por <i>Lactobacillus reuteri</i>	MAURO, C. S. I.
AH47	Cafeína e ácidos clorogênicos em café solúvel produzido com grãos defeituosos de café canéfora tratados com vapor	MORI, A. L. B.
AH48	Compostos bioativos na bebida de <i>Coffea canéfora</i>	MORI, A. L. B.
AH49	Comparação entre o método de metilação direta (MD) e o método de extração/esterificação tradicional (MT) para determinação de ácidos graxos em amostra	PICCIOLI, A. F. B.
AH50	Melanoidinas, cafeína e ácidos clorogênicos em bebidas de café gelado extraídas a frio	PORTELA, C.S.
AH51	Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) em Maringá/PR, Alimentos Funcionais ao Acesso da Comunidade	RASERA, G. P.
AH52	Elaboração de pão de forma adicionado de proteína texturizada de soja e soro de leite	RIBEIRO, L.A.B.
AH53	Extração assistida por ultrassom dos compostos do óleo da mistura de amêndoa e polpa de macaúba	ROSA, A. C. S.
AH54	Efeito da adição do subproduto da maçã e de hidrolato de canela encapsulado para o desenvolvimento de cookies com e sem glúten	RUIZ, S. P.



1 - Alimentos funcionais na alimentação humana

29 E 30 DE AGOSTO 2019
ENBRAF
ENCONTRO BRASILEIRO DE
ALIMENTOS FUNCIONAIS
Maringá - PR - Brasil

AH55	Potencial antioxidante de geleia mista de uva e maracujá nas formulações tradicional e diet	RUIZ, S. P.
AH56	Influência da obesidade materna sobre as concentrações de ácido palmítico no leite humano	RYDLEWSKI, A. A.
AH57	Influência da obesidade materna sobre as concentrações de EPA e DHA no leite humano	RYDLEWSKI, A. A.
AH58	Atividade antimicrobiana de óleo essencial de bergamota em bebida láctea	SANTOS, A.C
AH59	Desenvolvimento de bebida láctea com adição de bagaço de maçã e hidrolato de canela.	SAQUETI, B. H. F
AH60	Desenvolvimento de barra de cereais com adição de batata-doce, betaína e colágeno	SAQUETI, B. H. F.
AH61	Leite fermentado com adição de diferentes níveis de linhaça dourada como prebiótico	SARAIVA, B. B.
AH62	Aceitação sensorial de molho cremoso elaborado com extrato de soja crioconcentrado	SEIBEL, N. F.
AH63	Otimização do procedimento de metilação direta para determinação de ácidos graxos em amostras de leite	SILVA, G. A. R.
AH64	Elaboração de pão com farinha de bagaço de laranja desengordurado	SILVA, J.M.
AH65	Chá verde adicionado à cobertura comestível em uvas minimamente processadas	SILVA, R. C.
AH66	Efeito da cobertura comestível a base de alginato no escurecimento enzimático de maçã (<i>Malus domestica</i> cv golden delicious) minimamente processada	SILVA, R. C.
AH67	Formulação de leite fermentado com adição de diferentes níveis de linhaça dourada	SIPPERT, M. R.
AH68	Avaliação de diferentes formulações de suco de abacaxi adicionado de yacon como alimento funcional	SPACKI, K. C.
AH69	Adoçante de mesa elaborado com eritritol e estévia	TASSO, I. S.
AH70	O uso do eritritol como veículo de um adoçante de mesa em pó	TASSO, I. S.
AH71	Tofu e frutooligossacarídeos em biscoito doce de okara	TAVARES, L.S.
AH72	Influência da adição de <i>Saccharomyces boulardii</i> sobre o potencial probiótico e antioxidante de bebida de lichia	TERHAAG, M. M.
AH73	Elaboração de bebida láctea fermentada potencialmente simbiótica com adição de GOS produzida partir do soro de leite	TOMAL, A. A. B.
AH74	Composição e aceitação sensorial de café gelado extraído a quente e a frio	VIOLIN, J. L.
AH75	Motivações para não consumo de café por público jovem brasileiro	VIOLIN, J. L.
AH76	Composição lipídica e qualidade de Cápsulas de Ômega-3 comercializados em Maringá/PR	VITORIANO A.P.
AH77	Avaliação da toxicidade de extrato etanólico livre e microencapsulado obtido do pré-tratamento de folhas de <i>Stevia rebaudiana</i>	ZORZENON, M. R. T.



