

Curso de Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
CAL5530 - Trabalho de Conclusão de Curso (2013-2)
DEFESA DOS TRABALHOS

Acadêmico	Título do TCC	Data da defesa	Horário
Isadora Martins Pontalti	Estudos das propriedades físicas de oleogel de cera de cana-de-açúcar em óleo de soja	03/12/2013	13h30min
Eduardo Figueredo Costa	Efeito da atmosfera modificada na eficácia de <i>Pseudomonas graminis</i> (CPA-7) como agente de biocontrole contra <i>Salmonella</i> spp. e <i>Listeria monocytogenes</i> em melão (<i>Cucumis melo</i> L.) minimamente processado		14h30min
Jocelane Zoldan	Esterificação de óleo e ácido proveniente do destilado de desodorização do óleo de palma e soja para utilização na alimentação de frangos de corte		15h45min
Mariana Wolff de Carvalho	Diferenças nas características de textura, volume e qualidade de farinha de um pão tipo sanduíche de acordo com a adição de farinha de banana-verde		16h45min
Isis Simon Olivo	Avaliação da influência do estágio de maturação no perfil de ácidos graxos da polpa dos frutos de juçara (<i>Euterpe edulis</i> Martius)	04/12/2013	08h00min
Gabriela Barbosa Rossi	Comparação do proteoma do feijoeiro (<i>Phaseolus vulgaris</i>) geneticamente modificado com sua isolinha usando a análise de componentes principais		09h00min
Tamires da Silva Dambros	Efeito da adição de extrato aquoso de erva mate (<i>Ilex paraguariensis</i> A. St. Hil.) sobre as bactérias lácticas e as propriedades físico-químicas de iogurte durante o armazenamento		10h15min
Heloisa Helena Kreibic	Contaminantes biológicos em produtos de chocolate: parâmetros investigativos e medidas de controle		11h15min

Local: Auditório do CAL