

ATA PCTA 163/2025

ATA DA 163^a REUNIÃO ORDINÁRIA DO COLEGIADO ACADÊMICO DO PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, NÍVEL DE MESTRADO, DO CENTRO DE CIÊNCIAS AGRÁRIAS E ENGENHARIAS DA UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO. No dia doze de maio de dois mil e vinte e cinco (12/05/2025), às dez horas (10h:00min) os membros do Colegiado Acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES se reuniram no auditório da Pós, no térreo do Prédio Administrativo do CCAE/UFES. Estavam presentes os seguintes membros: André Gustavo Vasconcelos Costa, Consuelo Domenici Roberto, Joel Camilo Souza Carneiro, Jussara Moreira Coelho, Luciano José Quintão Teixeira, Neuza Maria Brunoro Costa, Patrícia Campos Bernardes, Pollyanna Ibrahim Silva, Raquel Vieira de Carvalho, Sérgio Henriques Saraiva, Tarcísio Lima Filho e a representante dos discentes Thalia Gomes da Silva. E ainda com a ausência justificada da Professora Suzana Maria Della Lucia. Havendo quórum, a reunião foi iniciada pela Coordenadora do PPGCTA, Prof^a. Neuza Maria Brunoro Costa, que agradeceu as presenças e deu as boas-vindas aos membros do Colegiado e colocando em apreciação os assuntos constados da convocação. **1) Aprovação da Ata Ordinária nº 162/2025 do dia 29/04/2025.** Ata foi apreciada e aprovada pelo colegiado. **2) Expediente.** **2.1 - Inclusão de ponto de pauta: solicitação de credenciamento da Dra. Emilia Maria França Lima (UPS) como membro externa e da Dra. Michele Correa Bertoldi (UFJF) como membro suplente externa na banca de defesa da dissertação da discente Gabriela Permanhane Pereira, bem como a homologação da composição da referida banca.** Foi aprovada a inclusão do item na pauta. O item 2.1 foi inserido como item 3.8. **3) Ordem do dia.** **3.1 - Resolução dos critérios para concessão de bolsa.** A Prof^a Neuza apresentou a proposta de resolução que estabelece novos critérios para a concessão de bolsas no âmbito do programa. Após discussão, foram sugeridos e inseridos alguns ajustes. A proposta, com as devidas modificações, foi aprovada por unanimidade pelo colegiado. Com isso, a nova resolução substituirá a Resolução nº 065, de 28 de fevereiro de 2024, que será oficialmente revogada a partir da data de publicação da nova norma. **3.2 - Edital de bolsa de Mestrado.** A Prof^a Neuza apresentou a minuta de edital para concessão de bolsa de Mestrado. Após a leitura, foram realizados ajustes com base nas contribuições dos membros do colegiado. O edital, com as devidas alterações, foi aprovado pelo colegiado. **3.3 - Edital de bolsa de Doutorado.** A Prof^a Neuza apresentou a minuta de edital para concessão de bolsa de Doutorado, que seguirá o mesmo formato do edital de Mestrado, com a alteração das informações específicas para o Doutorado. Após as devidas considerações, o colegiado aprovou o edital, com as modificações pertinentes. **3.4 - Solicitação de Estágio de Pós-doutorado da Dra. Kamila Ferreira Chaves.** A Prof^a Neuza apresentou ao Colegiado a solicitação da Dra. Kamila Ferreira Chaves para a realização de Estágio de Pós-Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA/CCAE/UFES), no Campus de Alegre - ES, acompanhada do parecer favorável emitido pelo Prof. Dr. André Gustavo Vasconcelos Costa. O estágio proposto terá duração de 30 (trinta) meses, com início previsto para maio de 2025 e término em novembro de 2027. O projeto de pesquisa a ser desenvolvido intitula-se “Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação”, sob a supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira. O plano de trabalho apresentado é pertinente à linha de pesquisa do PPGCTA. Conforme a documentação enviada, a Dra. Kamila Ferreira Chaves não possui vínculo empregatício e propõe realizar o Estágio de Pós-Doutorado como bolsista da FAPES (Edital nº 12/2024 - PROFIX/CAPES 2024). A documentação apresentada está em conformidade com a Resolução nº 18/2021 - CEPE/UFES, que regulamenta o Estágio de Pós-

Doutorado nesta Universidade. Após apreciação, o Colegiado aprovou, por unanimidade, a solicitação de Estágio de Pós-Doutorado da Dra. Kamila Ferreira Chaves. **3.5 - Solicitação de Estágio de Pós-doutorado do Dr. Wallaf Costa Vimercati.** A Profª Neuza apresentou ao Colegiado a solicitação do Dr. Wallaf Costa Vimercati para a realização de Estágio de Pós-Doutorado no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA/CCAE/UFES), no Campus de Alegre - ES, acompanhada do parecer favorável emitido pelo Prof. Dr. Sérgio Henriques Saraiva. O estágio proposto terá duração de 36 (trinta e seis) meses, com início retroativo em abril de 2025. O projeto de pesquisa a ser desenvolvido intitula-se *“Desenvolvimento de uma bebida fermentada funcional em pó de kefir de água sabor morango: aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade”*, sob a supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira. O plano de trabalho apresentado é pertinente à linha de pesquisa do PPGCTA. Conforme a documentação enviada, o Dr. Wallaf Costa Vimercati não possui vínculo empregatício e propõe realizar o Estágio de Pós-Doutorado como bolsista da FAPES-CNPq (Edital FAPES nº 06/2024 - Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional - PDCTR). A documentação apresentada está em conformidade com a Resolução nº 18/2021 - CEPE/UFES, que regulamenta o Estágio de Pós-Doutorado nesta Universidade. Após apreciação, o Colegiado aprovou, por unanimidade, a solicitação de Estágio de Pós-Doutorado do Dr. Wallaf Costa Vimercati. **3.6 - Candidato Professor Colaborador Denes Kaic Alves do Rosário.** Este ponto foi retirado de pauta e será discutido na próxima reunião do Colegiado. **3.7 - Aprovação modelo de Declaração Nada Consta dos Laboratórios.** A Profª Neuza apresentou ao Colegiado a sugestão do modelo para a Declaração Nada Consta dos Laboratórios. Após ajustes, o modelo foi aprovado, ficando definido que apenas as informações pertinentes ao e-mail/WhatsApp dos técnicos serão incluídas. A partir da data de aprovação, a declaração passará a ser exigida de todos os discentes ao enviarem a versão final da dissertação defendida. **3.8 - Solicitação de credenciamento da Dra. Emilia Maria França Lima (UPS) como membro externa e da Dra. Michele Correa Bertoldi (UFJF) como membro suplente externa na banca de defesa da dissertação da discente Gabriela Permanhane Pereira, bem como a homologação da composição da referida banca.** A Profª Neuza apresentou a solicitação da Profª Dra. Pollyanna Ibrahim Silva para o credenciamento da Dra. Emilia Maria França Lima (UPS) como membro externa e da Dra. Michele Correa Bertoldi (UFJF) como membro suplente externa da banca de defesa da dissertação de sua orientanda, a discente Gabriela Permanhane Pereira. A defesa está prevista para ocorrer no dia 6 de junho de 2025. O colegiado analisou e aprovou por unanimidade o credenciamento das indicadas. Em seguida, foi apresentada a composição da banca, indicada pela orientadora, composta pela Profª Dra. Pollyanna Ibrahim Silva (orientadora e presidente – UFES), Pós-Doc Dra. Emilia Maria França Lima (membro externa – UPS), Prof. Dr. Tarçísio Lima Filho (membro interno – UFES) e Profª Dra. Consuelo Domenici Roberto (coorientadora – UFES). Como suplentes foram indicados o Prof. Dr. Sérgio Henriques Saraiva (membro interno – UFES) e a Profª Dra. Michele Correa Bertoldi (membro externa – UFJF). A defesa será realizada no dia 06/06/2025 (sexta-feira), às 08h30min, no formato híbrido. O colegiado apreciou e homologou a composição da banca conforme indicação da orientadora. **4) Informes:** **4.1 - Liberação do Doutorado MEC.** A Profª Neuza informou ao Colegiado que o curso de Doutorado foi aprovado pelo Ministério da Educação (MEC) e publicado na Portaria MEC No. 113, de 17 de fevereiro de 2025 e que o edital referente ao processo seletivo para ingresso no segundo semestre de 2025 (2025/2) já foi publicado. **4.2 - Editais MS e DS.** A Profª Neuza informou ao Colegiado que os editais dos processos seletivos para o Mestrado e Doutorado, referentes ao segundo semestre de 2025, foram publicados pela PRPPG e disponibilizados na página do Programa. Reforçou, ainda, a importância da divulgação dos editais por parte dos membros do Colegiado.

4.3 - Equipamento Zeta Sizer – medidor de partícula (prof. Vagner Tebaldi – agroquímica). A Prof^a. Neuza informou ao colegiado que o Prof. Vagner Tebaldi, do Programa de Pós-Graduação em Agroquímica, adquiriu um equipamento Zeta Sizer - medidor de partículas, e o disponibilizou para uso do PPGCTA, caso haja interesse. **5) - Palavra livre:** Não houve. Nada mais havendo a tratar, deu-se por encerrada a presente reunião do que era para constar, eu, Mayara Ferreira da Silva, Secretária do PCTA/CCAE, lavrei a presente Ata, que, após lida e aprovada pelo Colegiado será assinada digitalmente pela Secretária e pela Coordenadora do PCTA a Profa. Neuza Maria Brunoro Costa.*****

SOLICITAÇÃO

Alegre, 24 de abril de 2025.

À Ilma. Sra.

Profª. Drª. Neuza Maria Brunoro Costa
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PCTA

Prezada Professora Neuza Maria Brunoro Costa,

Eu, Kamila Ferreira Chaves, CPF 086.583.006-17, venho por meio desta solicitar o aceite de meu estágio pós-doutoral neste programa, sob a supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira, para o desenvolvimento do projeto intitulado “Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação”. O período de execução da proposta é de 30 meses com início em maio/2025, com bolsa de pós-doutorado pelo **Edital FAPES Nº 12/2024 – PROFIX 2024**, que tem por objetivo a fixação e o aperfeiçoamento de doutores no Espírito Santo.

Afirmo que me enquadro nas condições apresentadas no artigo 10, inciso I, da resolução nº 18/2021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo.

Declaro atender a todos os critérios de elegibilidade exigidos, incluindo a inexistência de vínculo empregatício e a contemplação com bolsa concedida por meio do **Edital FAPES Nº 12/2024 – PROFIX 2024**.

Segue em anexo os documentos para apreciação do colegiado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
 KAMILA FERREIRA CHAVES
Data: 24/04/2025 06:48:41-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Kamila Ferreira Chaves



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021-CEPE

PLANO DE TRABALHO PARA ESTÁGIO DE PÓS-DOUTORADO

Programa de pós-graduação: Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de concentração: Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Nome da candidata: Drª. Kamila Ferreira Chaves

Nome do supervisor proposto: Dr. Luciano José Quintão Teixeira

Título do projeto: Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação.

1. Apresentação do plano de trabalho

A pós-doutoranda Kamila Ferreira Chaves irá atuar nas áreas do grupo de pesquisa do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, com área de concentração em Ciência e Tecnologia de Bebidas, da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), sob a supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira. A pesquisadora desenvolverá o projeto intitulado “Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação”. O projeto será executado ao longo de 30 meses, com início previsto para maio de 2025, e conta com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES), por meio do Edital FAPES Nº 12/2024 – PROFIX 2024, voltado à fixação e ao aperfeiçoamento de doutores no Espírito Santo.

A Drª Kamila Ferreira Chaves participará ativamente de todas as etapas do projeto, incluindo o desenvolvimento dos processos fermentativos, análise da composição físico-química e microbiológica, avaliação da estabilidade das bebidas e testes de aceitação sensorial. Também atuará na sistematização e divulgação dos resultados junto à comunidade científica e à sociedade em geral. Além disso, a pós-doutoranda estará disponível para colaborar com demais pesquisadores do grupo em projetos correlatos, bem como contribuirá na formação de recursos humanos, auxiliando na orientação e treinamento de estudantes de graduação e pós-graduação. As atividades serão realizadas conforme cronograma detalhado no Plano de Trabalho, com duração total de 30 meses.

2. Justificativa do plano de trabalho

A crescente demanda por alimentos funcionais e saudáveis tem impulsionado o interesse em produtos fermentados, especialmente aqueles com potencial probiótico. O kefir de água, uma bebida fermentada à base de grãos simbióticos de bactérias e leveduras, destaca-se nesse cenário por suas propriedades funcionais, baixo valor calórico e versatilidade para o desenvolvimento de novos produtos. No entanto, ainda

há lacunas significativas no conhecimento científico sobre sua composição bioquímica, comportamento fermentativo, estabilidade e viabilidade como produto comercial. Este projeto justifica-se pela necessidade de aprofundar a compreensão sobre o kefir de água e explorar seu potencial como base para bebidas saborizadas e funcionais. A proposta visa otimizar processos fermentativos, desenvolver formulações com frutas locais e avaliar parâmetros sensoriais, físico-químicos, microbiológicos e funcionais, promovendo um produto final de alta qualidade e aceitação pelo consumidor.

Além dos avanços científicos e tecnológicos, o projeto busca impactos econômicos e sociais ao valorizar a fruticultura capixaba e fortalecer a cadeia produtiva local. A utilização de frutas regionais como morango e abacaxi agrega valor aos ingredientes locais, fomenta a economia rural e amplia as oportunidades de negócio, tanto em escala artesanal quanto industrial. Do ponto de vista ambiental e de saúde pública, a substituição de refrigerantes por bebidas fermentadas naturais pode contribuir para hábitos alimentares mais saudáveis e sustentáveis. O estímulo ao consumo de alimentos menos processados e ricos em compostos bioativos reforça o compromisso com o bem-estar da população. Por fim, o projeto também representa uma oportunidade estratégica de formação de recursos humanos qualificados, contribuindo para a capacitação técnica de estudantes e profissionais da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, fortalecendo o desenvolvimento científico e tecnológico no Espírito Santo e no Brasil.

3. Inserção em atividades de extensão

O projeto prevê ações extensionistas voltadas à divulgação científica e à educação alimentar, com foco no potencial dos fermentados naturais, como o kefir de água, e seus benefícios à saúde. A proposta inclui a realização de atividades educativas em eventos institucionais da Universidade Federal do Espírito Santo. Serão promovidas oficinas e palestras voltadas especialmente para estudantes e educadores, com o objetivo de ampliar o conhecimento sobre alimentos probióticos, processos fermentativos e alternativas saudáveis ao consumo de bebidas industrializadas.

4. Inserção em atividades de ensino na graduação e na pós-graduação;

Serão ministradas oficinas e seminários sobre fermentação, bebidas funcionais e metodologias analíticas, voltadas a estudantes da graduação e pós-graduação. Além disso, os estudantes de graduação (iniciação científica) e pós-graduação (mestrado) terão a oportunidade de participar ativamente do desenvolvimento do projeto, contando com apoio e orientação para a realização das técnicas analíticas propostas. Dessa forma, o projeto contribuirá significativamente para a formação profissional desses estudantes, que poderão vivenciar uma ampla variedade de experiências laboratoriais.

5. Projeto de pesquisa

5.1 Introdução

A alimentação tem papel decisivo na saúde humana, sendo reconhecida como fator-chave na prevenção de doenças crônicas. Nos últimos anos, houve um aumento significativo na busca por dietas mais equilibradas e conscientes, tanto por parte dos consumidores quanto da indústria. Esse movimento impulsionou o desenvolvimento de alimentos funcionais, que oferecem benefícios à saúde além do valor nutricional básico, como a regulação da microbiota intestinal e o fortalecimento do sistema imunológico (YERLIKAYA; AKAN; KINIK, 2022; MOJIKON et al., 2022).

O kefir de água, uma bebida fermentada não láctea, tem ganhado destaque nesse cenário por conter microrganismos probióticos capazes de promover benefícios clínicos comprovados, como ações antioxidantes, antimicrobianas e gastroprotetoras (MORETTI et al., 2022; ALIGITA et al., 2023). Sua composição base — uma matriz de dextransa que abriga bactérias lácticas, acéticas e leveduras — permite um processo de fermentação natural que transforma açúcares em compostos bioativos. Além de

saudável, o produto é acessível e adaptável a diferentes perfis alimentares, como dietas veganas e restrições à lactose (BORGUINI; TORRES, 2006; HASAN et al., 2023).

Apesar dos benefícios e da simplicidade relativa da produção, há desafios técnicos importantes a superar, como o controle da supercarbonatação, que pode comprometer a segurança e a estabilidade do produto final (ALVES, 2020; DINIZ, 2023). A padronização das condições de fermentação e a ampliação da vida útil da bebida também são pontos críticos para a escalabilidade da produção, especialmente em contextos industriais. O uso de métodos eletroquímicos tem se mostrado promissor para caracterizar compostos antioxidantes com mais precisão e eficiência (HAQUE et al., 2021).

No Brasil, e especialmente no Espírito Santo, o kefir de água encontra um ambiente favorável para o desenvolvimento. A região possui ampla oferta de frutas e cana-de-açúcar, ideais como substratos para a fermentação. Além disso, o estado já conta com experiências bem-sucedidas de agricultura familiar, cooperativas e pequenos produtores que podem se beneficiar da diversificação produtiva e da agregação de valor por meio da fabricação dessa bebida funcional (SANTOS et al., 2023; WICHELLO et al., 2023).

Por fim, o apoio científico de instituições como a UFES fortalece a base técnica necessária para a expansão da produção. A combinação entre inovação, sustentabilidade e valorização de ingredientes locais posiciona o kefir de água como uma alternativa viável para atender à crescente demanda por alimentos funcionais saudáveis. Com isso, o Espírito Santo tem a oportunidade de se consolidar como referência na produção dessa bebida, unindo saúde, desenvolvimento regional e inovação (WICHELLO et al., 2023; TEIXEIRA et al., 2024).

5.2 Objetivos e metas

Objetivo geral

Desenvolver uma base científica e tecnológica sólida para a produção de bebidas fermentadas à base de kefir de água, com foco em seu potencial como bebida funcional e probiótica, valorizando ingredientes regionais do Espírito Santo. O projeto pretende analisar aspectos bioquímicos, sensoriais, microbiológicos e funcionais das bebidas, otimizando processos de fermentação e comparando métodos de carbonatação natural e forçada.

Objetivos Específicos

- Realizar levantamento bibliográfico sobre kefir de água, suas propriedades probióticas, benefícios à saúde e potencial para formulação de bebidas funcionais.
- Investigar a cinética de fermentação do kefir de água, correlacionando parâmetros como pH, acidez, sólidos solúveis, tempo, temperatura e proporção de grãos para otimização do processo.
- Desenvolver bebidas naturalmente carbonatadas saborizadas com sucos de morango e abacaxi do Espírito Santo, testando diferentes proporções e condições de fermentação para aprimorar o perfil sensorial.
- Implementar a técnica de carbonatação forçada com CO₂ e comparar a qualidade sensorial, teor de gás, estabilidade e aceitação em relação às bebidas naturalmente carbonatadas.
- Correlacionar as condições de fermentação com a aceitação sensorial, realizando testes com consumidores para direcionar ajustes na formulação.
- Selecionar e validar métodos de análise da capacidade antioxidante, incluindo DPPH, ABTS, FRAP e técnicas eletroquímicas, estabelecendo um protocolo padronizado.
- Monitorar a estabilidade físico-química e microbiológica durante o armazenamento, avaliando pH, acidez, sólidos solúveis, teor alcoólico, capacidade antioxidante, pressão e viabilidade microbiana.
- Propor um produto comercial à base de kefir de água com formulação e processo produtivo viáveis.

- Divulgar os resultados obtidos em eventos científicos e publicações especializadas.
- Formar recursos humanos qualificados na área de alimentos fermentados.