2 - Alimentos funcionais na alimentação animal

29 E 30 DE AGOSTO 2019
ENBRAF
ENCONTRO BRASILEIRO DE
ALIMENTOS FUNCIONAIS
Maringá - PR - Brasil

CÓDIGO DO TRABALHO	TÍTULO	APRESENTADOR
AA01	Efeito do Metil Jasmonato sobre a Atividade das Desidrogenases Mitocondriais de Cérebro de Ratos com Artrite	CASTILHO, P. A.
AA02	Erva mate como aditivo natural na alimentação de frangos de corte sobre o desempenho e oxidação lipídica da carne	EZIDIO, P.A.S.
AA03	Substituição da fonte proteica utilizada em rações para cães por farinha de talo de Champignon de Paris	GARGIA, R. L.
AA04	Folhas de chá verde como aditivo natural em dietas de frangos de corte sobre o desempenho, rendimento de carcaça e oxidação lipídica na carne	HIRATA, A. K.
AA05	Efeito de dietas suplementadas com fontes de ômega-3 e CLnA na composição em ácidos graxos de Tilápias do Nilo (<i>Oreochromis niloticus</i>)	LOPES, A. P.
AA06	O Kefir como alimento funcional em animais	MANIN, L.P.
AA07	Potencial antioxidante de hambúrgueres de frangos suplementados com resíduo de estévia	MONTEIRO, T.
AA08	Estado antioxidante de líquido ruminal bovino incubado in vitro com linhaça	OSÓRIO, J.A.C.
AA09	Fibra alimentar na nutrição de cães - Revisão	RIBAS, J.C.R.
AA10	Inclusão de bactérias probióticas em ração para gatos	RODRIGUES, B. M.
AA11	Viabilidade de kefir liofilizado incorporado em ração peletizada com diferentes métodos	SARAIVA, B.B.
AA12	Inclusão de Selênio orgânico na dieta de frango caipira eleva parâmetros produtivos das aves	SILVA, A. A.
AA13	Aditivos fitogênicos na alimentação de poedeiras comerciais sobre o desempenho e qualidade dos ovos	SILVA, A.E.B
AA14	Avaliação da autenticidade de rações para cães através do perfil lipídico utilizando CG-FID e ESI-MS	SILVEIRA, R.



