

<b>Auditório</b>	<b>N.</b>	<b>Nome Completo do Apresentador</b>	<b>Nome Completo do(a) 1º Autor(a)</b>	<b>Nome Completo do(a) Orientador(a)</b>	<b>Título do Resumo Expandido</b>	<b>Departamento</b>	<b>Modalidade</b>
14:15	1	Agatha Bruna Monteiro Brejola	Agatha Bruna Monteiro Brejola	Alessandro Cazonatto Galvão	Equilíbrio de fases envolvendo ácido salicílico e soluções líquidas binárias de água + metanol e água + etanol na faixa de temperatura de 283,15 k a 323,15 k	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
14:25	2	Carlos Aloísio Johann Dammann	Carlos Aloísio Johann Dammann	Aniela Pinto Kempka	Geração e caracterização de peptídeos bioativos a partir de infusões de erva-mate torrada em diferentes tipos de leite: impacto da digestão in vitro nas atividades biológicas	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
14:35	3	Bruna Passaia Zanfonato	Bruna Passaia Zanfonato	Marcia Bär Schuster	Avaliação de biofilmes de amido de mandioca com adição de resíduo da indústria vitivinícola	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
14:45	4	Bruno Carvalho Martins	Bruno Carvalho Martins	Heveline Enzweiler	Fotodegradação de ibuprofeno sob radiação uvc com catalisador imobilizado	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
14:55	5	Camile Bioto	Camile Bioto	Luciola Batatini	Elaboração e avaliação sensorial de geleia de abacaxi com adição de ora-pro-nóbis	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
15:10		<b>ARGUIÇÃO BLOCO 1 SIC</b>					

15:25	6	Eduarda Degani Araújo	Eduarda Degani Araújo	Aniela pinto kempka	Impacto da fermentação e digestão in vitro na degradação da $\beta$ casomorfin-7 em leite	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
15:35	7	Fernanda Sebem Donatti	Fernanda Sebem Donatti	Marcia Bär Schuster	Influência da nanosslica nas propriedades mecânicas e térmicas em um sistema epóxi/copolímero tetrablock	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
15:45	8	Débora Fernanda Capra	Débora Fernanda Capra	Luiz Jardel Visioli	Utilização de Zn e TiO <sub>2</sub> em processo combinado para remoção de diclofenaco sódico	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
15:55	9	Bruna Klein	Bruna Klein	Georgia Ane Raquel Sehn	Broto do bambu: investigação da viabilidade como ingrediente alternativo	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
16:05	10	Eduarda Eliza Redin	Eduarda Eliza Redin	Aniela Pinto Kempka	CARACTERIZAÇÃO BIOQUÍMICA DE PEPTÍDEOS ANTI-OBESIDADE DERIVADOS DE LEITE BOVINO FERMENTADO POR <i>Lactobacillus casei</i> LBC 237	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
16:15		<b>ARGUIÇÃO BLOCO 2 SIC</b>					
16:40	11	Guilherme Augusto Mariane	Guilherme Augusto Mariane	Darlene Cavalheiro	Análises físico-químicas de leite in natura após exposição em um protótipo de LED-UV em diferentes comprimentos de onda	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC

16:50	12	Giuliana Ligabo Gomes Sattim	Giuliana Ligabo Gomes Sattim	Georgia Ane Raquel Sehn	Caracterização da polpa da banana caturra em pó: solubilidade, molhabilidade e determinação de açúcares	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
17:00	13	Débora Devens	Débora Devens	Elisandra Rigo	Síntese de galacto-oligossacarídeos em mistura láctea ovina	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
17:10	14	Amanda Taruhn Miotto	Henrique Ismael Schwerz	Alessandro Cazonatto Galvão	Estudo experimental da solubilidade da teofilina em soluções líquidas binárias formadas por água + metanol, água + etanol e água + isopropanol em temperaturas de 283,15 K a 323,15 K	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
17:20	15	Ingrid Militão Da Costa	Ingrid Militão Da Costa	Aniela Pinto Kempka	Análise de segurança, digestibilidade e atividade antiobesidade de peptídeos de leite bovino fermentado por lactocaseibacillus casei lbc 237	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
17:30		<b>ARGUIÇÃO BLOCO 3 SIC</b>					
17:45	16	Rodrigo Lazarotto	Rodrigo Lazarotto	Elisandra Rigo	Estudo do efeito da concentração de substrato e tempo de reação na síntese de lactulose	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
17:55	17	Isadora Daleaste	Isadora Daleaste	Luciola Batatini	ACEITAÇÃO SENSORIAL DE LICORES TIPO LIMONCELLO ELABORADOS A PARTIR DA MACERAÇÃO DE LIMÃO SICILIANO EM VODKA, CACHAÇA E ÁLCOOL DE CEREAIS	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC

<b>18:05</b>	18	Larissa Cunico	Larissa Cunico	Aniela Pinto Kempka	Impacto do soro de leite fermentado com <i>saccharomyces boulardii</i> na modulação imunológica e redução de biomarcadores inflamatórios em modelo animal	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
<b>18:15</b>	19	Lohana Vieira Bataglini	Lohana Vieira Bataglini	Marcia Bär Schuster	Influência da temperatura de pós-cura na tenacidade a fratura de uma blenda epóxi/copolímero tribloco	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
<b>18:25</b>	20	Mariana Tambosi Packer	Mariana Tambosi Packer	Heveline Enzweiler	Estudo da influência do formato do sorvente para remoção de cafeína e amarelo crepúsculo	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
<b>18:35</b>		<b>ARGUIÇÃO BLOCO 4 SIC</b>					
<b>18:50</b>	21	Matheus Venzon	Matheus Venzon	Weber da Silva Robazz	Avaliação da influência da adição de óleos essenciais sobre a qualidade microbiológica de queijos – uma raquelmeta-análise e estudo bibliométrico	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
<b>19:00</b>	22	Nathalia Luiza Maggi Zortéa	Nathalia Luiza Maggi Zortéa	Marcia Bär Schuster	Análise da degradação em água salina de biofilmes de amido de mandioca com nanopartículas de argila e resíduos da indústria vitivinícola	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
<b>19:10</b>	23	Raquel Bordignon	Raquel Bordignon	Weber da Silva Robazza	Avaliação da influência de miopatias peitorais sobre a qualidade da carne de aves – uma meta-análise e estudo bibliométrico	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC

19:20	24	Savana Noro Brondani	Savana Noro Brondani	Luiz Jardel Visioli	Efeito da concentração inicial na adsorção de corante alimentício amarelo crepúsculo em membranas de quitosana	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
19:30	25	Vitória Alana Esposito de Saibro	Vitória Alana Esposito de Saibro	Jaqueline Scapinello	Atividade antimicrobiana do óleo essencial de A. zerumbet.	Engenharia de Alimentos e Engenharia Química	SIC
19:40		<b>ARGUIÇÃO BLOCO 5 SIC</b>					