5.3 Metodologia

Obtenção dos grãos de kefir e ingredientes

Os grãos de kefir de água serão adquiridos por doação em Alegre (ES) e eles serão ativados segundo a metodologia proposta por Araújo, Macedo e Teixeira (2023). Os demais ingredientes serão obtidos no comércio local.

Otimização das condições de fermentação

Nessa etapa chamada de condições de fermentação serão utilizados apenas os grãos de kefir, água e açúcar mascavo realizando variações no tempo de fermentação, temperatura e no teor de sólidos solúveis para compor os diferentes tratamentos. Para cada um deles será realizada uma cinética de fermentação cujas variáveis resposta serão: pH, acidez titulável e sólidos solúveis. Para construir a cinética de fermentação será retirada uma alíquota de 2 mL das unidades experimentais de 15 em 15 minutos na primeira hora, de 30 em 30 minutos nas duas horas seguintes, de 1 em 1 h nas 8 horas seguintes e depois em intervalos maiores a serem definidos em testes preliminares. De posse dos dados será ajustado um modelo que mostre a evolução da variável resposta em função do tempo de fermentação.

Comparação entre os métodos de carbonatação das bebidas

Preparo da bebida saborizada e carbonatada naturalmente

Utilizando o kefir de água obtido na etapa anterior serão adicionados os sucos de fruta (morango e abacaxi) e será realizada uma nova fermentação de 24h na mesma temperatura utilizada na etapa anterior. Esta segunda fermentação é feita em sistema fechado, permitindo a carbonatação natural da bebida. Ao término da segunda fermentação, a bebida será resfriada e estará apta a ser analisada.

Preparo da bebida saborizada e carbonatação forçada

Utilizando o kefir de água obtido na etapa inicial do projeto serão adicionados os sucos de fruta (morango e abacaxi) e será feito outra fermentação de 24h na mesma temperatura da nas etapas anteriores. Esta segunda fermentação será feita em sistema aberto. Assim, a carbonatação será realizada utilizando CO₂ no processo semelhante ao que ocorre com refrigerantes e cerveja.

Caracterização físico-química das bebidas saborizadas e carbonatadas

A caracterização físico-química das amostras das bebidas saborizadas e carbonatadas será realizada através das análises a seguir: pH, acidez total titulável, teor de sólidos solúveis, teor de açúcares redutores, antocianinas, acidez volátil, teor alcoólico, cor e gaseificação.

Os valores de pH, acidez total titulável, teor de sólidos solúveis serão estimados conforme a metodologia da AOAC (2000). O teor de açúcares redutores totais será determinado pelo método DNS, conforme descrito por Maldonade, Carvalho e Ferreira (2013). O teor de compostos fenólicos totais será determinado pelo método de Folin-Ciocalteu (SINGLETON; ROSSI, 1965), misturando as amostras com reagente de Folin-Ciocalteu e carbonato de sódio, com leituras feitas em espectrofotômetro a 760 nm.

As antocianinas totais serão determinadas pela metodologia de pH diferencial de Randazzo et al. (2016), com leituras de 520 e 700 nm. As medições de espectroscopia no infravermelho médio serão realizadas em espectrofotômetro FTIR Cary 630 (Agilent Technologies, EUA), com as amostras posicionadas no cristal ATR, cobrindo a região espectral de 4000 a 650 cm⁻¹. O processamento de dados espectrais será ajustado para focar nos números de onda entre 900 e 1500 cm⁻¹, adequados para a avaliação de carboidratos e ácidos orgânicos (ALAMAR et al., 2020). Da mesma

forma, a acidez volátil será determinada seguindo os protocolos padrão, garantindo precisão e repetibilidade dos resultados.

O teor alcoólico será determinado conforme o método proposto pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008). A análise envolverá a destilação das amostras e a posterior titulação. Antes da aplicação do método às amostras, será realizada uma validação do protocolo de análise de teor alcoólico, considerando os parâmetros de precisão, exatidão e linearidade, conforme exigências normativas.

A análise de cor será realizada com um colorímetro (marca Konica Minolta, modelo Spectrophotometer CM-5. Serão obtidos os parâmetros L^* (luminosidade), a^* (componente verde-vermelho) e b^* (componente azul-amarelo) para cada amostra. As leituras serão feitas em triplicata para garantir a reprodutibilidade dos resultados.

A cinética de carbonatação será monitorada durante o processo de fermentação utilizando um sensor de pressão MPX5700AP (15 a 700 kPa), acoplado à plataforma Arduino UNO, conforme descrito por Teixeira et al. (2024). Para armazenamento e processamento dos dados, será utilizada a biblioteca PySerial da linguagem Python, que permitirá a captura e análise das variações de pressão em tempo real.

As análises físico-químicas serão realizadas em intervalos regulares durante o período de armazenamento refrigerado. As amostras serão coletadas e analisadas nas seguintes semanas de armazenamento: 1, 2, 3, 4 e 5. Todas as análises serão realizadas em triplicata, e as condições de armazenamento serão monitoradas para garantir a integridade das amostras.

Caracterização microbiológica das bebidas saborizadas e carbonatadas

As análises microbiológicas serão conduzidas nas amostras de bebidas à base de kefir seguindo as diretrizes da American Public Health Association (DOWNES; ITO, 2001) para garantir a segurança do consumidor durante a análise sensorial, nessas análises serão incluídos testes para coliformes totais, coliformes termotolerantes e coloração de Gram, conforme descrito por Santos et al. (2023).

As amostras de kefir de água serão diluídas transferindo-se 1 mL para 9 mL de água peptonada a 0,1% (p/v), com posterior inoculação em meios de cultura específicos. O ágar MRS (De Man, Rogosa & Sharpe) será utilizado para a contagem de bactérias ácido-lácticas (Merck, Alemanha), e as placas serão incubadas a 37°C sob condições anaeróbicas por 72 horas. O ágar DRBC (Dichloran Rose Bengal Chloramphenicol) será utilizado para a contagem de fungos e leveduras (Merck, Alemanha), com incubação das placas a 25°C por 24 a 72 horas. Para a identificação de bactérias acéticas, será utilizado o ágar Frateur (10 g/L de extrato de levedura, 20 g/L de ágar, 20 g/L de carbonato de cálcio e 20 g/L de etanol) com incubação a 25°C por 5 a 10 dias. Os resultados serão expressos em unidades formadoras de colônias por mililitro (UFC/mL), como descrito por Almeida et al. (2024).

Avaliação sensorial das bebidas saborizadas e carbonatadas

A análise sensorial será conduzida após a obtenção da aprovação do projeto junto ao Comitê de Ética em Pesquisa da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES). Adicionalmente, todos os participantes receberão um Termo de Consentimento Livre e Esclarecido, contendo informações detalhadas sobre a pesquisa. Os participantes serão convidados a assinar o termo, indicando sua concordância em participar do estudo, e serão devidamente informados de que têm o direito de retirar seu consentimento e desistir da pesquisa a qualquer momento. Os participantes envolvidos na pesquisa serão recrutados de forma voluntária e a coleta de dados ocorrerá no Campus da UFES em Alegre- ES.

A análise sensorial será realizada conforme metodologia descrita por Santos et al. (2023) e seguirá as normas internacionais de teste hedônico controlado, conforme descrito na ISO 11136:2016. Serão recrutados 100 consumidores, com idades entre 18 e 39 anos, sem condições de saúde que comprometam a avaliação sensorial. Cada participante receberá amostras de bebidas mantidas a 6°C, servidas em copos

codificados. Os atributos como cor, aroma, sabor e impressão geral, utilizando uma escala hedônica de nove pontos (1 = desgostei muito; 9 = gostei muito) serão avaliados pelos consumidores. Além disso, será aplicada uma escala de intenção de compra de cinco pontos (1 = definitivamente não compraria; 5 = definitivamente compraria).

Análise da capacidade antioxidante

A metodologia proposta visa desenvolver uma abordagem eletroquímica para a avaliação comparativa da capacidade antioxidante de diferentes formulações de kefir de água, utilizando técnicas voltamétricas e cronoamperométricas, conforme descrito por Ferreira e Avaca (2008). Inicialmente, serão testados quatro diferentes tratamentos de kefir de água: água kefirada (T1); água kefirada fermentada por 24 horas em recipiente fechado (T2); água kefirada fermentada com suco de morango (T3); e água kefirada fermentada com suco de abacaxi (T4).

As amostras serão descarbonatadas para remover o dióxido de carbono residual, seguido de centrifugação para separar as fases sólida e líquida. O sobrenadante obtido após a centrifugação será filtrado com papel de filtro Whatman N 1, visando a remoção de qualquer partícula suspensa que possa interferir nas análises eletroquímicas subsequentes.

Para a realização dos ensaios eletroquímicos, serão utilizadas soluções de Trolox (6-hidroxi-2,5,7,8-tetrametilcroman-2-ácido carboxílico), um análogo hidrossolúvel da vitamina E que será utilizado como padrão antioxidante; sulfato de cério (IV) tetrahidratado ($\text{Ce}(\text{SO}_4)_2 \cdot 4\text{H}_2\text{O}$), como agente oxidante e solução de ácido sulfúrico (H_2SO_4), como eletrólito suporte. Todas as soluções serão preparadas com água ultrapura ($18,2 \text{ M}\Omega \cdot \text{cm}$ a 25°C) e os reagentes serão de grau analítico.

Os ensaios eletroquímicos serão desenvolvidos empregando um potenciómetro/galvanômetro Autolab PGSTAT 128N (Metrohm Autolab B.V., Utrecht, and The Netherlands), uma célula eletroquímica composta por um eletrodo de trabalho de Carbono Vítreo (ECV); uma placa de platina como contra-eletrodo e um eletrodo de Ag/AgCl sat como referência. A solução de eletrólito empregada para os experimentos será preparada a uma concentração e pH a serem definidos de acordo com as características da amostra. A técnica de voltametria cíclica será aplicada entre os potenciais de -0,7 V a 1,8 V à uma velocidade de varredura de $100 \text{ mV} \cdot \text{s}^{-1}$, com o objetivo de caracterizar o comportamento redox dos compostos presentes nas amostras de kefir, validar a eficácia, sensibilidade e precisão do método. Posteriormente, a capacidade antioxidante das amostras será medida por meio dos ensaios ABTS, DPPH e FRAP, conforme descrito por Re et al. (1999), Vallée et al. (2017) e Benzie e Strain (1996), com os resultados expressos em mmol/L de Trolox.

Análise dos dados

Todas as medições serão realizadas em triplicata, e os dados obtidos serão analisados estatisticamente por meio de análise de variância (ANOVA), sendo as médias comparadas pelo teste de Tukey, com nível de significância de 5%. Para a análise estatística, será utilizado o software Statistica versão 13.3 (TIBCO Software Inc., Palo Alto, CA, EUA).

5.4 Resultados esperados

O projeto de pesquisa propõe o desenvolvimento de uma bebida funcional à base de kefir de água, com foco em inovação, saúde, e valorização da produção regional. Os resultados esperados se desdobram em impactos concretos nas áreas científica, econômica, tecnológica e social.

No campo científico, espera-se o avanço no entendimento dos processos de fermentação, com a criação de modelos matemáticos que otimizem a produção e assegurem a qualidade e padronização do produto. Essa abordagem técnica pode ser aplicada a outros sistemas biotecnológicos, ampliando o conhecimento nacional nesse setor e contribuindo para o fortalecimento da pesquisa brasileira.

Do ponto de vista econômico, o kefir de água representa uma oportunidade de diversificação para o agronegócio capixaba, com o uso de frutas locais e foco na produção artesanal e industrial em larga escala. Isso pode gerar novos empregos, elevar a renda regional e aumentar a competitividade dos produtores locais no mercado de bebidas funcionais.

Na dimensão tecnológica, a padronização dos processos e a resolução de desafios como a supercarbonatação são avanços importantes. Eles garantem a segurança do produto, sua viabilidade logística e a consistência de propriedades funcionais, facilitando sua inserção no mercado e consolidando uma alternativa saudável e natural aos refrigerantes.

Socialmente, a bebida desenvolvida se apresenta como uma opção benéfica à saúde, rica em probióticos, capaz de atender a uma demanda crescente por produtos mais naturais. A capacitação de estudantes em técnicas avançadas de pesquisa e desenvolvimento reforça o potencial de formação de mão de obra qualificada, promovendo inclusão e inovação.

A ampla divulgação dos resultados também favorece o compartilhamento de conhecimento com outras instituições e grupos de pesquisa, estimulando novas iniciativas e fortalecendo o ecossistema científico nacional. Assim, o projeto se configura como um vetor de transformação, unindo ciência, economia e bem-estar social para promover o desenvolvimento sustentável no Espírito Santo.

5.5 Viabilidade técnica e financeira

O projeto conta com financiamento da Fundação de Amparo à Pesquisa e Inovação do Espírito Santo (FAPES), por meio do Edital FAPES Nº 12/2024 – PROFIX 2024, que visa à fixação e ao aperfeiçoamento de doutores no estado. Esse apoio garante a viabilidade financeira da proposta, assegurando os recursos necessários para sua execução ao longo de todas as etapas previstas. O projeto será desenvolvido nos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos e do Departamento de Química e Física da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus de Alegre, os quais oferecem infraestrutura adequada e completa, atendendo plenamente às demandas técnicas da pesquisa.

A estrutura laboratorial da UFES contempla ambientes especializados, como os laboratórios de Química de Alimentos, Microbiologia de Alimentos, Operações Unitárias, Tecnologias Sustentáveis (LabTeS) e Materiais e Energia Renovável (LaMatER), todos equipados com aparelhos modernos e insumos necessários para análises físico-químicas, microbiológicas e sensoriais. Esses espaços permitirão a execução de atividades como o desenvolvimento e caracterização de bebidas fermentadas, incluindo kefir de água, com o suporte de uma equipe técnica qualificada. A presença de equipamentos específicos, como espectrofotômetros, pHmetros, analisadores de partículas e infraestrutura para análises sensoriais, reforça a viabilidade técnica da proposta, garantindo confiabilidade nos resultados e alinhamento com os objetivos científicos e tecnológicos do projeto.

6. Cronograma do plano de trabalho com as respectivas cargas horárias

Total estimado: 3.600 horas / 24 meses

Média mensal: 150 horas

Período	Atividade	Carga Horária Estimada
Mai-Jun/2025	Revisão de literatura (patentes e periódicos científicos)	180 h
Ma-Jun/2025	Cotação de materiais e equipamentos	40 h
Jul-Ago/2025	Aquisição de materiais e equipamentos	40 h
Jul-Ago/2025	Ativação dos grãos de kefir	60 h
Set-Nov/2025	Otimização das condições de fermentação	300 h
Out-Dez/2025	Comparação entre métodos de carbonatação	150 h
Nov-Dez/2025	Pré-testes para ajustar metodologias de capacidade antioxidante	80 h
Jan-Mar/2026	Caracterização físico-química das bebidas	180 h
Jan-Mar/2026	Caracterização microbiológica das bebidas	120 h
Abr-Mai/2026	Avaliação sensorial das bebidas	100 h
Jun-Jul/2026	Capacidade antioxidante – métodos tradicionais	120 h
Ago-Set/2026	Capacidade antioxidante – métodos eletroquímicos	120 h
Out/2026	Comparação dos métodos de determinação da capacidade antioxidante	60 h
Mai/2025-Abr/2027	Redação de resumos e capítulos de livros (ao longo do projeto)	200 h
Out/2026-Mar/2027	Elaboração de artigos científicos para periódicos	240 h
Jan-Abr/2027	Participação em eventos científicos	80 h
-Abr/2027	Divulgação da alimentação saudável em diversos meios	120 h

7. Condição da realização do estágio pós-doutoral, de acordo com o artigo 10

A candidata enquadra-se nas condições apresentadas no artigo 10, inciso 1, da resolução nº 18/2021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo.

8. Referências bibliográficas

- ALAMAR, P. D.; CARAMÊS, E. T.; POPPI, R. J.; PALLONE, J. A. Detection of fruit pulp adulteration using multivariate analysis: Comparison of NIR, MIR and data fusion performance. *Food Analytical Methods*, v. 13, p. 1357-1365, 2020.
- ALIGITA, W. et al. Hepatoprotective properties of water kefir: A traditional fermented drink and its potential role. *International Journal of Preventive Medicine*, v. 14, n. 1, p. 93, 2023.
- ALMEIDA, K. V. et al. Powdered water kefir: Effect of spray drying and lyophilization on physical, physicochemical, and microbiological properties. *Food Chemistry Advances*, v. 5, p. 100759, 2024.
- ALVES, V. Desenvolvimento de bebida fermentada com kefir de água em extrato vegetal hidrossolúvel de coco (*Cocos nucifera* L.) com adição de inulina. 2020. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2020.
- AOAC. *Official methods of analysis*. 17. ed. Gaithersburg: AOAC International Association of Official Analytical Chemists, 2000.
- ARAÚJO, C. S.; MACEDO, L. L.; TEIXEIRA, L. J. Q. Use of mid-infrared spectroscopy to predict the content of bioactive compounds of a new non-dairy beverage fermented with water kefir. *LWT - Food Science and Technology*, v. 176, p. 114514, 2023.
- BENZIE, I. F.; STRAIN, J. J. The ferric reducing ability of plasma (FRAP) as a measure of “antioxidant power”: the FRAP assay. *Analytical Biochemistry*, v. 239, n. 1, p. 70-76, 1996.
- BORGUINI, R. G.; TORRES, E. A. F. S. Alimentos orgânicos: qualidade nutritiva e segurança do alimento. *Segurança Alimentar e Nutricional*, v. 13, n. 2, p. 64-75, 2006.
- DINIZ, L. G. T. Desenvolvimento de bebida fermentada vegana com kefir de água. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) – Universidade Federal da Fronteira Sul, Laranjeiras do Sul, 2023.
- DOWNES, F. P.; ITO, H. *Compendium of methods for the microbiological examination of foods*. Washington: American Public Health Association (APHA), 2001.
- FERREIRA, R. Q.; AVACA, L. A. Electrochemical determination of the antioxidant capacity: the ceric reducing/antioxidant capacity (CRAC) assay. *Electroanalysis*, v. 20, n. 12, p. 1323-1329, 2008.
- HAQUE, M. A. et al. Electrochemical methods to evaluate the antioxidant activity and capacity of foods: A review. *Electroanalysis*, v. 33, n. 6, p. 1419-1435, 2021.
- HASAN, M. et al. Research trends and approaches for the nutritional and biofunctionality enhancement of fermented soymilk. *Journal of Functional Foods*, v. 107, p. 105698, 2023.

IAL – INSTITUTO ADOLFO LUTZ. *Métodos físicos-químicos para análise de alimentos.* 4. ed. São Paulo: IAL, 2008.

MALDONADE, I. R.; CARVALHO, P. G. B.; FERREIRA, N. A. Protocolo para determinação de açúcares totais em hortaliças pelo método de DNS. 2013.

MOJIKON, F. D. et al. Probiotication of nutritious fruit and vegetable juices: an alternative to dairy-based probiotic functional products. *Nutrients*, v. 14, n. 17, p. 3457, 2022.

MORETTI, A. F. et al. Water kefir, a fermented beverage containing probiotic microorganisms: From ancient and artisanal manufacture to industrialized and regulated commercialization. *Future Foods*, v. 5, p. 100123, 2022.

RANDAZZO, W. et al. Development of new non-dairy beverages from Mediterranean fruit juices fermented with water kefir microorganisms. *Food Microbiology*, v. 54, p. 40-51, 2016.

RE, R. et al. Antioxidant activity applying an improved ABTS radical cation decolorization assay. *Free Radical Biology and Medicine*, v. 26, n. 9-10, p. 1231-1237, 1999.

SANTOS, S. A. D. et al. Probiotication of whole grape juice by water kefir microorganisms. *Brazilian Archives of Biology and Technology*, v. 66, p. e23210475, 2023.

SINGLETON, V. L.; ROSSI, J. A. Colorimetry of total phenolics with phosphomolybdic-phosphotungstic acid reagents. *American Journal of Enology and Viticulture*, v. 16, n. 3, p. 144-158, 1965.