3 – Alimentos funcionais: compostos naturais e tecnologia

CÓDIGO DO TRABALHO	TITULO	APRESENTADOR
CN01	Compostos bioativos presentes no óleo de café defeituoso obtido por fluidos pressurizados: Potencial fonte para alimentos funcionais	ALMEIDA-COUTO, J. M. F.
CN02	Caracterização físico-química das folhas e da farinha de Pereskia Aculeata Miller	ALVES, L.
CN03	Efeitos da esterilização na cor da erva mate (Ilex paraguariensis A.St.-Hil.)	ANJO, F. A.
CN04	Atividade antibacteriana de carvacrol no controle de Salmonella Typhimurium em polpa de tomate	BATISTA, A. F. P.
CN05	Avaliação de Mortadela de Frango com Redução de Gordura	BELLUCO, C. Z.
CN06	Extração assistida por ultrassom de compostos fenólicos a partir de subproduto de palmito pupunha	BOLANHO, B. C.
CN07	Influência de diferentes métodos de secagem nos compostos fenólicos do espinafre (Spinacia oleracea)	CHEROBIN, A. K.
CN08	Comparação entre métodos convencionais de extração em caules de Stevia rebaudiana	CIOTTA, S.R.
CN09	Avaliação do potencial antioxidante de duas cultivares de Hibiscus sabdariffa L.	DA COSTA, A. B. B.
CN10	Secagem de folhas de Conyza bonariensis: obtenção de extratos e atividade biológica	DEUS, F.J.K.
CN11	Qualidade de azeites de oliva extravirgem (aoev) condimentados e aquecidos em micro-ondas	DINON A.Z.
CN12	Avaliação dos compostos bioativos do extrato da folha de jabuticaba a ser usado como potencial antioxidante natural	FRANÇA, I. A. C
CN13	Efeito da adição de canistel no potencial antioxidante de gelado comestível durante o armazenamento	GUAITA, L. F. S.
CN14	Avaliação do potencial antioxidante da farinha de uva bordô (Vitis labrusca L.) Com e sem semente a partir do resíduo de produção de vinho	HERNANDES, J. C
CN15	Microencapsulação de extratos etanólico e metanólico de Stevia rebaudiana por spray drying	HODAS, F.
CN16	Compostos fenólicos e atividade antioxidante de biscoitos sem glúten enriquecidos com farinha da casca da goiaba serrana (Acca sellowiana)	INÁCIO, H.P.
CN17	Aplicação de UHPLC-ESI-MS/MS e Molecular Networking na comparação do perfil metabólico do kombucha comercial e caseira	JANSEN, C.
CN18	Avaliação do potencial biológico de extratos de raiz de Bardana	KRUGER, R. L.
CN19	Avaliação da composição físico-química e poder antioxidante do gervão-roxo	LINDE, M. B.V
CN20	Determinação da composição bioativa do óleo da semente do Melão de São Caetano (Momordica charantia)	LOPES, A. P.
CN21	Composição centesimal e propriedades nutricionais de farinha de semente de jaca (Artocapus heterophyllus L.)	LOPES, A.P.
CN22	Enriquecimento do óleo das sementes de abóbora com os compostos ativos da casca por meio da extração assistida por ultrassom	MASSA, T. B.
CN23	Produção de embalagens à base de gelatina com incorporação de polpa de acerola	MASSA, T. B.
CN24	Aroma e sabor da carne bovina com cobertura comestível contendo óleos essenciais de manjerona e orégano	MATOS, A.M.
CN25	Avaliação da perda de peso e cor da carne bovina com cobertura comestível contendo óleos essenciais de manjerona e orégano em diferentes dias de armazenamento	MATOS, A.M.
CN26	Farinha de casca de abacate na substituição de lipídios em biscoito tipo cookie	MENDES, M. P.