TEIXEIRA, L. J. Q. et al. Carbonatação espontânea durante a segunda fermentação de kefir de água saborizada com suco de uva. In: SIMPÓSIO INTEGRADO DE INOVAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 5., 2024, Viçosa - MG. *Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA)*, 2024. v. 1.

VALLÉE, M. et al. Physical, predictive glycaemic response and antioxidative properties of black ear mushroom (*Auricularia auricula*) extrudates. *Plant Foods for Human Nutrition*, v. 72, p. 301-307, 2017.

WICHELLO, S. P. et al. Produção de uma bebida fermentada utilizando grãos de kefir de água e suco de fruta. In: ENCONTRO LATINO AMERICANO DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA, 26.; ENCONTRO LATINO AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 22.; ENCONTRO DE INICIAÇÃO À DOCÊNCIA, 12., 2023, São José dos Campos. *Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica*, 2023. v. 1. p. 1-6.

YERLIKAYA, O.; AKAN, E.; KINIK, Ö. The metagenomic composition of water kefir microbiota. *International Journal of Gastronomy and Food Science*, v. 30, p. 100621, 2022.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021-CEPE

CARTA DE ACEITE DO SUPERVISOR

Eu, **Luciano José Quintão Teixeira**, professor permanente do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PCTA/CCAE/UFES, aceito supervisionar o estágio de pós-doutoramento da candidata **Kamila Ferreira Chaves**, no período de **05/05/2025 a 04/10/2027**, de modo a assegurar a execução do plano de trabalho apresentado conforme o anexo I da Resolução nº 18/2021- Cepe.

Alegre-ES, 23 de abril de 2025.

Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira
Assinatura



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LUCIANO JOSE QUINTAO TEIXEIRA - SIAPE 1650253
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 23/04/2025 às 10:45

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1116826?tipoArquivo=O>



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ANEXO III DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021-CEPE

**DECLARAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE DIREITOS DE PROPRIEDADE
INTELECTUAL**

Eu, **Kamila Ferreira Chaves** pesquisadora, Doutora em Tecnologia de Alimentos, brasileira, divorciada, portadora da identidade nº MG 15.578.529, SSP/MG, CPF nº 086.583.006-17, residente e domiciliada na Rua Juvenal Nolasco, 46, apt 402, Bairro Tancredo Neves - Guaçuí/ES, CEP: 29.560-000, para fins de inscrição no Programa de Pós-Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, declaro conhecer e comprometo-me a respeitar a legislação federal e estadual, bem como cumprir as normas de propriedade intelectual e de inovação da Universidade Federal do Espírito Santo - UFES em relação aos direitos de propriedade intelectual gerados no projeto intitulado “Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação”;

Devendo:

1. Comunicar à Diretoria de Inovação Tecnológica - DIT/UFES o desenvolvimento de criações suscetíveis de proteção legal antes de tomar qualquer iniciativa de divulgação dos resultados;
2. Reconhecer a UFES como detentora de direitos patrimoniais sobre a propriedade intelectual gerada no projeto acima citado e a ele relacionados, assegurando-me o direito de figurar como autor(a)/inventor(a);
3. Autorizar a UFES a realizar todos os atos necessários à proteção e exploração da propriedade intelectual gerada no projeto, ou dele decorrente, e fornecer em tempo hábil todas as informações e documentos necessários;
4. Comunicar à unidade na qual estou inscrito(a) no Programa de Pós- Doutorado a vinculação formal ou informal a qualquer outra instituição pública ou privada com fins acadêmicos ou trabalhistas;
5. Concordar com a percentagem de participação a título de incentivo, prevista nas legislações em vigor, sobre os dividendos oriundos da exploração da propriedade intelectual gerada;
6. Indicar minha vinculação à UFES e à unidade em que foi desenvolvido o Programa de Pós-Doutorado em todas as publicações de dados nela obtidas, resultantes do programa de pós-doutorado, ou em trabalhos divulgados por qualquer outra forma e meio.

Alegre-ES, 05 de maio de 2025.

Kamila Ferreira Chaves

Documento original assinado eletronicamente, conforme MP 2200-2/2001, art. 10, § 2º, por:

KAMILA FERREIRA CHAVES

CIDADÃO

assinado em 05/05/2025 12:24:57 -03:00



INFORMAÇÕES DO DOCUMENTO

Documento capturado em 05/05/2025 12:24:57 (HORÁRIO DE BRASÍLIA - UTC-3)
por KAMILA FERREIRA CHAVES (CIDADÃO)

Valor Legal: ORIGINAL | Natureza: DOCUMENTO NATO-DIGITAL

A disponibilidade do documento pode ser conferida pelo link: <https://e-docs.es.gov.br/d/2025-02V2B7>



Kamila Ferreira Chaves

Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/8079154177245910>

Última atualização do currículo em 23/04/2025

Graduada em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2012) pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais campus Rio Pomba. Mestre e Doutora em Tecnologia de Alimentos (2014 e 2019) pela Universidade Estadual de Campinas UNICAMP.Foi docente no Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais campus Rio Pomba, ministrando as disciplinas de Química de Laticínios, Gestão Agroindustrial e da Qualidade de Alimentos e Tecnologia de Alimentos (Processamento de Leites).Possui experiência na área de Óleos e Gorduras, com ênfase no desenvolvimento e caracterização de produtos de base lipídica, além de atuação na área de Controle de Qualidade em indústrias de alimentos.Realizou pós-doutorado na Universidade Federal do Espírito Santo, no Grupo de Pesquisa em Produtos Naturais e Síntese Orgânica para o desenvolvimento de novos produtos (GEAPS UFES). ([Texto informado pelo autor](#))

Identificação

Nome	Kamila Ferreira Chaves
Filiação	Mário da Silveira Chaves e Lêda Maria Ferreira Chaves
Nascimento	30/07/1989 - Rio Pomba/MG - Brasil
Lattes ID	8079154177245910
Orcid ID	https://orcid.org/0000-0001-9865-9011
Nome em citações bibliográficas	CHAVES, K. F.;CHAVES, KAMILA F.;CHAVES, KAMILA

Endereço

Endereço residencial	Rua José Rodrigues da Silva Vila Machado - Alegre 29500000, ES - Brasil Telefone: 32 984057801
Endereço eletrônico	E-mail para contato : kamila.fc@gmail.com E-mail alternativo : chaves_kamila@yahoo.com.br
Rede Social	Linkedin : www.linkedin.com/in/kamila-chaves-0724612ba

Licenças

08/12/2016 a 05/04/2017 Maternidade (119 dias)

Prêmios e títulos

- 2024** 1º lugar na área Ciências Exatas e da Terra no XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG), Universidade do Vale do Pará
- 2013** Reconocimiento por participación y presentación del trabajo "Consistencia de organogeles de aceite de soja estructurados con cera de candelilla y monoglicéridos", CORCHIGA
- 2009** 2º lugar no concurso de novos produtos, Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Rio Pomba

Formação acadêmica/titulação

2015 - 2019	Doutorado em Tecnologia de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil Título: Desenvolvimento de organogeís para aplicação em spreads de chocolate, Ano de obtenção: 2019 Orientador: Ana Paula Badan Ribeiro Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
2012 - 2014	Mestrado em Tecnologia de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil Título: Processo simplificado de fabricação de margarinas com reduzidos teores de ácidos graxos saturados utilizando a tecnologia de estruturação de óleos, Ano de obtenção: 2014 Orientador: Daniel Barrera Arellano Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
2008 - 2012	Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG, IF SUDESTE - MG, Brasil Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.

Pós-doutorado

2023 - 2025	Pós-Doutorado . Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Vitoria, Brasil Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico
--------------------	---

Formação complementar

- 2024 - 2024** Curso de curta duração em Minicurso: Celulose Bacteriana: aspectos estruturais, condições para produção. (Carga horária: 2h). Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, COBICET, Brasil
- 2024 - 2024** Curso de curta duração em Minicurso: Programação Linear utilizando Python e AMPL. (Carga horária: 2h). Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, COBICET, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em RDC nº216/04 regulamento técnico de boas práticas para serviços de alimentação. (Carga horária: 6h). Associação Brasileira de Educação a Distância, ABED, São Paulo, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Tecnologia de RMN para óleos e gorduras: da matéria prima ao produto final. (Carga horária: 1h). Sociedade Brasileira de Óleos e Gorduras, SBOG, Campinas, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Estratégias atuais para melhorar o potencial em pu. (Carga horária: 3h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2013 - 2013** Inglês Básico III... (Carga horária: 38h). Centro Acadêmico de Filosofia da Universidade Estadual de Campinas, CAFIL - UNICAMP, Brasil
- 2013 - 2013** Espanhol Básico II. . (Carga horária: 38h). Centro Acadêmico de Filosofia da Universidade Estadual de Campinas, CAFIL - UNICAMP, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Bioproducts-biofuels. (Carga horária: 9h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Métodos moleculares de detecção de patógenos. (Carga horária: 1h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2013 - 2013** Curso de curta duração em Trabalho Seguro em Laboratório e Plantas Piloto. (Carga horária: 8h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de curta duração em Tendências no mundo da publicação acadêmica. (Carga horária: 4h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de curta duração em Escola de altos estudos em importância dos compostos. (Carga horária: 8h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2012 - 2012** Curso de curta duração em O papel das patentes de invenção na proteção do co. (Carga horária: 8h). Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Campinas, Brasil
- 2012 - 2012** Inglês básico I. . (Carga horária: 38h). Centro Acadêmico de Filosofia da Universidade Estadual de Campinas, CAFIL - UNICAMP, Brasil
- 2012 - 2012** Inglês básico II. . (Carga horária: 38h). Centro Acadêmico de Filosofia da Universidade Estadual de Campinas, CAFIL - UNICAMP, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Produção e Processamento de Cogumelos. (Carga horária: 12h). IF Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba, IF SUDESTE - MG, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Tratamentos de efluentes aplicados na indústria de. (Carga horária: 4h). IF Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba, IF SUDESTE - MG, Brasil
- 2010 - 2010** Curso de curta duração em Produção de Cachaça. (Carga horária: 8h). Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia - Campus de Rio Pomba-MG, IF SUDESTE - MG, Brasil
- 2009 - 2009** Curso de curta duração em Contaminação por Protozoários em Vegetais. (Carga horária: 4h). IF Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba, IF SUDESTE - MG, Brasil
- 2009 - 2009** Curso de curta duração em Rotulagem em Alimentos. (Carga horária: 4h). IF Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba, IF SUDESTE - MG, Brasil
- 2009 - 2009** Inglês Básico. . (Carga horária: 80h). College Idiomas, COLLEGE, Brasil
- 2008 - 2008** Curso de curta duração em Impacto Ambiental das Indústrias de Produto de Origem. (Carga horária: 4h). Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba - MG, CEFET-RP, Brasil
- 2008 - 2008** Curso de curta duração em Tecnologia de Queijos Convencionais e Finos. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Viçosa, Brasil
- 2008 - 2008** Curso de curta duração em Principais Problemas dos Queijos. (Carga horária: 4h). Centro Federal de Educação Tecnológica de Rio Pomba - MG, CEFET-RP, Brasil

Atuação profissional

Universidade Federal do Espírito Santo - UFES

- 2023 - 2025** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Pós doutoranda , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal do Espírito SantoDedicação exclusiva
 Outras informações:
 Grupo de Pesquisa em Produtos Naturais e Síntese Orgânica para o desenvolvimento de novos produtos (GEAPS UFES)

Atividades

- 03/2023 - Atual** Pesquisa e Desenvolvimento, Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde - CCENS

Linhras de pesquisa:
Nanocompósito de carboximetilcelulose nanofibrilada incorporado com óleo essencial para o revestimento de sementes , Síntese e avaliação de compostos N-heterocíclicos e seus complexos de inclusão como potentes agentes antivirais contra SARS CoV-2. Método de encapsulação de baixo custo para melhoria da eficiência de triazóis, derivados do glicerol, no controle de fungos que afetam o agronegócio capixaba

- 08/2023 - 12/2023** Pós-graduação, Agroquímica

Disciplinas ministradas:
PGAQ-0514 - Tópicos Avançados em Química Orgânica: Elaboração e publicação de artigos científicos

Universidade Estadual de Campinas - UNICAMP

- 2012 - 2014** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Aluno Mestrado, Regime: Universidade Estadual de CampinasDedicação exclusiva
 Outras informações:
 Estudante de Mestrado no programa de Tecnologia de Alimentos no Laboratório de Óleos e Gorduras pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

- 2015 - 2019** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Doutoranda , Carga horária: 40, Regime: Universidade Estadual de Campinas Integral
 Outras informações:

Estudante de Doutorado no programa de Tecnologia de Alimentos no Laboratório de Óleos e Gorduras pela Faculdade de Engenharia de Alimentos da Universidade Estadual de Campinas.

Atividades

08/2012 - 12/2012 Estágio, Faculdade de Engenharia de Alimentos

Estágio:

Programa de Estágio Docente na Atividade Supervisionada de Apoio a Docência na disciplina de Processos Tecnológicos V para turma de Engenharia de Alimentos sob orientação do Prof. Dr. Daniel Barrera Arellano.

08/2013 - 12/2013 Estágio, Faculdade de Engenharia de Alimentos

Estágio:

Programa de Estágio Docente na Atividade Supervisionada de Apoio a Docência na disciplina de Processos Tecnológicos V para turma de Engenharia de Alimentos sob orientação do Prof. Dr. Daniel Barrera Arellano.

12/2015 - 12/2016 Conselhos, Comissões e Consultoria, Faculdade de Engenharia de Alimentos

Especificação:

Membro da Congregação da Faculdade de Engenharia de Alimentos

08/2018 - 12/2018 Estágio, Faculdade de Engenharia de Alimentos, Departamento de Tecnologia de Alimentos

Estágio:

Programa de Estágio Docente na Atividade Supervisionada de Apoio a Docência na disciplina de Processos Tecnológicos V para turma de Engenharia de Alimentos sob orientação da Profa. Dra. Ana Paula Badan Ribeiro

03/2018 - 07/2018 Estágio, Faculdade de Engenharia de Alimentos

Estágio:

Programa de Estágio Docente na Atividade Supervisionada de Apoio a Docência na disciplina de Características e Pré-Processamento de Grãos para turma de Engenharia de Alimentos sob orientação do Profa. Dra. Maria Teresa Pedrosa Silva Clenci

Master Alimentos - MASTER

2021 - 2022 Vínculo: Celetista , Enquadramento funcional: Encarregada de Controle de Qualidade , Carga horária: 44, Regime: Master Alimentos Integral

2021 - 2021 Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Analista de Controle de Qualidade , Carga horária: 44, Regime: Master Alimentos Integral

Soma Nutrição Animal Indústria e Comércio Eireli - SOMA

2020 - 2021 Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Auxiliar do Controle de Qualidade Jr. , Carga horária: 44, Regime: Soma Nutrição Animal Indústria e Comércio Eireli Integral

Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos - CACTA

2009 - 2010 Vínculo: Fundadora , Enquadramento funcional: Presidente , Carga horária: 12, Regime: Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos Parcial

Atividades

10/2008 - 10/2008 Extensão Universitária, Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Especificação:

Organização do I Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia - "Cem anos da rede federal: a Pesquisa Científica e Tecnológica e seus desafios". 2008.

12/2009 - 12/2009 Extensão Universitária, Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Especificação:

Organização do II Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia "O papel dos Institutos Federais na Ciência, Inovação e Pós-Graduação". 2009.

05/2009 - 05/2009 Extensão Universitária, Centro Acadêmico de Ciência e Tecnologia de Alimentos

Especificação:

Organização do III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite. 2009

Empresa Júnior Logus Alimentos – Assistência Técnica e Consultoria - LOGUS ALIMENTOS

2009 - 2010 Vínculo: Membro , Enquadramento funcional: Membro da Diretoria de Marketing , Carga horária: 12, Regime: Empresa Júnior Logus Alimentos – Assistência Técnica e Consultoria Parcial

2010 - 2010 Vínculo: Membro , Enquadramento funcional: Vice-presidente , Carga horária: 12, Regime: Empresa Júnior Logus Alimentos – Assistência Técnica e Consultoria Parcial

2010 - 2010 Vínculo: Membro , Enquadramento funcional: Membro da Diretoria de Recursos Humanos , Carga horária: 12, Regime: Empresa Júnior Logus Alimentos – Assistência Técnica e Consultoria Parcial

2010 - 2010 Vínculo: Membro , Enquadramento funcional: Membro , Carga horária: 12, Regime: Empresa Júnior Logus Alimentos – Assistência Técnica e Consultoria Parcial

Outras informações:

Elaboração de uma situação da planta baixa da planta elétrica e da planta hidro-sanitária para Indústria de Embutidos Raley & Cia. Ltda.

Atividades

10/2009 - 10/2009 Extensão Universitária, Empresa Júnior Logus Alimentos - Assistência Técnica e Consultoria

Especificação:

Organização do 2º Dia da Qualidade de Vida de Rio Pomba-MG.

05/2010 - 05/2010 Conselhos, Comissões e Consultoria, Empresa Júnior Logus Alimentos - Assistência Técnica e Consultoria

Especificação:

Organização do IV Fórum regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite.

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG - IF SUDESTE - MG

2009 - 2010 Vínculo: Bolsista Iniciação Científica , Enquadramento funcional: Bolsista CNPq , Carga horária: 20, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial

Outras informações:

Bolsista de iniciação científica no Programa Institucional de Bolsa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação - PIBIC/CNPq no projeto intitulado: "Qualidade físico-química e sensorial de frutas

e saladas de frutas minimamente processadas adicionadas de agentes antioxidantes". Orientadora: Profa. Dra. Aurélia Dornelas de Oliveira Martins. Co-orientadores: Profa. Dra. Vanessa Riani Olmi Silva, Prof. Dr. Mauricio Henrique Louzada Silva, Profa. Dra. Alcينéia de Lemos Souza Ramos, Profa. Dra. Eliane Maurício Furtado Martins.

2009 - 2010 Vínculo: Colegiado , Enquadramento funcional: Membro , Carga horária: 1, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial

2009 - 2009 Vínculo: Monitora , Enquadramento funcional: Monitora, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Monitora do Mini-curso "Contaminação por Protozoários em Vegetais" no III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite "Influência da Tecnologia de Alimentos na Qualidade de Vida do Consumidor", realizado de 28 a 30 de maio de 2009, totalizando 4 horas.

2009 - 2009 Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Voluntária projeto de extensão universitária , Carga horária: 12, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Participou do projeto "Desenvolvimento tecnológico, avaliação de produtividade e aplicação de ferramentas de qualidade nas agroindústrias familiares processadoras de alimentos de Rio Pomba e cidades circunvizinhas" do "Programa de Extensão Universitária (PROEXT-2008/ MEC/SESu/ DIPES)", perfazendo 420 horas.

2010 - 2011 Vínculo: Colegiado , Enquadramento funcional: Membro , Carga horária: 1, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial

2010 - 2011 Vínculo: Bolsista Iniciação Científica , Enquadramento funcional: Bolsista CNPq , Carga horária: 20, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Bolsista de iniciação científica no Programa Institucional de Bolsa de Iniciação em Desenvolvimento Tecnológico e Inovação - PIBITI/CNPq no projeto intitulado: "Avaliação e comparação de diferentes metodologias padrões para análise de demanda química de oxigênio de efluentes da indústria de alimentos". Orientadora: Profa. Dra. Vanessa Riani Olmi Silva. Co-orientadora: Profa. Dra. Alcinenéia de Lemos Souza Ramos.

2010 - 2010 Vínculo: Monitora , Enquadramento funcional: Monitora , Carga horária: 10, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Monitoria da disciplina de Gerenciamento Ambiental na Indústria de Alimentos realizada no período de outubro a dezembro de 2010, totalizando uma carga horária de 80 horas.

2010 - 2010 Vínculo: Monitora , Enquadramento funcional: Monitora , Carga horária: 10, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Monitoria da Disciplina Análise de Alimentos realizada no período de 17 de agosto a 30 de novembro de 2010, totalizando uma carga horária de 190 horas.