3 – Alimentos funcionais: compostos naturais e tecnologia

CN27	Compostos bioativos e aceitabilidade de variedades de batata-doce frita	MICHALICHEN, K.
CN28	Qualidade de mini tomates (Sweet Grape) colhidos em diferentes estádios de maturação	MICHALICHEN, K.
CN29	Caracterização físico-química e avaliação de compostos fenólicos do pessegueiro-bravo (<i>Prunus myrtifolia</i>)	MONTEIRO, L. K.
CN30	Cobertura comestível com curcumina e sua aplicação em queijo minas padrão	MOREIRA, B. R.
CN31	Propriedades físicas de biscoitos sem glúten elaborados com farinha da casca de Goiaba Serrana (<i>Acca sellowiana</i>)	NÁCIO, H. P.
CN32	Desenvolvimento e caracterização de iogurte adicionado de farinha de jabuticaba	PARAÍSO, C. M.
CN33	Purificação de extrato de cálices de hibisco (<i>Hibiscus Sabdariffa</i> L.) utilizando processo de filtração por membrana	PARAÍSO, C. M.
CN34	Influência da concentração do etanol sobre a extração por ultrassom de compostos fenólicos e antocianinas totais da casca de jambolão	PICOLLOTO, A. M.
CN35	Emprego de cobertura comestível como pré-tratamento à secagem convectiva para reduzir perdas de β -caroteno em mamão durante o processo de secagem	PICOLLOTO, A. M.
CN36	Avaliação do potencial da cobertura comestível composta de Proteína isolada de soja + goma alfarroba na retenção de licopeno em mamão durante o proces	PICOLLOTO, A.M.
CN37	Avaliação da capacidade antioxidante do óleo de castanha do Pará obtido por diferentes métodos de extração	RESSUTTE, J. B.
CN38	Óleo de castanha de caju extraído com n-propano subcrítico: avaliação da capacidade antioxidante	RESSUTTE, J. B.
CN39	Avaliação tecnofuncional de fontes de fibra comercial disponíveis e o efeito de sua inclusão em hambúrgueres	RODRIGUEZ, A.P.
CN40	Efeito da potência do ultrassom na obtenção de betalainas da beterraba vermelha	ROSA, A. C. S.
CN41	Capacidade antioxidante de pães de forma enriquecidos com folhas de erva-mate em farinha de trigo integral	SANTETTI, S. G.
CN42	Comparação de métodos de metilação de ácidos graxos em sementes	SANTOS, P.
CN43	Compostos bioativos dos pseudofrutos da uva do Japão em diferentes estádios de maturação	SEHN, G.A.R.
CN44	Extração de compostos de plantas alimentícias não convencionais (PANCs) e suas aplicações como corantes naturais em filmes comestíveis	SILVA, A. N. M.
CN45	Concentração de compostos fenólicos em estágios de maturação de frutos de doviális	SILVA, D. F.
CN46	Determinação de concentração de compostos fenólicos em diferentes acessos de doviális	SILVA, D. F.
CN47	Compostos fenólicos em diferentes partes de frutos de doviális	SILVA, L.S.
CN48	Teor de compostos fenólicos em diferentes preparações a base de doviális	SILVA, L.S.
CN49	Compostos fenólicos em grãos de soja amarela	SILVA, S.C.
CN50	Desenvolvimento de sorvete funcional contendo curcumina microencapsulada com mucilagem de psyllium	SILVA, T.T.
CN51	Otimização das condições de extração de compostos bioativos em alecrim (<i>Rosmarinus officianlis</i> L.) em extrato aquoso e posterior avaliação de sua capa	SILVEIRA, R.
CN52	Potencial antioxidante de resíduos do consumo de abacate (<i>Persea americana</i> Mill.)	SOUZA, M.
CN53	Influência da concentração de etanol e do tempo de extração por ultrassom sobre compostos bioativos da folha de goiaba.	SUMERA, L. C.
CN54	Compostos fenólicos e atividade antioxidante em folhas e infusão de erva-mate	TERHAAG, M. M.



3 – Alimentos funcionais: compostos naturais e tecnologia

29 E 30 DE AGOSTO 2019
ENBRAF
ENCONTRO BRASILEIRO DE
ALIMENTOS FUNCIONAIS
Maringá - PR - Brasil

CN55	Síntese de prebióticos Galactooligossacarídeos (GOS) a partir do soro de leite e b-galactosidase de <i>Aspergillus oryzae</i>	TOMAL, A. A. B.
CN56	Utilização da farinha e da mucilagem de Ora-pro-nóbis (<i>Pereskia aculeata</i> Miller) em cupcakes	TRENTIN, M. M.
CN57	Efeito de extratos e micropartículas de <i>Euterpe edulis</i> e <i>Paullinia cupana</i> na viabilidade de microrganismos fermentadores em iogurte	TUNIN, L.
CN58	Aceitação sensorial de massa de pizza isenta de glúten, com as farinhas de maca peruana, inhame e yacon	ZIMMER, F. C.
CN59	Caracterização Físico-Química de Pães sem Glúten enriquecidos com Diferentes Variedades de Farinha de Carço de Abacate	ZIMMER, F.C.
CN60	Microencapsulação por Spray-Dryer de extrato etanólico obtido do pré-tratamento de folhas de <i>Stevia rebaudiana</i>	ZORZENON, M.R.T.