2010 - 2010 Vínculo: Voluntária , Enquadramento funcional: Voluntária de projeto de iniciação científica, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Voluntária na realização do projeto de iniciação científica (PIBIC) do bolsista Welliton Fagner da Cruz, intitulado "Avaliação da viabilidade da utilização de microrganismos probióticos em yacon (Smallanthus sonchifolius) e alface (Lactuca sativa L.) minimamente processados", atuando no processamento mínimo, análise microbiológicas e análises físico-químicas de yacon e alface. Orientadora: Profa. Dra. Eliane Maurício Furtado Martins. Co-orientador: Prof. Dr. Maurílio Lopes Martins.

2010 - 2010 Vínculo: Voluntária , Enquadramento funcional: Provador treinado, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Voluntária na realização do projeto de iniciação científica, intitulado "Qualidade físico-química, microbiológica e sensorial de produtos elaborados com subprodutos do processamento de frutas", atuando como provador treinado. Orientadora: Profa. Dra. Vanessa Riani Olmi Silva.

2010 - 2010 Vínculo: Monitora , Enquadramento funcional: Monitora, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Monitora do Mini-curso "Tratamentos de efluentes aplicados na indústria de alimentos" no IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite "Tendências e Uso Racional de Tecnologias na Indústria de Alimentos", realizado de 26 a 28 de maio de 2010, totalizando 4 horas.

2011 - 2011 Vínculo: Estudante em Projeto de Final , Enquadramento funcional: Aluna em trabalho de conclusão de curso, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Projeto de Pesquisa: Avaliação e comparação da qualidade físico-química em farinhas de trigo comercializadas na Região de Rio Pomba – MG. Orientadora: Prof. Dr. Mauricio Henrique Louzada Silva. Co-orientadoras: Profa. Dra. Vanessa Riani Olmi Silva, Profa. Isabela Campelo de Queiroz

2020 - 2020 Vínculo: Professor Visitante , Enquadramento funcional: Professora Voluntária , Carga horária: 14, Regime: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia -Campus de Rio Pomba-MG Parcial
Outras informações:
Lecionou as disciplinas de Química de Laticínios – TAL 157 – com carga horária de 41 horas no Curso de Ciência e Tecnologia em Laticínios; Tecnologia de Alimentos (Processamento de Carnes, Leite e Vegetais) com 02 aulas semanais no Curso Técnico em Agropecuária; Processamento de Leite e Derivados com 06 aulas semanais no Curso Técnico Integrado em Alimentos; Gestão Agroindustrial com 02 aulas semanais no Curso Técnico Integrado em Alimentos.

Laticínios Lindo Vale - LINDO VALE

2008 - 2009 Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estagiária , Carga horária: 30, Regime: Laticínios Lindo Vale Parcial
Outras informações:
Estágio realizado na Usina de Beneficiamento de Produtos Lácteos do Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais, Campus Rio Pomba, no período de 15/12/2008 à 30/01/2009, totalizando 209 horas na área de Laticínios. Atividades desenvolvidas foram recepção de matéria prima, análises físico-químicas, checklist, produção de queijos, iogurte e doce de leite.

Prefeitura Municipal de Rio Pomba - PREF. MUNIC. RP

2010 - 2010 Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estagiária , Carga horária: 30, Regime: Prefeitura Municipal de Rio PombaDedicação exclusiva
Outras informações:
O estágio com carga horário total de 50 horas foi realizado de 25/05/2010 a 06/06/2010 na área de coleta e análise físico-química de leite.

Universidade Federal de Viçosa - UFV

2009 - 2009 Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estagiária , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal de Viçosa Integral
Outras informações:
O estágio foi realizado nos Laboratório de Embalagens e Higiene do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa - MG, onde realizou as seguintes atividades: a esterilização de materiais e meios de cultura para análises e descartes, o preparo de materiais e meios de cultura para análises microbiológicas, coloração de Gram, observação ao microscópio óptico da morfologia dos micro-organismos, teste de KOH 3%, teste de catalase, acompanhamento de técnicas de isolamento e reativação de micro-organismos em microbiologia de alimentos, totalizando 81 horas.

2011 - 2011 Vínculo: Estagiária , Enquadramento funcional: Estagiária , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal de Viçosa Integral
Outras informações:
O estágio foi realizado nos Laboratório de Microbiologia de Patógenos de Origem Alimentar e Hídrica do Departamento de Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal de Viçosa-MG, onde realizou as seguintes atividades: conhecimento da rotina do laboratório; conhecimento de POP's de análise, trabalho com bacteriófagos, Salmonella, preparo de vidrarias: cuidados, limpeza e esterilização, preparo de

reagentes: pesagem e esterilização, preparo de amostras para análise microbiológicas, inoculação, incubação de amostras e análise de resultados, totalizando uma carga horária total de 184 horas.

Linhas de pesquisa

1. Método de encapsulação de baixo custo para melhoria da eficiência de triazóis, derivados do glicerol, no controle de fungos que afetam o agronegócio capixaba
2. Nanocompósito de carboximetilcelulose nanofibrilada incorporado com óleo essencial para o revestimento de sementes
3. Síntese e avaliação de compostos N-heterocíclicos e seus complexos de inclusão como potentes agentes antivirais contra SARS CoV-2

Projetos

Projetos de pesquisa

- 2023 - 2023** Síntese e avaliação de compostos N-heterocíclicos e seus complexos de inclusão como potentes agentes antivirais contra SARS CoV-2

Descrição: Edital FAPES N 03/2020 - Avaliação de demanda induzida Covid-19 (TO: 313/2020; SIAFEM: 2020-F77BSW). Realizar a síntese e avaliar a atividade citotóxica e antiviral contra SARS CoV-2 de compostos N-heterocíclicos e seus complexos de inclusão com ciclodextrina.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (1); Mestrado acadêmico (5); Doutorado (6);

Integrantes: Kamila Ferreira Chaves; Wagner Tebaldi de Queiroz (Responsável); Adilson Vidal Costa; Sérgio Antônio Fernandes; Natália Assis Guedes; Walter Cesar Celeri Bigui; Eduardo Vinícius Vieira Varejão; Ueveton Pimentel da Silva; Valdemar Lacerda Júnior; Caroline de Souza Fontes; Bianca de Oliveira Botelho; Tiago Antonio de Oliveira Mendes; Amanda Oliveira Barros; Walysson Ferreira de Paiva; Thaís Viana Fialho Martins; Lucas de Souza Soares

- 2023 - 2025** Método de encapsulação de baixo custo para melhoria da eficiência de triazóis, derivados do glicerol, no controle de fungos que afetam o agronegócio capixaba

Descrição: EDITAL FAPES N 28/2022 - UNIVERSAL

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Integrantes: Kamila Ferreira Chaves; Wagner Tebaldi de Queiroz (Responsável); Adilson Vidal Costa; Sérgio Antônio Fernandes; Natália Assis Guedes; Walter Cesar Celeri Bigui; Luan Rezende Peccini; Raquel Maria de Oliveira Pires; Everson Reis Carvalho; Ana Flávia Batista Silva; Jheniffer Capichoni Zampilli; Luiz Claudio de Almeida Barbosa; Lucas Magalhães de Abreu; Poliana Aparecida Rodrigues Gazolla

- 2023 - 2025** Nanocompósito de carboximetilcelulose nanofibrilada incorporado com óleo essencial para o revestimento de sementes

Descrição: Edital FAPES/CNPq N 25/2022. (T.O.: 039/2023) - Programa de Fixação de Jovens Doutores no Brasil. Desenvolvimento de compósito de carboximetilcelulose nanofibrilada e goma de alfarroba incorporado com nanoevolução de óleo essencial de orégano para o tratamento de sementes visando o controle do Fusarium oxysporum f.sp. lycopersici.

Situação: Concluído Natureza: Projetos de pesquisa

Alunos envolvidos: Graduação (2); Mestrado acadêmico (2); Doutorado (1);

Integrantes: Kamila Ferreira Chaves; Wagner Tebaldi de Queiroz (Responsável); Adilson Vidal Costa; Sérgio Antônio Fernandes; Natália Assis Guedes; Walter Cesar Celeri Bigui; Luan Rezende Peccini; Rafaella Nascimento Silva; Raquel Maria de Oliveira Pires; Everson Reis Carvalho; Julia Lima Baute Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico-CNPq

Revisor de periódico

- 2025 - Atual** European Food Research and Technology

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos
2. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos
3. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Produção

Produção bibliográfica

Citações

Google Scholar	
Total de trabalhos: 19	Total de citações: 355
https://scholar.google.com/citations?user=x-pxa0gAAAJ&hl=pt-BR	

Artigos completos publicados em periódicos

1. **GUEDES, N. A.; PECCINI, L. R.; BIGUI, W. C. C.; BAUTE, J. L.; FEU, K. S.; CHAVES, K. F.; PIRES, R. M. O.; VILLANOVA, J. C. O.; MORAIS, P. A. B.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.** Thyme essential oil-loaded emulsion as a potential nanofungicide for controlling *Fusarium oxysporum* f. sp. lycopersici. EUROPEAN JOURNAL OF PLANT PATHOLOGY. **JCR**, v.1, p.1 - 18, 2025. Referências adicionais: Inglês.
2. BARBOSA, F. C. B.; MARTINS, A. D. O.; ANACLETO, V. L.; SILVA, M. H. L.; ALMEIDA NETO, O. B.; CAMPOS, A. N. R.; **CHAVES, K. F.** Antagonismo do dióxido de cloro frente a patógenos pelo teste de difusão em placas. INTERFACES CIENTÍFICAS - SAÚDE E AMBIENTE. v.9, p.1 - 10, 2024. Referências adicionais: Português.
3. **PECCINI, L. R.; BIGUI, W. C. C.; BOTELHO, B. O.; GUEDES, N. A.; GASPARI, C. S. F.; MELO, D. C. A.; CHAVES, K. F.; SOARES, L. S.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.** In vitro control of *Fusarium*

oxysporum f. sp. lycopersici Race 3 by the innovative formulation consisting of a thymol-based emulsion, and evaluation of its effects on the vigor of tomato seeds. *Scientia Horticulturae*. **JCR**, v.336, p.113380, 2024.

Referências adicionais: Inglês. Citações: WEB OF SCIENCE 2

4.  ALVES, L. A. B.; BENEVENTO, W. C. A. N.; MARTINS, J. M.; SILVA, V. R. O.; CHAVES, K. F.; MARTINS, A.D.O.. Influência do Kefir na Qualidade do Queijo Minas Frescal. *REVISTA CEREUS*. v.16, p.1 - 16, 2024.
Referências adicionais: Português.
5.  CHAVES, K. F.; CASTRO, G. L. P.; BOEMER, J. P. R.; SILVA, V. M.; CUNHA, R. L.; LUCCAS, V.; RIBEIRO, A. P. B.. Lipid phase characterization and reformulation of chocolate spreads to reduce saturated fatty acids. *Brazilian Journal of Food and Technology*. v.27, p.e2023085, 2024.
Referências adicionais: Inglês.
6. ALVES, L. A. B.; MARTINS, A.D.O.; NASCIMENTO, W. C. A.; MARTINS, J. M.; SILVA, V. R. O.; CHAVES, K. F.; SILVA, R. R. da. Queijo Minas Frescal adicionado de leite fermentado de Kefir: Análises microbiológicas e sensoriais. *REVISTA CIÉNCIA, TECNOLOGIA & AMBIENTE (ONLINE)*. v.1, p.13 - 28, 2021.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital
7.  CHAVES, K. F.; ROCHA, J. C. B.; ARELLANO, D. B.. Simplified process to produce margarines with reduced saturated fatty acids using vegetable wax organogels. *Research, Society and Development*. v.9, p.e165943046, 2020.
Palavras-chave: Margarine, Emulsion, Candelilla wax, Saturated fat
Referências adicionais: Inglês. Home page: [http://https://rsd.unifei.edu.br/index.php/rsd/article/view/3046]
8.  CHAVES, K. F.; WAHANIK, A.; PALUDO, M. C.; TOLEDO, B. I.; LEME, A. M. V.; ORELLI JUNIOR, A. A.; BEHRENS, J. H.. Tetrad vs. triangle test: A case study with Brazilian guarana soft drink. *Research, Society and Development*. v.9, p.e166943049, 2020.
Palavras-chave: Discrimination testing, Tetrad test, Triangle test
Referências adicionais: Inglês. Home page: [http://https://rsd.unifei.edu.br/index.php/rsd/article/view/3049/2235]
9.  DA SILVA, THAIS L. T.; CHAVES, KAMILA F.; FERNANDES, GABRIEL D.; RODRIGUES, JULIANA B.; BOLINI, HELENA M. A.; ARELLANO, DANIEL B.. Sensory and Technological Evaluation of Margarines With Reduced Saturated Fatty Acid Contents Using Oleogel Technology. *JOURNAL OF THE AMERICAN OIL CHEMISTS SOCIETY*. **JCR**, v.95, p.673 - 685, 2018.
Referências adicionais: Inglês. Meio de divulgação: Meio digital Citações: WEB OF SCIENCE 65 | SCOPUS 75
10.  CHAVES, K. F.; BARRERA-ARELLANO, D.; RIBEIRO, A. P. B.. Potential application of lipid organogels for food industry. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, p.863 - 872, 2017.
Referências adicionais: Inglês. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [http://https://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0963996917308736] Citações: WEB OF SCIENCE 96 | SCOPUS 107
11. TOLEDO, B. I.; PALUDO, M. C.; PEREIRA, G. S.; GOMES-RUFFI, C. R.; AKAMINE, E. H.; FALCAO, A.; BALLARD, C. R.; CHAVES, K. F.; RICARDI, E. A. F.; BOLINI, H. M. A.. Aceitação sensorial e mapa de preferência interno de bebidas lácteas sabor chocolate. *Revista UNIABEU*. v.8, p.209 - 222, 2015.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www.uniabeu.edu.br/publica/index.php/RU/article/view/1540]
12.  CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; DANIEL, T. R.; MARTINS, A. D. O. de; SILVA, V. R. O.; SILVA, M. H. L.. Minimally processed 'Pera' orange: effect of antioxidant agents on the sensorial acceptance and physicochemical characteristics. *International Journal of Postharvest Technology and Innovation*. v.3, p.165, 2013.
Palavras-chave: minimal processing of fruits, Citrus sinensis, sensory acceptance
Referências adicionais: Inglês. Meio de divulgação: Meio digital
13. CHAVES, K. F.; TEIXEIRA, L. C.; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.; MARTINS, E. M. F.; RAMOS, A.de L.S.. Avaliação da vida de prateleira do mamão "Formosa" minimamente processado acrescentado de antioxidantes. *Holos (Natal. Online)*. **JCR**, v.1, p.30 - 37, 2011.
Referências adicionais: Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [http://www2.ifrn.edu.br/ojs/index.php/HOLOS]
14. CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. da; MARTINS, A. D. O. de; SILVA, V. R. O.; SILVA, M. H. L.; MARTINS, E. M. F.. Avaliação físico-química de uva minimamente processada adicionada de ácido ascórbico e de ácido cítrico. *Perspectivas Online (Campos dos Goitacazes)*. v.1, p.9 - 17, 2011.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www.seer.perspectivasonline.com.br/index.php/CBS/article/viewFile/68/28]
15. CHAVES, K. F.; SILVA, N. B. N. da; VIEIRA, T. B.; CRUZ, W. F. da; MARTINS, M. L.; MARTINS, A.D.O.. Avaliação microbiológica de ambientes de diferentes laticínios da região de Rio Pomba-MG. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*. v.66, p.11 - 15, 2011.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www.revistadolict.com.br/rilct/article/view/163]
16. SILVA, N. B. N. da; CHAVES, K. F.; GRAVINA, C. S.; MENDES, A. C. G.; MARTINS, A.D.O.; Martins, M. L.. Avaliação microbiológica de equipamentos e utensílios utilizados em laticínios da região de Rio Pomba - MG. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*. v.66, p.5 - 10, 2011.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www.revistadolict.com.br/rilct/article/view/149]
17. CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A. D. O.; RAMOS, A. L. S.; SILVA, M. H. L.. Características físico-químicas e aceitação sensorial de abacaxi 'Pérola' minimamente processado adicionado com antioxidantes. *Tecnologia & Ciéncia Agropecuária*. v.5, p.35 - 39, 2011.
Palavras-chave: Processamento mínimo, ácido ascórbico, ácido cítrico
Áreas do conhecimento: Ciéncia e Tecnologia de Alimentos
Referências adicionais: Português.
18. PINHEIRO, F. A.; CARDOSO, W. S.; CHAVES, K. F.; OLIVEIRA, A. S. B.; RIOS, S. A.. Perfil de Consumidores em Relação à Qualidade de Alimentos e Hábitos de Compras. *UNOPAR Científica. Ciéncias Biológicas e da Saúde*. v.13, p.95 - 102, 2011.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www12.unopar.br/unopar/pesquisa/rcArtigos.action]
19. CHAVES, K. F.; SILVA, N. B. N. da; VIEIRA, T. B.; MENDES, A. C. G.; GRAVINA, C. S.; MARTINS, A.D.O.; MARTINS, M. L.. Avaliação microbiológica da água empregada em laticínios da região de Rio Pomba-MG. *UNOPAR Científica. Ciéncias Biológicas e da Saúde*. v.12, p.5 - 8, 2010.
Referências adicionais: Português. Home page: [http://www12.unopar.br/unopar/pesquisa/rcArtigos.action]

Capítulos de livros publicados

1. SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; OLIVEIRA, M. B.; REIS, P. A.; SIQUEIRA, R. A. T.; CHAVES, K. F.; ZAMPILLI, J. C.; GOULART, R. F.; PECCINI, L. R.; BOTELHO, B. O.; COSTA, A. V.; SOARES, L. S.; QUEIROZ, V. T.. Preparo e aplicação de solventes eutéticos profundos (DES) em processos de extração, síntese e veiculação de compostos de interesse In: *Tópicos Especiais em Agroquímica IV*, ed.1. Alegre: UFES, 2024, v.1, p. 70 - 92.
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786588171066
2. CHAVES, K. F.; ZAMPILLI, J. C.; GOULART, R. F.; PECCINI, L. R.; BOTELHO, B. O.; BIGUI, W. C. C.; SILVA, A. F. B.; OLIVEIRA, M. B.; REIS, P. A.; SIQUEIRA, R. A. T.; COSTA, A. V.; SOARES, L. S.; QUEIROZ, V. T.. Produção de nanoemulsões de ôleos essenciais para formulações de agroquímicos e de produtos da indústria de alimentos In: *Tópicos Especiais em Agroquímica IV*, ed.1. Alegre: UFES, 2024, v.1, p. 45 - 69.
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786588171066
3. OLIVEIRA, M. B.; GAZOLLA, P. A. R.; BIGUI, W. C. C.; MOURA, G. F.; BELARMINO, W. S.; FARIA, A. F. C.; CHAVES, K. F.; SILVA, A. F. B.; QUEIROZ, V. T.; TEIXEIRA, R. R.; COSTA, A. V.. Timol: um fenol natural bioativo com diversas aplicações In: *Tópicos Especiais em Agroquímica IV*, ed.1. Alegre: UFES, 2024, v.1, p. 1 - 23.
Referências adicionais: Brasil/Espanhol. ISBN: 9786588171066

4. PECCINI, L. R.; CHAVES, K. F.; BIGUI, W. C. C.; SILVA, A. F. B.; MOULIN, J. C.; OLIVEIRA, M. P.; MORAIS, P. A. B.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Celulose como sistemas de liberação controlada para indústria alimentícia, farmacêutica e agrícola In: Tópicos Especiais em Agroquímica III, ed.3. Alegre: UFES, 2023, p. 40 - 63.
Referências adicionais: Brasil/Espanhol. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786588171059, Home page:
https://agroquimica.alegre.ufes.br/sites/agroquimica.alegre.ufes.br/files/field/anexo/topicos_especiais_em_agroquimica_iii_2023.pdf
5. SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; PECCINI, L. R.; CHAVES, K. F.; MORAIS, P. A. B.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Encapsulação de compostos N-heterocíclicos: uma alternativa para desenvolvimento de novos agroquímicos e fármacos In: Tópicos Especiais em Agroquímica III, ed.3. Alegre: UFES, 2023, p. 64 - 90.
Referências adicionais: Brasil/Espanhol. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786588171059, Home page:
https://agroquimica.alegre.ufes.br/sites/agroquimica.alegre.ufes.br/files/field/anexo/topicos_especiais_em_agroquimica_iii_2023.pdf
6. ALVES, L. A. B.; MARTINS, A.D.O.; BENEVENUTO, W. C. A. N.; MARTINS, J. M.; SILVA, V. R. O.; CHAVES, K. F.. Potencial uso do kefir como fermento natural na produção de queijo Minas Frescal In: Contribuições para a Área de Alimentos: Experiências do Mestrado Profissional em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campus Rio Pomba, ed.1. Rio Pomba: IF Sudeste MG, 2021, v.3, p. 55 - 82.
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital, ISBN: 9786599640414, Home page: https://mpcta.riopoma.ifsudestemg.edu.br/pdf/livros/Volume_3_Ebook_final_lan%C3%A7ado.pdf
7.  CHAVES, K. F.; SILVA, T. J.; DOMINGUES, M. A. F.; BARRERA-ARELLANO, D.; RIBEIRO, A. P. B.. Conventional and Unconventional Crystallization Mechanisms In: Crystal Growth, ed.1. London: IntechOpen, 2019, v.1, p. 1 - 17.
Referências adicionais: Inglaterra/Inglês. ISBN: 9781839626753, Home page:
<https://www.intechopen.com/online-first/conventional-and-unconventional-crystallization-mechanisms>

Trabalhos publicados em anais de eventos (completo)

1. CHAVES, K. F.; ZAMPILLI, J. C.; BIGUI, W. C. C.; SILVA, A. F. B.; SOARES, L. S.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Caracterização de filmes biodegradáveis de compósitos de carboximetilcelulose e goma de aífarroba In: XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG), 2024, São José dos Campos. *Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG)*, 2024, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2024/anais/arquivos/RE_0341_0085_01.pdf\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2024/anais/arquivos/RE_0341_0085_01.pdf)
2. CHAVES, K. F.; ZAMPILLI, J. C.; SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; PROFETI, D.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Efeito da polaridade de solventes na dispersibilidade e nos espectros de absorção do óleo essencial de orégano In: XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG), 2024, São José dos Campos. *Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG)*, 2024, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2024/anais/arquivos/RE_0341_0305_01.pdf\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2024/anais/arquivos/RE_0341_0305_01.pdf)
3. PECCINI, L. R.; SENA, C. L.; BAUTE, J. L.; BOTELHO, B. O.; BIGUI, W. C. C.; CHAVES, K. F.; PIRES, R. M. O.; SOARES, L. S.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Efeito de emulsão de timol na qualidade fisiológica de sementes de tomate In: 62º Congresso Brasileiro de Química, 2023, Natal. *Anais do 62º Congresso Brasileiro de Química*, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.abq.org.br/cbq/trabalhos_acertos_detalhes_24832.html\]](https://www.abq.org.br/cbq/trabalhos_acertos_detalhes_24832.html)
4. BIGUI, W. C. C.; SILVA, A. F. B.; PECCINI, L. R.; OLIVEIRA, M. B.; CHAVES, K. F.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Estudo do efeito de solventes na solubilidade e espectro de absorção de 1,2,3-triazol derivado do glicerol In: 62º Congresso Brasileiro de Química, 2023, Natal. *Anais do 62º Congresso Brasileiro de Química*, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/RE_0707_24721.html\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/RE_0707_24721.html)
5.  PECCINI, L. R.; MARQUES, V. S.; FLORES, R. V.; SILVA, P. I.; CHAVES, K. F.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Extração e caracterização de antocianinas de repolho roxo (*Brassica oleracea* var. *capitata* rubra) In: XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG), 2023, São José dos Campos. *Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG)*, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/RE_0707_0710_01.pdf\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/RE_0707_0710_01.pdf)
6.  PECCINI, L. R.; GUEDES, N. A.; CHAVES, K. F.; PEREIRA, L. K.; PIRES, R. M. O.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Potencial fisiológico de sementes de tomates revestidas com emulsão de óleo essencial de tomilho In: XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG), 2023, São José dos Campos. *Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG)*, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/0707_0708_02.pdf\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/0707_0708_02.pdf)
7.  PECCINI, L. R.; BIGUI, W. C. C.; BAUTE, J. L.; CHAVES, K. F.; PIRES, R. M. O.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.. Teste de vigor para avaliação de sementes de tomate revestidas com emulsão de óleo essencial de Thymus vulgaris L. In: XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG), 2023, São José dos Campos. *Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIII EPG)*, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page:
[\[https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/0619_0322_01.pdf\]](https://www.inicepg.univap.br/cd/INIC_2023/anais/arquivos/0619_0322_01.pdf)
8. CHAVES, K. F.; CHAVES, R. F.; SILVA, V. R. O.. Comparação de metodologia padrões para análise de demanda química de oxigênio de efluentes de uma indústria de laticínios In: IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2011, Rio Pomba. *Anais do IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia*, 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
9. CRUZ, W. F. da; CHAVES, K. F.; MARTINS, E. M. F.; MARTINS, M. L.. Alfaca minimamente processada enriquecida com Lactobacillus paracasei In: III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia "Ciência para o Desenvolvimento Sustentável", 2010, Rio Pomba. *Anais do III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia*, 2010, Áreas do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos Referências adicionais: Brasil/Português.
10. CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. da; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.; RAMOS, A.de L.S.; MARTINS, E. M. F.; SILVA, M. H. L.. Alterações na aceitação sensorial de laranja minimamente processada adicionada de ácido ascórbico e ácido cítrico In: III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2010, Rio Pomba. *Anais do III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia*, 2010, Áreas do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos Referências adicionais: Brasil/Português.
11. CHAVES, K. F.; TEIXEIRA, L. C.; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A. D. O. de; RAMOS, A.de L.S.; SILVA, M. H. L.; MARTINS, E. M. F.. Alterações sensoriais do mamão minimamente processado adicionado de antioxidante In: III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2010, Rio Pomba. *Anais do III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia*, 2010, Áreas do conhecimento: Ciência e Tecnologia de Alimentos Referências adicionais: Brasil/Português.
12. CRUZ, W. F. da; CHAVES, K. F.; MARTINS, A. D. O. de; MARTINS, M. L.. Efeito das condições higiênico-sanitárias dos laticínios da região de Rio Pomba-MG sobre a qualidade microbiológica de seus produtos In: 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz de Fora. *Anais do 26º Congresso Nacional de Laticínios*, 2009, Referências adicionais: Brasil/Português.
13. CHAVES, K. F.; BARROS, G.M. de; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A. D. O. de; RAMOS, A.de L.S.; MARTINS, E. M. F.; MIRANDA, G. R.. Efeito do uso de antioxidantes sobre as características físico-químicas da maçã minimamente processada In: II Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2009, Rio Pomba. *Anais do II Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia – IF-SEMG Campus Rio Pomba*, 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio magnético

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. **CHAVES, K. F.; MOZER, L. O.; WICHELLO, S. P.; FERNANDES, K. C. F.; LOUZADA, G. E.; TEIXEIRA, L. J. Q.**. Caracterização físico-química e microbiológica de bebidas fermentadas com kefir de água saborizadas In: Semana Capixaba de Alimentos, 2024, Alegre. *Anais da Semana Capixaba de Alimentos*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Espanhol.
2. **SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; CHAVES, K. F.; ZAMPILLI, J. C.; QUEIROZ, V. T.; COSTA, A. V.**. Caracterização térmica do complexo de inclusão entre aciclovir e 2-hidroxipropil-β-ciclodextrina In: V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2024, *Anais do V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [\[https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/846066-caracterizacao-termica-do-complexo-de-inclusao-entre-aciclovir-e-2-hidroxipropil-%3f-ciclodextrina\]](https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/846066-caracterizacao-termica-do-complexo-de-inclusao-entre-aciclovir-e-2-hidroxipropil-%3f-ciclodextrina)
3. **GOULART, R. F.; PECCINI, L. R.; CHAVES, K. F.; SOARES, L. S.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.**. Efeito da concentração de surfactante e homogeneização na produção de emulsão de timol In: V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2024, *Anais do V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [\[https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/842004-efeito-da-concentracao-de-surfactante-e-homogeneizacao-na-producao-de-emulsoes%a0de%aotimol\]](https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/842004-efeito-da-concentracao-de-surfactante-e-homogeneizacao-na-producao-de-emulsoes%a0de%aotimol)
4. **CHAVES, K. F.; PECCINI, L. R.; ZAMPILLI, J. C.; SANTOS, J. V. D.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.**. Estabilidade térmica de filmes poliméricos incorporado com emulsão de carvacrol In: V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2024, *Anais do V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [\[https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/839297-estabilidade-termica-de-filmes-polimericos-incorporado-com-emulsao-de-carvacrol\]](https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/839297-estabilidade-termica-de-filmes-polimericos-incorporado-com-emulsao-de-carvacrol)
5. **CHAVES, K. F.; MOZER, L. O.; WICHELLO, S. P.; PEREIRA, A. P.; SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.**. Influência de diferentes sabores de sucos na aceitação sensorial e intenção de compra de bebidas kefiradas In: Semana Capixaba de Alimentos, *Anais da Semana Capixaba de Alimentos*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Português.
6. **ZAMPILLI, J. C.; SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; CHAVES, K. F.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.**. Liofilização como preparo para complexo de inclusão entre aciclovir e 2-hidroxipropil-β-ciclodextrina In: V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2024, *Anais do V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2024,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [\[https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/839291-liofilizacao-como-preparo-para-complexo-de-inclusao-entre-aciclovir-e-2-hidroxipropil-%3f-ciclodextrina\]](https://www.even3.com.br/anais/cobicet2024/839291-liofilizacao-como-preparo-para-complexo-de-inclusao-entre-aciclovir-e-2-hidroxipropil-%3f-ciclodextrina)
7. **PECCINI, L. R.; GUEDES, N. A.; FLORES, R. V.; CHAVES, K. F.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.**. Desenvolvimento de filmes incorporado com óleo essencial de Thymus vulgaris L. para o tratamento de sementes de tomate In: IV Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - 'Educação inovadora: ensino, pesquisa e extensão interdisciplinar', 2023, Diamantina. *Anais do Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2023,
Referências adicionais: Brasil/Português.
8. **BIGUI, W. C. C.; PECCINI, L. R.; CHAVES, K. F.; SILVA, A. F. B.; QUEIROZ, V. T.; COSTA, A. V.**. Preparo e caracterização do complexo de inclusão entre baicalina:2-hidroxipropil-β-ciclodextrina In: IV Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - 'Educação inovadora: ensino, pesquisa e extensão interdisciplinar', 2023, Diamantina. *Anais do Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2023,
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. **SILVA, A. F. B.; BIGUI, W. C. C.; CHAVES, K. F.; SOARES, L. S.; COSTA, A. V.; QUEIROZ, V. T.**. Preparo e caracterização do complexo de inclusão triazol:hidroxipropil-β-ciclodextrina In: IV Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia - 'Educação inovadora: ensino, pesquisa e extensão interdisciplinar', 2023, Diamantina. *Anais do Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia*. 2023,
Referências adicionais: Brasil/Português.
10. **BARROS, L.; CHAVES, K. F.; STEEL, C. J.**. Impacto da substituição de gorduras por oleogéis sobre as dimensões e o volume de biscoitos laminados tipo Maria In: 14 SLACA – Latin American Symposium of Food Science – "Impact of Food Science on Health and Disease", 2021, Campinas. *Anais do 14 SLACA – Latin American Symposium of Food Science – "Impact of Food Science on Health and Disease"*. 2021,
Referências adicionais: Brasil/Espanhol. Meio de divulgação: Impresso
11. **doi BOEMER, JOÃO; RIBEIRO, ANA; CHAVES, KAMILA**. Redução de ácidos graxos saturados em spread de chocolate In: Congresso de Iniciação Científica UNICAMP, 2019, Campinas. *Resumos do....* Universidade Estadual de Campinas, 2019, v.1, p.1 - 1
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: [\[http://https://econtents.bc.unicamp.br/eeventos/index.php/pibic/article/view/3031\]](http://https://econtents.bc.unicamp.br/eeventos/index.php/pibic/article/view/3031)
12. **BARRERA-ARELLANO, D.; GARCIA, R. K. A.; CHAVES, K. F.; RODRIGUES, J. B.; BOLINI, H. M. A.**. Sensorial and Instrumental Spreadability of Brazilian Commercial Margarines In: AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils, and Lipids, 2017, Cancun. *17th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats, Oils, and Lipids*. 2017,
Referências adicionais: México/Inglês.
13. **SILVA, T. L. T.; CHAVES, K. F.; ARELLANO, D. B.**. Thermal and oxidative stability of oleogel margarine In: 2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases, 2017, Orlando. *2017 AOCS Annual Meeting and Industry Showcases*. 2017,
Referências adicionais: Estados Unidos/Inglês.
14. **MAGOSSI, G. I.; GODOI, K. R. R.; CHAVES, K. F.; RIBEIRO, A. P. B.**. Development of soybean oil organogels structured with phytosterols and sorbitan monostearate In: VI Congreso Internacional - Ciencia y Tecnología de los Alimentos, 2016, Córdoba. *Anais do VI Congreso Internacional - Ciencia y Tecnología de los Alimentos*. 2016,
Referências adicionais: Argentina/Inglês.
15. **WAHANIK, A.; CHAVES, K. F.; TOLEDO, B. I.; PALUDO, M. C.; LEME, A. M. V.; ORELLI JUNIOR, A. A.; BEHRENS, J. H.**. Comparison of the efficacy of Tetrad and Triangular tests through sensory analysis of guarana soft drink In: 11 SLACA – Latin American Symposium of Food Science - "Food Science: Quality of Life and Healthy Ageing.", 2015, Campinas. *Anais do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos*. 2015,
Referências adicionais: Brasil/Português.
16. **CHAVES, K. F.; BOSSONARO, C. P.; RIBEIRO, A. P. B.**. Evaluation of Consistency in Lipid Systems with Reduced Saturated Fatty Acid Content In: 13th Euro Fed Lipid Congress, 2015, Florença. *13th Euro Fed Lipid Congress*. 2015,
Referências adicionais: Itália/Inglês.
17. **CHAVES, K. F.; BOSSONARO, C. P.; RIBEIRO, A. P. B.**. Fully Hydrogenated Cottonseed Oil as a Structuring Agent in Lipid Systems In: 13th Euro Fed Lipid Congress, 2015, Florença. *13th Euro Fed Lipid Congress*. 2015,
Referências adicionais: Itália/Inglês.
18. **CHAVES, K. F.; ROCHA, J. C. B.; BARRERA-ARELLANO, D.**. Consistencia de organogeles de aceite de soja estructurados con cera de candelilla y monoglicéridos saturados In: XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils, 2013, Santiago. *15th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils*. 2013,
Referências adicionais: Chile/Espanhol.
19. **SOUZA, F. C. O.; CHAVES, K. F.; BARRERA-ARELLANO, D.**. Estruturação de organogéis com monoglicérido In: Novos Horizontes para a Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras, 2013, Florianópolis. *Anais dos Novos Horizontes para a Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras*. 2013,
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro

20. MELO, C. A.; CHAVES, K. F.; BARRERA-ARELLANO, D.. Formulação de pasta americana e glacê com baixo teor de ácidos graxos saturados a partir da tecnologia de organogéis In: Novos Horizontes para a Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras, 2013, Florianópolis. *Anais do Novos Horizontes para a Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras*. 2013, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
21. CHAVES, K. F.; OLIVEIRA, I. F.; OLIVEIRA, S. C.; GRIMALDI, R.; GONCALVES, L. A. G.. Influence of free fatty acids in the profile of melting and crystallization of cocoa butter with different levels of saturated triacylglycerol In: XV Congreso Latinoamericano y Exhibición sobre Grasas y Aceites, 2013, Santiago. 15th AOCS Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils. 2013, Referências adicionais: Chile/Inglês.
22. TRINDADE, A. C.; CHAVES, K. F.; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.. Avaliação da vida de prateleira do abacaxi pérola minimamente processado acrescentado de antioxidantes In: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011, Nova Friburgo. *Anais do VI Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
23. MOREIRA, M. S.; CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.. Avaliação das características físico-químicas do mamão "Formosa" minimamente processado adicionado de agentes antioxidantes In: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011, Nova Friburgo. *Anais do VI Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
24. CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; MARTINS, E. M. F.; MARTINS, M. L.. Avaliação físico-química e microbiológica de yacon minimamente processado enriquecido com cultura probiótica In: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011, Nova Friburgo. *Anais do VI Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
25. VALENTE, J. A. S.; CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.. Características físico-químicas de uva "Rubi" adicionada de ácido ascórbico e ácido cítrico In: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011, Nova Friburgo. *Anais do VI Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
26. CHAVES, R. F.; CHAVES, K. F.; SILVA, V. R. O.. Caracterização do efluente de uma indústria de frutas localizada em Visconde do Rio Branco - MG In: IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2011, Rio Pomba. *Anais do IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
27. VIEIRA, D. C. F.; QUEIROZ, I. C.; CHAVES, K. F.. Desenvolvimento de sobremesa gelada a base de açaí e frutas 'in natura' com adição de xarope de guaraná e granola In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. *Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
28. CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; MARTINS, E. M. F.; MARTINS, M. L.. Utilização de Lactobacillus acidophilus em yacon minimamente processado e avaliação de suas características físico-químicas e microbiológicas In: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011, Nova Friburgo. *Anais do VI Encontro Nacional de Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias*. 2011, Referências adicionais: Brasil/Português.
29. CHAVES, K. F.; SILVA, V. R. O.; CALLEGARO, E. D.; OLIVEIRA, J. S.; DIAS, V. R.. Diagnóstico do gerenciamento ambiental dos laticínios da região de Rio Pomba-MG In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. *Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.
30. CHAVES, K. F.; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A. D. O. de; RAMOS, A. de L.S.; CRUZ, W. F. da.. Efeito do uso de ácido ascórbico e cítrico sobre as características físico-químicas de macaã In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. *Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português.
31. CHAVES, K. F.; SILVA, N. B. N. da; MENDES, A. C. G.; GRAVINA, C. S.; VIEIRA, T. B.; MARTINS, A. D. O. de; MARTINS, M. L.. Avaliação da qualidade microbiológica da água de agroindústrias laticinistas da região de Rio Pomba-MG In: I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. *Anais do I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
32. CRUZ, W. F. da; CHAVES, K. F.; MARTINS, A. D. O. de; Martins, M. L.; GRAVINA, C. S.; MENDES, A. C. G.; VIEIRA, T. B.; SILVA, N. B. N. da; Diana Clara Nunes Lima. Avaliação da qualidade microbiológica de produtos lácteos e condições higiênico-sanitárias das indústrias de laticínios da região de Rio Pomba - MG. In: 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos - SLACA, 2009, Campinas-SP. *Anais do 8º Simpósio Latino Americano de Ciência dos Alimentos*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português.
33. GRAVINA, C. S.; MENDES, A. C. G.; CHAVES, K. F.; VIEIRA, T. B.; SILVA, N. B. N. da; MARTINS, A. D. O. de; Martins, M. L.. Avaliação das condições microbiológicas dos ambientes de processamento de laticínios da região de Rio Pomba-MG In: I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos - Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. *Anais do I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital
34. MENDES, A. C. G.; GRAVINA, C. S.; VIEIRA, T. B.; SILVA, N. B. N. da; CHAVES, K. F.; MARTINS, A. D. O. de; MARTINS, M. L.. Presença de estafilococos coagulase positivo em manipuladores de alimentos de agroindústrias de laticínios da região de Rio Pomba - MG In: I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009, Rio de Janeiro. *Anais do I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio digital

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. ALVES, L. A. B.; VARGAS, V. C.; BENEVENTO, W. C. A. N.; MARTINS, J. M.; SILVA, V. R. O.; CHAVES, K. F.; MARTINS, A.D.O.. Rendimento econômico de queijo Minas Frescal adicionado de Kefier como agente da fermentação In: IX FOCAL e V SICITEA, 2023, Referências adicionais: Brasil/Português.
2. CHAVES, K. F.; CALLEGARO, E. D.; SILVA, V. R. O.. Utilização do soro de leite nas indústrias de laticínios da região de Rio Pomba-MG In: 27º Congresso Nacional de Laticínios, 2010, Juiz de Fora. *Anais do 27º Congresso Nacional de Laticínios*. 2010, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
3. CHAVES, K. F.; VIEIRA, T. B.; SILVA, N. B. N. da; MARTINS, A. P.; RODRIGUES, M. Z.; MARTINS, A. D. O. de; SILVA, M. H. L.. Análise de dureza e cloro residual em água utilizada em diferentes laticínios da região de Rio Pomba-MG In: III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite, 2009, Rio Pomba. *Anais do III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
4. VIEIRA, T. B.; SILVA, N.B.N.; CHAVES, K. F.; MENDES, A.C.G.; GRAVINA, C.S.; MARTINS, A.D.O.; MARTINS, M. L.. Avaliação de coliformes em manipuladores da indústria de laticínios da região de Rio Pomba In: III Fórum regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite "Influência da Tecnologia de Alimentos na Qualidade de Vida do Consumidor", 2009, Rio Pomba. *Anais do III Fórum regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite*. 2009, Referências adicionais: Brasil/Português.
5. SILVA, N.B.N.; CHAVES, K. F.; MENDES, A.C.G.; GRAVINA, C.S.; VIEIRA, T. B.; MARTINS, A.D.O.; MARTINS, M. L.. Contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos, fungos filamentosos e leveduras de ambientes de agroindústrias de laticínios In: III Fórum regional de Laticínios II Fórum Regional

Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite "Influência da Tecnologia de Alimentos na Qualidade de Vida do Consumidor", 2009, Rio Pomba. **Anais do III Fórum regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite.** 2009.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Apresentação de trabalho e palestra

1. CHAVES, K. F. Avaliação e comparação de diferentes metodologias padrões para análise de demanda química de oxigênio de efluentes da indústria de alimentos, 2011. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Cidade: Rio Pomba; Evento: IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia
2. DANIEL, T. R.; CHAVES, K. F.; CRUZ, W. F. ou CRUZ, W. F. da; SILVA, V. R. O.; MARTINS, A.D.O.. Efeito de agentes antioxidantes nas características físico-química de laranja, 2011. (Outra, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Teatro Municipal de Nova Friburgo; Cidade: Nova Friburgo; Evento: VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalizas; Inst.promotora/financiadora: Embrapa Agroindústria de Alimentos
3. CHAVES, K. F.. Qualidade físico-química e sensorial de frutas e salada de frutas minimamente processadas adicionadas de agentes antioxidantes, 2010. (Simpósio, Apresentação de Trabalho)
Referências adicionais: Brasil/Português; Local: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba; Cidade: Rio Pomba; Evento: III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia; Inst.promotora/financiadora: Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sudeste de Minas Gerais - Campus Rio Pomba

Produção técnica

Produtos tecnológicos

1. CHAVES, K. F.; VIEIRA, T. B.; VIEIRA, D. C. F.; OLIVEIRA, J. M.; QUEIROZ, I. C. **DESENVOLVIMENTO DE AÇAÍ PRONTO PARA O CONSUMO.** Protocolo nº 704/10, 2010
Referências adicionais: Brasil/Português.
ESTE TRABALHO TEVE POR OBJETIVO O DESENVOLVIMENTO DE UM PRODUTO PRONTO PARA O CONSUMO A BASE DE AÇAÍ ADICIONADO DE BANANA E MORANGO "IN NATURA". XAROPE DE GUARANÁ, IOGURTE DE MORANGO E AÇÚCAR. FORAM REALIZADAS AS ANÁLISES DE ACEITAÇÃO SENSORIAL, MICROBIOLOGIA E FÍSICO-QUÍMICA DO PRODUTO.
2. SILVA, R.M.F.; FREIRE, A.M.; CHAVES, K. F.; MARTINS, A.D.O. Queijo Minas Padrão Recheado com Goiabada, 2009
Referências adicionais: Brasil/Português.

Trabalhos técnicos

1. BARBOSA, F. C. B.; CAMPOS, A. N. R.; SILVA, M. H. L.; ALMEIDA NETO, O. B.; CHAVES, KAMILA F.; MARTINS, A.D.O.. Preparo de dióxido de cloro para uso na indústria de alimentos, 2024
Referências adicionais: Brasil/Bretão. Meio de divulgação: Meio digital. Home page: https://mpcta.iopomba.ifsguia.edu.br/pdf/Comunicado_tecnico/005_Preparo_de_di%C3%83xido_de_cloro_para_uso_na_ind%C3%BAstria_de_alimentos.pdf

Demais produções técnicas

1. CHAVES, K. F.. Produção de sorvete: teoria e prática, 2018. (Outro, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Bretão. 4 horas.
2. CHAVES, K. F.. Organogel: uma alternativa para redução de ácidos graxos saturados, 2014. (Outro, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 4 horas.
3. CHAVES, K. F.; LEITE JÚNIOR, B. R. C.; OLIVEIRA, P. M.; CASTRO, R. L. E.; QUEIROZ, I. C.. Higiene de Alimentos, 2010. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 4 horas.
4. CHAVES, K. F.. Curso de Aprimoramento das Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos, 2009. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 4 horas. Meio de divulgação: Outro
5. CHAVES, K. F.. Curso Prático de Queijo Pettit Suisse, 2009. (Extensão, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 8 horas. Meio de divulgação: Outro
6. CHAVES, K. F.. "Higiene na Indústria de Alimentos", 2009. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
Referências adicionais: Brasil/Português. 4 horas. Meio de divulgação: Outro

Orientações e Supervisões

Orientações e supervisões

Orientações e supervisões concluídas

Iniciação científica

1.  Carolina Amoroso Melo. **Formulação de creme vegetal, pasta americana e chantilly a partir de organogéis.** 2014. Iniciação científica (Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas
Referências adicionais: Brasil/Português.
2.  Francisco Carvalho Osório de Souza. **Estruturação de Organogéis com Monoglicerídeos.** 2013. Iniciação científica (Engenharia de Alimentos) - Universidade Estadual de Campinas
Referências adicionais: Brasil/Português.

Orientações e supervisões em andamento

Dissertações de mestrado: co-orientador

1.  Ana Flávia Batista Silva. **Complexo de inclusão triazol: hidroxipropil β-ciclodextrina: preparo, caracterização e avaliação antifúngica.** 2023. Dissertação (Agroquímica) - Universidade Federal do Espírito Santo. Inst. financiadora: Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
Referências adicionais: Brasil/Português.

Eventos

Eventos

Participação em eventos

1. 1º Workshop Hands On de Redação de Registro de Marcas e Patentes, 2024. (Outra) .
2. Mapeamento da Ciência e Produção Científica, 2024. (Outra) .
3. Microbiologia de alimentos e bebidas fermentadas, 2024. (Outra) .
4. Processo de elaboração de artigo e escrita científica, 2024. (Outra) .
5. Apresentação de Poster / Painel no(a) Semana Capixaba de Alimentos, 2024. (Outra) Influência de diferentes sabores de suco na aceitação sensorial e intenção de compra de bebidas refrescantes.
6. Apresentação de Poster / Painel no(a) V Congresso Brasileiro Interdisciplinar em Ciência e Tecnologia, 2024. (Congresso) Estabilidade térmica de filmes poliméricos incorporado com emulsão de carvacrol.
7. VII SICTA - Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. (Seminário) .
8. Webinário alimentando o futuro: tendências em processos para a indústria de alimentos, 2024. (Outra) .
9. XXIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXIV EPG), 2024. (Encontro) Caracterização de filmes biodegradáveis de compósitos de carboximetilcelulose e goma de alfarroba.
10. Curso RDC nº 216/04 Regulamento Técnico de Boas Práticas para Serviços de Alimentação, 2021. (Outra) .
11. Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos, 2021. (Outra) .
12. Workshop Suíno Paulista - Gestão por indicadores na Fábrica de Ração, 2021. (Outra) .
13. Tecnologia de RMN para óleos e gorduras> da matéria prima ao produto final, 2020. (Outra) .
14. Simpósio internacional óleos e gorduras para o futuro: próxima década, 2019. (Simpósio) .
15. Novel oils for a new nutrition. Towards an improved nutritional quality of edible oils: innovation and challenges, 2018. (Seminário) .
16. Myths and truths about canola oil, 2016. (Outra) .
17. Apresentação de Poster / Painel no(a) 13th Euro Fed Lipid Congress, 2015. (Congresso) Evaluation of Consistency in Lipid Systems with Reduced Saturated Fatty Acid Content.
18. Myths and truths about coconut oil, 2015. (Outra) .
19. III Workshop avanços tecnológicos na qualidade e estabilidade de chocolates e de outros sistemas lipídicos, 2013. (Outra) .
20. Apresentação de Poster / Painel no(a) Novos Horizontes para a Ciência e Tecnologia de Óleos e Gorduras, 2013. (Outra) Estruturação de organogênicos com monoglicerídos.
21. Apresentação de Poster / Painel no(a) XV Latin American Congress and Exhibition on Fats and Oils, 2013. (Congresso) Consistência de organogênicos de óleo de soja estruturados com cera de candelilla y monoglicerídos saturados.
22. Apresentação Oral no(a) IV Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2011. (Simpósio) Avaliação e comparação de diferentes metodologias padrões para análise de demanda química de oxigênio de efluentes da agroindústria de alimentos.
23. Apresentação Oral no(a) VI Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortalícias, 2011. (Encontro) Efeito de agentes antioxidantes nas características físico-química de laranja.
24. Apresentação de Poster / Painel no(a) 27º Congresso Nacional de Laticínios, 2010. (Congresso) Utilização do soro de leite nas indústrias de laticínios da região de Rio Pomba-MG.
25. Apresentação Oral no(a) III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2010. (Simpósio) Qualidade físico-química e sensorial de frutas e salada de frutas minimamente processadas adicionadas de agentes antioxidantes.
26. IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite, 2010. (Outra) .
27. Apresentação de Poster / Painel no(a) XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010. (Congresso) Diagnóstico do gerenciamento ambiental dos laticínios da região de Rio Pomba-MG.
28. Apresentação de Poster / Painel no(a) 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009. (Congresso) Efeito das condições higiênico-sanitárias dos laticínios da região de Rio Pomba-MG sobre a qualidade microbiológica de seus produtos.
29. Apresentação de Poster / Painel no(a) I Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2009. (Encontro) Presença de estafilococos coagulase positivo em manipuladores de alimentos de agroindústrias de laticínios da região de Rio Pomba - MG.
30. II Dia de Qualidade de Vida, 2009. (Outra) .
31. Apresentação de Poster / Painel no(a) II Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia, 2009. (Simpósio) Efeito do uso de agentes antioxidantes sobre as características físico-químicas de maçã minimamente processada.
32. Apresentação de Poster / Painel no(a) III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite, 2009. (Outra) Contagem de micro-organismos aeróbios mesófilos, fungos filamentosos e leveduras de ambientes de agroindústrias de laticínios.
33. 1ª Oportunidade de Emprego para Profissionais de Nível Técnico e Superior em um Mercado Competitivo, 2008. (Outra) .
34. II Fórum Regional de Laticínios e I Fórum Regional de Alimentos "Tecnologia em Alimentos e Desenvolvimento Sustentável", 2008. (Outra) .
35. IV Simpósio do Dia do Leite "Inovações e Tendências no Setor Lácteo", 2008. (Simpósio) .
36. IV Workshop de Laticínios "Redesenhando o Mercado de Lácteos", 2008. (Outra) .
37. Programa Profissional de Mercado "Principais Problemas dos Queijos: Causas e Prevenção e queijos Finos Maturados por Fungos", 2008. (Outra) .
38. Programa de Treinamento no uso do Portal da Capes, 2008. (Outra) .
39. VI Semana Técnica e II Mostra de Cultura e Arte "Evolução e Diversidade", 2008. (Outra) .

Organização de evento

1. CHAVES, K. F.; LEITE JÚNIOR, B. R. C.; OLIVEIRA, P. M.; CASTRO, R. L. E.; QUEIROZ, I. C.. Higiene de Alimentos, 2010. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. CHAVES, K. F.. III Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia "Ciência para o Desenvolvimento Sustentável", 2010. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
3. CHAVES, K. F.. IV Fórum regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite, 2010. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Impresso
4. CHAVES, K. F.. Curso de Aprimoramento das Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos, 2009. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
5. CHAVES, K. F.. Curso Prático de Queijo Pettit Suisse, 2009. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
6. CHAVES, K. F.. II Dia de Qualidade de Vida, 2009. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro
O "II Dia de Qualidade de Vida" foi realizado em comemoração ao Dia da Criança com o tema: Somente juntos, governo e comunidade, conseguiremos mudar o futuro de nossa sociedade" e ocorreu entre os dias 14 a 25 de setembro com carga horária de 40 horas.
7. CHAVES, K. F.. II Simpósio de Ciência, Inovação & Tecnologia "O papel dos Institutos Federais na Ciência, Inovação e Pós-Graduação", 2009. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Meio magnético
8. CHAVES, K. F.. III Fórum Regional de Laticínios, II Fórum Regional de Alimentos e V Simpósio do Dia do Leite, 2009. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português.
9. CHAVES, K. F.. I Simpósio de Ciência, Inovação e Tecnologia - "Cem anos da rede federal: a Pesquisa Científica e Tecnológica e seus desafios", 2008. (Outro, Organização de evento)
Referências adicionais: Brasil/Português. Meio de divulgação: Outro

Bancas

Bancas

Participação em banca de trabalhos de conclusão

Mestrado

1. MARTINS, A.D.O.; SILVA, M. H. L.; CAMPOS, A. N. R.; ALMEIDA NETO, O. B.; CHAVES, K. F.. Participação em banca de Flaviane Capobiano Bicalho Barbosa. *Aplicação do dióxido de cloro na sanitização de laticínios*, 2023. (Ciência e Tecnologia de Alimentos) Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais.
Referências adicionais: Brasil/Português.
2. MARTINS, A.D.O.; MARTINS, J. M.; NASCIMENTO, W. C. A.; SILVA, V. R. O.; CHAVES, K. F.. Participação em banca de Lidiane Amorim Bitencourt Alves. *Queijo Minas Frescal adicionado de kefir como agente de fermentação*, 2020. (Ciência e Tecnologia de Alimentos) Instituto Federal do Sudeste de Minas Gerais.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Exame de qualificação de mestrado

1. STEEL, C. J.; CHAVES, K. F.; REBELLATO, A. P.. Participação em banca de Lennon da Silva Barros. *Oleogéis como substitutos de gordura saturada em biscoitos laminados tipo Maria*, 2021.
(Tecnologia de Alimentos) Universidade Estadual de Campinas.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Participação em banca de comissões julgadoras

Outra

1. Avaliador de trabalhos científicos no XXIV Congresso de Iniciação Científica da UNICAMP, 2016.
Universidade Estadual de Campinas.
Referências adicionais: Brasil/Português.

Totais de produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódico	19
Capítulos de livros publicados	7
Trabalhos publicados em anais de eventos	52
Apresentações de trabalhos (Simpósio)	2
Apresentações de trabalhos (Outra)	1

Produção técnica

Produtos tecnológicos (outro)	2
Trabalhos técnicos (outra)	1
Curso de curta duração ministrado (extensão)	3
Curso de curta duração ministrado (aperfeiçoamento)	1
Curso de curta duração ministrado (outro)	2

Orientações

Orientação concluída (iniciação científica)	2
Orientação em andamento (dissertação de mestrado - co-orientador)	1

Eventos

Participações em eventos (congresso)	6
Participações em eventos (seminário)	2
Participações em eventos (simpósio)	5
Participações em eventos (encontro)	3
Participações em eventos (outra)	23
Organização de evento (outro)	9
Participação em banca de trabalhos de conclusão (mestrado)	2
Participação em banca de comissões julgadoras (outra)	1

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 23/04/2025 às 15:37:51.



Luciano José Quintão Teixeira

Bolsista de Produtividade Desen. Tec. e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/3856808001594434>

ID Lattes: **3856808001594434**

Última atualização do currículo em 21/04/2025

Natural da zona rural de Brás Pires-MG, o Professor Luciano Teixeira cursou o ensino médio no COLUNI (UFV, 1993-1995) e graduou-se em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em 2002. Ele é Mestre e Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela mesma instituição. Durante sua formação acadêmica, realizou dois intercâmbios internacionais com bolsa de estudo da CAPES. O primeiro, durante a graduação em 1999, foi realizado em uma escola de Engenharia de Alimentos na França (ENSIA), no programa denominado graduação sanduíche. O segundo intercâmbio ocorreu durante o doutorado (2006-2007), em uma universidade espanhola (UDL), onde desenvolveu a parte experimental de sua tese por meio do programa Doutorado Sanduíche. Desde agosto de 2008, é professor da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus de Alegre. Atualmente, é professor titular do Departamento de Engenharia de Alimentos, onde ministra as disciplinas de Análise de Alimentos e Conservação de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos, Toxicologia de Alimentos (optativa para os cursos de Engenharia de Alimentos e Nutrição) e Processamento Não-térmico de Alimentos, oferecida no mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do campus de Alegre. Além disso, orienta estudantes de mestrado, iniciação científica, trabalhos de conclusão de curso, estágios de docência e na indústria, bem como projetos da empresa Júnior de alimentos. Foi coordenador do curso de Engenharia de Alimentos de 2012 a 2014, coordenador adjunto (2019-2021) e coordenador do programa de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES (2021-2023). Atualmente, coordena o laboratório de Química de Alimentos e possui várias publicações (artigos, resumos e livros) na sua área de conhecimento. Também atua como revisor de revistas científicas e projetos de pesquisa do CNPq e da FAPES. O Professor Luciano Teixeira possui ampla experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Processamento de Frutas, Secagem de Alimentos, Tratamentos Não-térmicos e Bebidas Fermentadas. Foi bolsista Pesquisador Capixaba e atualmente é bolsista de produtividade do CNPq DT-2.** (Texto informado pelo autor)

Identificação

Nome

Luciano José Quintão Teixeira 

Nome em citações bibliográficas

TEIXEIRA, L. J. Q.;Quítão-Teixeira, Luciano J.;Teixeira, Luciano José Quintão;Quintão-Teixeira, Luciano José;TEIXEIRA, LUCIANO;TEIXEIRA, LUCIANO JQ;TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.;QUÍNTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE

Lattes iD

 <http://lattes.cnpq.br/3856808001594434>

Orcid iD

 <https://orcid.org/0000-0003-2546-615X>

Endereço

Endereço Profissional

Facebook: <https://www.facebook.com/lucianojoseq>

Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias.
Departamento de Engenharia de Alimentos do CCAE-UFES
Alto Universitário
29500000 - Alegre, ES - Brasil - Caixa-postal: 16
Telefone: (28) 35528600
Ramal: 8600
Fax: (28) 35528932
URL da Homepage: <http://www.alegre.ufes.br>

Redes Sociais

Formação acadêmica/titulação

2004 - 2008

Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
com **período sanduíche** em Universitat de Lleida (Orientador: Olga Martín Belloso).
Título: Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade no Processamento de Suco de Cenoura , Ano de obtenção: 2008.
Orientador:  Afonso Mota Ramos.
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
Palavras-chave: Campo elétrico pulsado; Suco de Cenoura; Novos Produtos.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos / Especialidade: Tecnologia das Bebidas.
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos / Especialidade: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal.
Setores de atividade: Indústrias de Transformação; Educação; Agricultura, Pecuária, Silvicultura e Exploração Florestal.

2002 - 2004

Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
Título: Avaliação Tecnológica de um Processo de Produção de Licor de Banana , Ano de Obtenção: 2004.
Orientador: Afonso Mota Ramos.
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.
Palavras-chave: Qualidade; Processamento; Licor de Banana; Novos Produtos; Armazenamento.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos / Especialidade:

Armazenamento de Alimentos.
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos / Especialidade: Instalações Industriais de Produção de Alimentos.

Setores de atividade: Ensaios de Materiais e de Produtos; Análise de Qualidade; Qualidade e Produtividade; Nutrição e Alimentação.

1996 - 2002

Graduação em Engenharia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
Título: Engenheiro de Alimentos.

1993 - 1995

Ensino Médio (2º grau).
Colégio Universitário, COLUNI, Brasil.

Formação Complementar

2023 - 2023

Treinamento em Microbiologia de Alimentos Fermentados. (Carga horária: 400h).
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2006 - 2007

Doutorado Sanduíche.
Universitat de Lleida, UDL, Espanha.

2006 - 2006

Diploma de Español nível intermediário.
Instituto Cervantes, I C, Brasil.

2006 - 2006

Preparação para proficiencia em Espanhol.
(Carga horária: 60h).
Aliança Francesa, AF, Brasil.

2005 - 2005

Extensão universitária em Espanhol para Universitários nível intermediário. (Carga horária: 60h).
Espanhol Universitário, EU, Brasil.

2004 - 2004

Curso de Oratória. (Carga horária: 9h).
Centro de Treinamento, CT, Brasil.

2003 - 2003

Iniciando um Pequeno Grande Negócio. (Carga horária: 30h).
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

2003 - 2003

Capacitação de Inspetor e Consultor (orgânicos). (Carga horária: 56h).

2003 - 2003

Rastreabilidade e Logística de produtos. (Carga horária: 8h).
EAN Brasil, EAN, Brasil.

2002 - 2002

Extensão universitária em English for Us. (Carga horária: 54h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2001 - 2001

APPCC na Indústria de Alimentos. (Carga horária: 8h). Quality Vision, QV, Brasil.

2001 - 2001

Leitura Dinâmica e Memorização. (Carga horária: 14h). Dinâmica System, DS, Brasil.

2000 - 2001

Extensão universitária em Learn English I. (Carga horária: 60h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2000 - 2001

Extensão universitária em Learn English I. (Carga horária: 60h). Intec Sistemas, INTEC, Brasil.

1999 - 2001

Graduação Sanduíche. Ecole Nationale Supérieur Des Industries Agro Alimentaire, ENSIA, França.

2000 - 2000

Orientação Para o Crédito. (Carga horária: 16h). Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

1999 - 1999

Cours de Français Elémentaire I. (Carga horária: 80h). Université de Franche-Comté, UFC, França.

1998 - 1998

Curso Intensivo de Francês. (Carga horária: 100h). Aliança Francesa, AF, Brasil.

1997 - 1997

Extensão universitária em Inovação Tecnológica Industrial. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

1997 - 1997

Atuação Profissional

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.

Vínculo institucional

2024 - Atual

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Bolsista produtividade

Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Vínculo institucional

2008 - Atual

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor Associado IV, Carga horária: 40, Regime: Dedicação exclusiva.

Atividades

06/2024 - Atual

Extensão universitária , Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Atividade de extensão realizada
8.Membro da comissão organizadora da VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos (SECEAL).

05/2024 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Linhos de pesquisa
Membro do Grupo de Trabalho em Ciência e Tecnologia da ADUFES

05/2023 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro Comissão de Autoavaliação do PCTA.

03/2021 - Atual

Disciplinas ministradas
Estágio Docência

10/2019 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Auto Avaliação do PCTA - UFES.

03/2019 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão Gestora do PCTA - UFES.

09/2014 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador do Laboratório de Química de
Alimentos.

03/2011 - Atual

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Processamento não Térmico dos Alimentos

03/2011 - Atual

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Análise de Alimentos

03/2011 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro do Colegiado do PCTA.

03/2009 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível:
Graduação

Disciplinas ministradas
Conservação de Alimentos

08/2008 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Linhas de pesquisa
Ciência e Tecnologia de Alimentos

08/2008 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível:
Graduação

Disciplinas ministradas
Análise de Alimentos

08/2008 - Atual

Ensino, Nutrição, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas
Toxicologia de Alimentos

08/2008 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível:
Graduação

Disciplinas ministradas
Toxicologia de Alimentos

10/2002 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro da Comissão de Concursos do Departamento de Engenharia de Alimentos.

03/2019 - 05/2024

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Bolsas do PCTA - UFES.

03/2021 - 05/2023

Cargo ou função
Coordenador do Curso de Pós-Graduação em
Ciência e Tecnologia de Alimentos.

10/2019 - 02/2021

Extensão universitária , Centro de Ciências
Agrárias e Engenharias - CCAE.

Atividade de extensão realizada
Professor responsável pela Empresa Junior de
alimentos (ALIMENTARES).

02/2019 - 02/2021

Direção e administração, Centro de Ciências
Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador adjunto do Mestrado em Ciência e
Tecnologia de Alimentos.

02/2016 - 02/2021

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro do núcleo docente estruturante do
curso de Engenharia de Alimentos.

03/2011 - 04/2019

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE
ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Seminário da Pós-Graduação (I e II)

03/2011 - 03/2019

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de
Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Projetos do PCTA.

09/2012 - 08/2014

Direção e administração, Centro de Ciências
Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos.

05/2010 - 05/2013

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Participação no Comitê de Iniciação Científica do CCA/UFES.

08/2009 - 08/2012

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde - CCENS.

Cargo ou função
Membro do Colegiado do Curso de Farmácia.

08/2009 - 08/2009

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão Eleitoral.

03/2009 - 07/2009

Ensino, Agronomia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas
Física Básica

08/2008 - 12/2008

Ensino, Biologia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas
Fundamentos de Física

Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

Vínculo institucional

2004 - 2008

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Estudante de Doutorado

Outras informações

Parte do doutorado foi realizado na Universitat de Lleida na Espanha dentro do programa de doutorado Sanduíche

2002 - 2004

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Estudante de Mestrado

1996 - 2001

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Estudante de Graduação

05/2004 - 08/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria, Conselho Universitário.

Cargo ou função
Representante dos Pós-Graduandos no CTPG.

05/2004 - 08/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria,
Associação dos Pós Graduandos.

Cargo ou função
Coordenador de Imprensa da APG.

02/2006 - 07/2006

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível:
Graduação

Disciplinas ministradas
Colaborador da Disciplina TAL - 384 Práticas de Processamento de Alimentos. Coordenador:
Prof. Carlos Roberta da Silva

03/2006 - 03/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria,
Departamento de Tecnologia de Alimentos.

Cargo ou função
Membro da Comissão de Avaliação dos Trabalhos Apresentados na Sessão Oral do XV Simpósio de Iniciação Científica e V Mostra Científica da Pós-Graduação.

04/2000 - 05/2000

Outras atividades técnico-científicas
Departamento de Física, Departamento de

Física.

Atividade realizada
Monitor nível I de física contabilizando um total de 80 h.

03/1998 - 09/1998

Outras atividades técnico-científicas
Departamento de Física, Departamento de Física.

Atividade realizada
Foi Monitor I da disciplina de física contabilizando 180 h.

Universitat de Lleida, UDL, Espanha.

Vínculo institucional

2006 - 2007

Vínculo: Estágio de Doutorado Sanduíche,
Enquadramento Funcional: Estudante de Doutorado Sanduíche, Carga horária: 40

Outras informações

Nesse Período foi realizada toda a parte experimental da tese de doutorado tendo como financiamento recursos próprios da Universitat de Lleida aprovado em um projeto europeu e bolsa de doutorado Sanduíche fornecida pela CAPES (Brasil).

Ecole Nationale Supérieur Des Industries Agro Alimentaire, ENSIA, França.

Vínculo institucional

1998 - 1999

Vínculo: Estágio de Formação, Enquadramento Funcional: Estudante de graduação Sanduíche, Carga horária: 40

Outras informações

Foi cursado várias disciplinas num curso de graduação de engenharia de alimentos na França como parte do programa chamado "Graduação Sanduíche" de cooperação entre os dois países. Os estudos foram financiados com bolsa da CAPES (Brasil).

Copagri Assessoria e Consultoria Ltda, COPAGRI, Brasil.

Vínculo institucional

2005 - 2005

Vínculo: Livre, Enquadramento Funcional:
Consultor, Carga horária: 8

Outras informações

Consultoria na Quarta Clínica Tecnológica
Sebrae da Cachaça de Bom Despacho - MG

Vínculo institucional

2004 - 2004

Vínculo: Consultor, Enquadramento Funcional:
Consultor, Carga horária: 8

Outras informações

Consultoria em Análise Físico Química da
Cachaça na Terceira Clínica Tecnológica Sebrae
da Cachaça de Bom Despacho - MG

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

Vínculo institucional

2006 - 2006

Vínculo: Consultor, Enquadramento Funcional:
Consultor, Carga horária: 2

Outras informações

Consultor da clínica Tecnológica sobre
Produção Artesanal de Vinagre de Frutas

Linhas de pesquisa

1.

Membro do Grupo de Trabalho em Ciência e
Tecnologia da ADUFES

2.

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Objetivo: Realizar estudos relacionados a Engenharias, Processamento, Desenvolvimento de Novos Produtos, Controle da Qualidade e Tecnologias de Alimentos, bem como estudos sobre: Biotecnologia e Propriedades Físicas, Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas, Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos Alimentos..
Grande área: Ciências Agrárias

Projetos de pesquisa

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2023 - Atual

Desenvolvimento de Kefir de Água Saborizado e Carbonatado

Descrição: O mercado de alimentos funcionais tem experimentado um rápido crescimento nos últimos anos devido ao aumento do interesse dos consumidores em adotar um estilo de vida mais saudável. A aplicação de probióticos e/ou prebióticos juntamente com ingredientes não lácteos, como frutas, vegetais, cereais, legumes e resíduos agroalimentares tem despertado grande interesse da indústria de alimentos, das instituições de pesquisa e da população em geral. O kefir de água é um tipo de kefir não lácteo obtido pela fermentação dos grãos de kefir de água inoculados em uma solução de sacarose. Os grãos de kefir são compostos por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras embebidas em uma matriz polissacarídica. É possível fazer uma segunda fermentação utilizando frutas, cereais, ervas aromáticas e etc. para promover a carbonatação natural da bebida e sua saborização. Este estudo objetiva desenvolver uma bebida em pó potencialmente simbiótica a base de kefir de água, bem como avaliar suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (5) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

2022 - Atual

NÚCLEO DE ESTUDOS COM HORTALIÇAS: HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS

Descrição: O Plano de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (PEDEAG -2007/2025) coloca a Olericultura como setor estratégico para produção agrícola do Espírito Santo, apontando a necessidade de investimentos em pesquisa e transferência de tecnologia quanto a vários aspectos, dentre eles a identificação de espécies inovadoras para compor os agrossistemas, além do desenvolvimento de tecnologias para potencializar o cultivo de espécies tradicionais que podem representar novos potenciais. Nesse sentido os estudos com as Hortalícias Não Convencionais (HortPANC) podem representar a geração de conhecimento necessário para potencializar algumas hortalícias até o momento negligenciadas. Dentre essas plantas, algumas tem surgido como hortalícias inovadoras, caso da yacon, e outras tradicionais, mas com potencial de expansão, como o ora-pro-nobis e a taioba, isso em virtude de alguma característica especial encontradas nelas. O ora-pro-nobis tem sido considerada a carne vegetal, devido ao alto teor de proteína, a taioba é um alimento ideal para quem busca uma dieta rica em fibras e a modulação da microbiota intestinal e a yacon para quem convive com o diabetes mellitus, ambas são consideradas alimentos funcionais (health foods). Essa proposta se baseia em várias ações de pesquisa que estão sendo realizadas por esse grupo, dentro das quais busca-se desenvolver e/ou ajustar tecnologias para potencializar o cultivo de hortalícias não convencionais (HortPANCs) em diferentes condições edafoclimáticas no Espírito Santo..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (6) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -
Integrante / Fábio Luiz de Oliveira -
Coordenador / Marcelo Antonio Tomaz -
Integrante / José Francisco Teixeira do Amaral -
Integrante / Willian Bucker Moraes -
Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

2022 - Atual

Consolidação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES

Descrição: Trata-se de um projeto de consolidação do programa de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, cujos objetivos são: priorizar o atendimento das demandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos provenientes de setores públicos e privados do estado do Espírito Santo, bem como das regiões circunvizinhas como leste de Minas Gerais, norte do Rio de Janeiro e sul da Bahia; tornar-se um centro de excelência no estado do Espírito Santo em temáticas relacionadas à área de Ciência de Alimentos; potencializar a agregação de valor e desenvolvimento tecnológico em cadeias produtivas de matérias-primas alimentícias do Estado do Espírito Santo, que atualmente é um dos principais produtores de café, importante produtor e exportador de frutas, um dos

maiores produtores de pimenta rosa, grande produtor e exportador de pescados e outras matérias-primas que são objeto dos estudos; participar no incentivo e desenvolvimento da agroindústria familiar, que atualmente tem presença marcante na região serrana do estado; gerar recursos humanos com perfil voltado para atividades de docência, pesquisa e funções técnicas nas seguintes áreas de conhecimento: Engenharia e Tecnologia de Alimentos (abordando temas de Engenharias, Desenvolvimento de Novos Produtos, Controle da Qualidade e Tecnologias de Alimentos) e Ciência de Alimentos (com temas relacionados a Biotecnologia e Propriedades Físicas, Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas, Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos Alimentos). O objetivo do programa é ampliar o número de mestrandos e, dessa forma, na presente proposta, solicita-se bolsas de mestrado entre outros recursos importantes para o pleno desenvolvimento do PCTA..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (12) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

2021 - Atual

Consolidação dos Programas de Pós-Graduação da área de Ciências Agrárias do Estado do Espírito Santo - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Descrição: Os Programas de Pós-Graduação em consolidação no estado do Espírito Santo são oferecidos à comunidade em níveis de mestrado e/ou doutorado, e caracterizam-se pela busca da excelência em formação acadêmica e científica de seus estudantes. Nesta proposta estão envolvidos seis Programas de Pós-graduação (PPGs): Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA); Ciências Veterinárias (PPGCV); Ciência Animal (PPGCA); Agricultura Tropical (PPGAT); Agronomia (PPGAgo); Ciências Florestais (PPGCF). Todos pertencentes à área de conhecimento Ciências Agrárias, uma das áreas prioritárias do Espírito Santo. Por apresentar pluralidade entre linhas de pesquisas, sem deixar de contemplar a interação entre essas, visam oferecer uma formação ampla nas diversas áreas das Ciências Agrárias, contribuindo para a compreensão crítica dos sistemas envolvidos, com respeito à qualidade ambiental e elevada inserção social à luz das tecnologias sociais. Por estarem inseridos num Estado tradicionalmente agrícola, em região com elevado número de pequenos agricultores, esses PPGs têm foco na construção de respostas, tecnologias e inovações para atender à complexidade dos modelos familiares no setor agropecuário e florestal. As pesquisas, estão sustentadas no pilar da interação direta entre academia e setor produtivo, contribuindo para o desenvolvimento da agricultura regional

e formação mais ampla e completa do seu corpo discente, fomentando conhecimentos e respeito à formação cidadã, social e humana. Os PPGs em consolidação também se dedicam a ações e pesquisas voltadas para escalas maiores de produção agrícola, pecuária, madeireira, florestal e agroindústria, desenvolvendo tecnologias para diferentes culturas em parceria com agricultores e empresas de grande porte. Por outro lado, a contaminação de ecossistemas naturais por elementos potencialmente tóxicos, especialmente em ecossistemas florestais tropicais, é uma preocupação mundial devido aos seus efeitos deletérios à integridade dos biomas, da saúde humana e animal. Por isso, os PPGs em consolidação também direcionam pesquisas para os níveis de alteração/impacto desses ecossistemas e mitigação dos seus efeitos. Ademais, os PPGs têm se esforçado na construção de um planejamento estratégico para ampliar a sua internacionalização. Portanto, alicerçado sobre conceitos básicos, os PPGs em consolidação no estado do Espírito Santo têm buscado introduzir novas ideias visando enfrentar os avanços constantes das Ciências Agrárias. Nesse sentido, essa proposta visa fortalecer as pesquisas de mestrado e doutorado no Estado, através de bolsas de pós-graduação para discentes, potencializando teses e dissertações para o desenvolvimento do agronegócio, na qualificação da mão-de-obra a partir das pesquisas desenvolvidas, pois a formação e inserção de estudantes é de extrema importância para o crescimento científico e tecnológico do Espírito Santo, uma vez que os profissionais serão capacitados para o desenvolvimento de atividades pioneiras..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (10) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

2017 - 2020

10. Desenvolvimento e Caracterização de Bebidas a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro.

Descrição: A principal utilização do malte de cevada em todo o mundo é como fonte de açúcares fermentescíveis para fermentações alcoólicas na fabricação de cervejas. No entanto, essa é uma matéria-prima nobre que pode ser utilizada para produção de bebidas não alcoólicas como refrigerantes e bebidas probióticas. A tecnologia de produção de refrigerantes progrediu consideravelmente nos últimos anos, proporcionando aos consumidores o desenvolvimento de novos produtos, com aromas e sabores diferenciados. O estudo de probióticos tem ganhado destaque em todo mundo, principalmente por estar relacionado à saúde das pessoas. A bebida fermentada feita com grão de Kefir, é um exemplo popular em muitos países e que vem sendo introduzido no Brasil nos últimos anos. Os grãos de kefir são compostos por uma

associação simbiótica de leveduras, bactérias ácido-lácticas, bactérias ácido-acéticas, entre outros micro-organismos, que desempenham característica probiótica na bebida e/ou em novos produtos desenvolvidos. Dessa forma, este projeto tem como objetivo desenvolver refrigerantes e bebidas com potencial probióticas utilizando o extrato de malte diluído como base. Estas bebidas serão produzidas utilizando duas fontes de malte: maltes claros (lagers) e maltes escuros (especiais); e também outras matéria-primas saborizantes como Guaraná, Caramelo e açaí. As bebidas serão caracterizadas por análises físico-químicas de cor, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis e teor alcoólico, teor de açúcar, lipídios, cinzas; serão feitas ainda análise microbiológicas e sensorial afim de estabelecer qual é a melhor formulação para cada uma das bebidas elaboradas.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / Júlia Almeida de Abreu Moraes - Integrante / Lucas Martins Da Silva - Integrante / MAGNO FONSECA SANTOS - Integrante / ANTONIO M. MARADINI FILHO - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2016 - 2020

Elaboração, Cinética de Seçagem, Caracterização Físico-Química e Vida Útil de Massas Alimentícias

Descrição: Massas alimentícias são amplamente consumidas em diversos países, destacando-se no Brasil pela geração de empregos e renda, com o país ocupando o terceiro lugar no mercado mundial de massas. Este projeto tem como objetivo elaborar e avaliar a cinética de secagem, bem como analisar as características físico-químicas, tecnológicas e a vida útil de massas alimentícias adicionadas de ingredientes naturais. Serão selecionados diversos sabores de massas, analisando suas propriedades desde o início até o final da vida útil. A massa que apresentar maior perda de cor será escolhida para um estudo detalhado de secagem e otimização das suas características para minimizar a perda de cor e aumentar a vida útil do produto. Adicionalmente, o projeto investigará a vida útil de massas alimentícias artesanais de uma agroindústria familiar da cidade de Venda Nova do Imigrante, ES, Brasil. Serão implementadas metodologias de secagem em secador convencional de leito fixo e secador convectivo combinado com micro-ondas. Serão realizadas análises físico-químicas, tecnológicas, microbiológicas e sensoriais em embalagens transparentes e metalizadas..

Situação: Concluído; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Lucas Martins Da Silva - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa / Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

2016 - 2019

Desidratação de Banana

Descrição: Este projeto consiste em desenvolver uma banana passa com adição de xarope de yacon, um vegetal que contém frutooligossacarídeos e, portanto, possui alegação de propriedades funcionais. A produção da banana passa será realizada em duas etapas: na primeira fase, será feita uma desidratação osmótica utilizando uma mistura de xarope de yacon com xarope de açúcar em proporções variadas, e na segunda etapa, será feita uma secagem com ar quente para atingir a umidade final característica de banana passa. Serão montados três experimentos: um para determinar a influência do tipo de xarope e a cinética de desidratação, outro para fazer as curvas de secagem, e o terceiro para determinar a influência da variedade de banana e do tipo de corte no processo de produção de banana passa em duas etapas. Serão realizados testes preliminares para estabelecer os procedimentos para a produção de xarope de yacon e suas misturas com xarope de açúcar em proporções crescentes de 20 pontos percentuais. Serão testadas duas variedades de bananas, prata e nanica, e dois tipos de cortes, longitudinal e transversal. No final do processo, será feita uma caracterização físico-química das bananas passa produzidas. Pretende-se estabelecer as cinéticas de desidratação osmótica, as curvas de secagem, os parâmetros de rendimento e outras informações relevantes sobre este tema, que pode significar uma alternativa para os produtores de banana e de yacon do Estado do

Espírito Santo..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Leandro Levate Macedo - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2014 - 2016

Desenvolvimento e implementação de programas de educação alimentar e nutricional voltada à promoção da alimentação saudável e avaliação do seu impacto no estado nutricional de comunidades de agricultores familiares de ALEGRE, ES.

Descrição: O fortalecimento da agricultura familiar tem sido alvo de Programas do Governo Federal como forma de promover o desenvolvimento rural sustentável e de garantir o acesso às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional de alimentos em quantidade e qualidade, além de promover a inclusão social no campo. A diversificação dos produtos agrícolas contribui para a variação de cardápios e, consequentemente, para a redução de carências nutricionais específicas, como a anemia ferropriva e a hipovitaminose A. Serão realizados testes comparativos do estado nutricional entre as comunidades e dentro de uma mesma comunidade antes e após a aplicação dos programas de educação nutricional. Pretende-se com o estudo a melhoria da qualidade da alimentação e dos alimentos produzidos pelos agricultores familiares, o que deverá repercutir favoravelmente no estado nutricional dos membros das famílias envolvidas no estudo.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Maria das Graças Vaz Tostes - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Fábio Luiz de Oliveira - Integrante / Wagner Tebaldi de Queiroz - Integrante / Ana Cláudia Hebling Meira - Integrante / Flávia Vitorino de Freitas - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Luciane Daniele Cardoso - Integrante / Haloycio Miguel de Siqueira - Integrante / Jacimar Luis de Souza - Integrante.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

2012 - 2015

Tecnologia de cultivo da yacon para baixa e elevada Altitudes no Espírito Santo

Descrição: O projeto tem o objetivo de gerar informações a respeito das tecnologias de cultivo da Yacon para elevada e baixa altitude no Estado do Espírito Santo, principalmente estudando épocas, espaçamentos e densidades de plantio, de forma a criar referenciais sobre essa cultura promissora.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado

acadêmico: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Fábio Luiz de Oliveira - Coordenador / Diego Mathias Natal da Silva - Integrante / Eduardo de Sá Mendonça - Integrante / Agno Tadeu da Silva - Integrante / Wellington Abeldt Erlacher - Integrante / Adriano Perin - Integrante / ARNALDO HENRIQUE DE OLIVEIRA CARVALHO - Integrante / Tais Cristina Soares Bastos - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2012 - 2015

Tecnologia de Cultivo da Yacon para Baixa e Elevada Altitudes no Espírito Santo

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Fábio Luiz de Oliveira em 27/05/2024.

Descrição: O projeto tem o objetivo de gerar informações a respeito das tecnologias de cultivo da Yacon em diferentes condições edafoclimáticas produtoras de hortaliças do Estado do Espírito Santo, o que possibilitará a divulgação e adoção dessa cultura promissora, principalmente, pelos agricultores familiares.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (4)

Doutorado: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Fábio Luiz de Oliveira - Coordenador / Diego Mathias Natal da Silva - Integrante / Mateus Augusto Lima Quaresma - Integrante / Eduardo de Sá Mendonça - Integrante / Agno Tadeu da Silva - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2011 - 2015

Obtenção e caracterização de extrato em pó de gergelim

Descrição: Cada vez mais consumidores buscam hábitos de vida mais saudáveis, levando a indústria de alimentos a desenvolver produtos mais nutritivos e saudáveis. O gergelim (*Sesamum indicum L.*), uma das oleaginosas mais antigas e cultivadas comercialmente no Nordeste do Brasil, destaca-se por suas lignanas e tocoferóis que proporcionam estabilidade oxidativa à sua fração lipídica. Este projeto tem como foco a elaboração de um extrato hidrossolúvel de gergelim e o estudo de suas características físico-químicas e tecnológicas. O extrato em pó de gergelim será obtido a partir do extrato líquido e será seco por liofilização e secagem em spray. Serão realizadas análises de viscosidade, cor, teor de proteínas, lipídios, cinzas, umidade, atividade antioxidante e compostos fenólicos. Este estudo visa demonstrar o mecanismo de produção e as propriedades do extrato de gergelim, contribuindo para o aumento do conhecimento e utilização deste grão no mercado devido ao seu valor nutricional e à crescente demanda

por alimentos saudáveis.
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (2).

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Gisela Benatti - Integrante / Paula de Almeida Claudino - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2011 - 2013

Desenvolvimento de suco misto de açaí, morango e acerola em pó

Descrição: A mistura de frutas para produção de sucos é uma tendência observada no mercado. Sucos mistos apresentam vantagens, como: complementação dos nutrientes de diferentes frutas possibilitando aumento das características nutricionais e desenvolvimento de novos sabores. A estabilidade e transporte de sucos líquidos são complicados, o que onera a cadeia de sucos prontos para o consumo. O processo de secagem melhora a estabilidade do produto, promove uma diminuição da massa e do volume facilitando o transporte. Dentre os processos de secagem, a liofilização e o leito em espuma são os métodos mais recomendados para alimentos sensíveis ao calor. Este estudo tem como objetivo desenvolver um suco misto de açaí, morango e acerola em pó utilizando dois processos de secagem: liofilização e leito em espuma. Será definida a melhor formulação, utilizando o planejamento experimental para misturas. A melhor formulação será escolhida por meio de análise sensorial utilizando o teste de aceitação, porcentagem de vitamina C e porcentagem de sólidos totais. Em seguida, as melhores formulações serão secas em dois tipos de processos (leito em espuma com ar quente e liofilização). Serão feitas análises físico-químicas na mistura de polpa, nos sucos reconstituídos e na mistura em pó..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Carolina Tatagiba da Rocha - Integrante / Mila Marques Gamba - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante.
Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

2009 - 2016

7. Desenvolvimento e Caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de Licores de Banana, Abacaxi e Café.

Descrição: . O licor é uma bebida obtida a partir da mistura de álcool, açúcar e extrato de frutas, cuja qualidade depende diretamente de seus componentes. As frutas, sendo altamente perecíveis, apresentam desafios de armazenamento prolongado, resultando em desperdício. O processamento das frutas não apenas estende sua vida útil, mas também agrega valor ao produto. Este projeto tem como foco o estudo de licores de banana, abacaxi e café e tem como objetivos: Avaliar a capacidade antioxidante e a adição de xarope de yacon, além de realizar a caracterização

físico-química e sensorial do licor de banana; desenvolver um licor de café utilizando diferentes fontes alcoólicas e avaliar suas propriedades; desenvolver um licor de abacaxi, caracterizar suas propriedades físico-químicas e estudar o efeito do teor alcoólico na inibição de *Salmonella*..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (4) / Mestrado acadêmico: (3) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Lívia de Souza Simões - Integrante / Carolina Tatagiba da Rocha - Integrante / Bruna Magnago Bernabé - Integrante / Samantha Pereira Nunes - Integrante / Milton de Jesus Filho - Integrante / Leandro Levate Macedo - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa / Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2009 - 2013

Implementação de Infraestrutura de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos no CCA

Descrição: O projeto CT-INFRA FINEP teve como principal objetivo a aquisição de 11 equipamentos de alto impacto tecnológico para pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos no Centro de Ciências Agrárias (CCA) da UFES. Esses equipamentos foram essenciais para estabelecer uma infraestrutura básica de pesquisa para o curso de Engenharia de Alimentos e o Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES, fortalecendo a capacidade de pesquisa e desenvolvimento na instituição.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (6) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante.

Financiador(es): Financiadora de Estudos e Projetos - Auxílio financeiro.

2005 - 2005

FORMULAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR

Descrição: Descrição: O doce de leite é um produto característico do Brasil, sendo que Minas Gerais é o maior produtor nacional. Este trabalho se propôs a formular e avaliar doces de leite sem o acréscimo de açúcar, visando-se determinar as características físico-químicas e sensoriais, além da avaliação do doce acrescido de sacarose, para fins comparativos. Foram feitas três formulações, sendo a primeira com acréscimo de açúcar (doce comum), e as outras com os seguintes edulcorantes: acesulfame-K e sucralose na segunda formulação; ciclamato de sódio, esteviosídeo, sacarina sódica e sorbitol na terceira. Os doces produzidos foram analisados físico-quimicamente através das análises de pH, sólidos solúveis totais, teor de umidade e acidez total titulável. A textura dos doces produzidos foi avaliada através da determinação da força máxima de penetração. Para os testes de aceitação do produto foi

utilizada uma escala hedônica de nove pontos, avaliando o atributo impressão global. Os doces formulados sem a adição de açúcar apresentaram maiores valores de acidez titulável e de teor de gordura, em comparação com o doce formulado com açúcar. Esse doce, devido à presença da sacarose, apresentou maior concentração de sólidos solúveis totais ao final da cocção, além de maior percentagem de extrato seco. A força máxima que mede a resistência à penetração apresentou-se maior no doce da formulação 2, sendo que o doce da formulação 3 apresentou uma textura de menor rigidez. Na análise sensorial, o doce comum obteve média entre 8 e 9, situando-se entre os termos gostei muito e gostei extremamente, enquanto que os doces sem adição de açúcar se localizaram entre gostei ligeiramente e gostei muito (notas entre 6 e 7). Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Tatiane Ganda - Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.

2004 - 2008

Processamento de Suco de Cenoura Estabilizado com Utilização de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade

Descrição: Os tratamentos não térmicos ganharam maior importância a partir dos anos noventa e fazem parte do conjunto de procedimentos denominados "novas tecnologias para processamento e conservação de alimentos". Dentre eles podemos citar a utilização de alta pressão hidrostática, pulsos luminosos de alta energia, irradiação, ultrasom, ultra-filtração, campos magnéticos pulsados, plasma frio e campos elétricos pulsados. O tratamento por campos elétricos pulsados (pulsos elétricos) Consiste em submeter o alimento a campos elétricos de alta intensidade (5 a 55 KV/cm), de forma repetida (20 a 60 pulsos), durante tempo muito curto da ordem de alguns microsegundos. (PETIT et al., 2002). Os campos elétricos pulsados (CEP) são usados há muito tempo em engenharia genética para aumentar a permeabilidade das células. Os estudos deste método com o objetivo de promover a inativação microbiana foram iniciados em 1967 com SALE et HIMALITON (PETIT et al., 2002). Esta tecnologia pode ser aplicada, preferencialmente, em alimentos bombeáveis e homogêneos como sucos, leite, vinhos, ovo líquido, bebidas em geral, sopas e molhos, pois o líquido deve ser bombeado para a câmera de tratamento onde será submetida a um campo elétrico de alta intensidade. O sistema de processamento é composto de um mecanismo de controle, gerador de pulsos de alta intensidade e da câmera de tratamento que pode ser estática ou contínua (Barbosa-Cánovas et al., 1999). A inativação microbiana por CEP está associada a alterações da membrana celular, como aumento da permeabilidade e formação de poros quando o potencial transmembrana ultrapassa o valor de 1 V. O campo elétrico correspondente é denominado de campo elétrico crítico (Ecr), ou seja, o campo elétrico que induz a formação de poros. Se aumentarmos o campo elétrico a valores muito superiores ao Ecr, a formação de poros ocorre de forma irreversível e pode levar à ruptura da membrana causando a sua inativação (FDA, 2000)..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Doutorado: (1).

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Ramos, Afonso M. - Integrante / Martín-Belloso, Olga - Integrante.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa / Universitat de Lleida - Cooperação.

2002 - 2004

AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE UM PROCESSO DE PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA

Descrição: No presente trabalho, estudou-se a obtenção de um licor a partir da banana (*Musa ssp*). Foram combinados os teores de álcool (18 e 24 °GL) e de açúcar (300 g/L e 350 g/L), bem como a utilização de xarope de glicose, correção da acidez e tratamento térmico para o licor. Estes tratamentos objetivaram definir qual o melhor processo e qual a melhor composição final do licor em termos de açúcar e álcool. Foram utilizadas proporções diferentes de banana, bem como composição em álcool (70 e 95 ° GL) da solução extratora. Realizou-se um estudo da extração por um período de 21 dias. Foram testadas ainda duas variedades de banana (nanica e prata) e duas condições de armazenamento do licor (ao abrigo da luz e exposto a luz). O licor com o teor alcoólico de 18 °GL e 300 g/L de açúcares foi o mais bem aceito pelos consumidores. Não houve diferença significativa quanto à preferência sensorial dos licores preparados a partir da banana nanica e aqueles preparados com a banana prata. As condições de armazenamento estudadas também não influenciaram significativamente na preferência dos licores pelos provadores. O tempo de dezesseis dias foi suficiente para que o processo de extração se completasse. O licor preparado a partir de 500 g de banana (para 4 L de produto final) em cuja extração se empregou 1,1 L de solução extratora a 95 °GL foi selecionado como sendo adequada para se produzir um licor de banana com boa aceitabilidade pelos provadores..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Afonso Mota Ramos - Integrante.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Bolsa.

2000 - 2001

Estudo do Processo de Desidratação de Maçã para Obtenção de um Produto de Umidade Intermediária

Descrição: Foram testados vários tratamentos químicos de braqueamento com a finalidade de evitar o escurecimento enzimático e não enzimático da maçã durante o processo de secagem. Estudou-se a curva de secagem e fez-se uma caracterização físico-química tanto da maçã in natura quanto do produto desidratado. Além disso foi feito uma caracterização físico-química da maçã desidratada durante o armazenamento..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -

Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.
Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Bolsa.

Projetos de extensão

2024 - Atual

Difusão de Conhecimento em Café e Alimentos Fermentados

Descrição: Este projeto propõe a Difusão de Conhecimento em Café e Alimentos Fermentados, aproveitando a expertise dos pesquisadores da Ufes. A equipe executora é composta por docentes e alunos de pós-graduação dos programas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Genética e Melhoramento, e Agronomia do CCAE da Ufes. Ele possui financiamento (edital 01/2024 PROEXT-PG/UFES) e tem como principais objetivos mapear as demandas da sociedade, promover boas práticas agrícolas, oferecer treinamento em qualidade do café e análise sensorial, além de disseminar conhecimento sobre alimentos fermentados. As ações de extensão incluem dias de campo com produtores de café, palestras, oficinas de treinamento sensorial, métodos de extração de café, produção de kefir e confecção de material de divulgação. Espera-se que essas iniciativas impactem positivamente a sociedade, melhorando a qualidade, inovação, segurança e sustentabilidade na produção e processamento de café e outros alimentos fermentados..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (5) / Mestrado acadêmico: (10) / Doutorado: (5) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Adésio Ferreira - Integrante / Marcelo Antonio Tomaz - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / Willian Bucker Moraes - Integrante / Marcia Flores da S. Ferreira - Integrante / Samuel de Assis Silva - Integrante.

Financiador(es): CAPES - Centro Anhanguera de Promoção e Educação Social - Auxílio financeiro.

Projetos de ensino

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Ensino.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -

Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2022 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2022)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2021 - 2023

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2021)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Lara Louzada Aguiar - Integrante / Dayvison Mendes Moreira - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2020 - 2022

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2020)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Mariana Rodrigues Lugon Dutra - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2019 - 2021

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2019)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Luis Cesar da Silva - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Danielle Gonçalves Bravim - Integrante / Paula Zambe Azevedo - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2020

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2018)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Joel Camilo Souza Carneiro em 26/07/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Coordenador / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2019

Projetos Especiais de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão PaEPE I

Descrição: Seleção de Um (a) único (a) monitor (a) irá atuar nas disciplinas de: Análise de Alimentos e Bromatologia no período ímpares e Princípios de Conservação de Alimentos no período par..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Gabriela Fassarella - Integrante / Bruna de Souza Martins - Integrante.

Financiador(es): Universidade Federal do Espírito Santo - Bolsa.

2017 - 2020

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - (PROCAP 2017)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a)
André Gustavo Vasconcelos Costa em
28/05/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Coordenador / Alexandre Vinco Pimenta - Integrante / Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Projetos de desenvolvimento

2001 - 2003

Desenvolvimento de Polpa de Tangerina: Análise dos Parâmetros de Tratamento Térmico e Qualidade Sensorial do Suco de Tangerina

Descrição: Foi desenvolvida e caracterizada uma polpa de tangerina.

Situação: Concluído; Natureza: Desenvolvimento.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Gisele L.D. Chaves - Integrante / Ronaldo Perez - Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.

Financiador(es): Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Auxílio financeiro.

Outros Projetos

2022 - 2023

Apoio a Infraestrutura de Laboratórios Interdisciplinares de Química do Grupo de Estudo Aplicado em Produtos Naturais e Síntese Orgânica (GEAPS).

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a)
Adílson Vidal Costa em 25/05/2024.

Descrição: O Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde (CCENS) e o Centro de Ciências Agrárias e de Engenharias (CCAE) correspondem a dois dos quatro campi da Universidade Federal do Espírito Santo, local onde será desenvolvido o projeto. É uma unidade de ensino descentralizada que se localiza no município de Alegre (interior do Estado do Espírito Santo), a 196 km da região metropolitana de Vitória. Estes dois Centros oferecem dezessete (17) cursos de graduação nas áreas de Ciências Agrárias, Biológicas, Exatas e da Terra, Engenharias e Saúde, sete (08) Programas de Pós-Graduação implementados, sendo um deles, o Programa de Mestrado em Agroquímica iniciado recentemente. Tais características demonstram a viabilidade no desenvolvimento de pesquisas em Química aplicada a Ciências Agrárias, contribuindo para o desenvolvimento do INTERIOR do estado. O Grupo de Estudo Aplicado em Produtos Naturais e Síntese Orgânica (GEAPS/CNPq), criado em 2009, coordenado pelos professores Adilson Vidal Costa (proponente dessa proposta) e Wagner Tebaldi de Queiroz (colaborador da proposta), é um grupo interdisciplinar formado por Químicos, Bioquímicos, Biólogos, Farmacêuticos, Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos, Agrônomos e Médicos veterinários que avaliam a potencial aplicação de óleos essenciais, extratos vegetais, encapsulamento e produtos de síntese orgânica nas áreas de Entomologia, Fitopatologia, Fitotecnia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Microbiologia e Saúde humana e animal. O GEAPS tem como objetivo principal a identificação de constituintes químicos de plantas e/ou a síntese de compostos que apresentem efeito no controle de pragas e doenças na agropecuária, uso medicinal ou interesse na indústria de alimentos objetivando o desenvolvimento de novos produtos. Os laboratórios de química que serão descritos nessa proposta (LQ1, LQ2 e Central Analítica), estão localizados no CCENS/UFES/Alegre e, são laboratórios interdisciplinares compartilhados pelos alunos de graduação (IC e TCC), mestrado, doutorado e Pós-doutorado para realização de suas atividades de ensino e pesquisa dos dois centros localizados em Alegre..

Situação: Concluído; **Natureza:** Outra.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -
Integrante / Marcelo Antonio Tomaz -
Integrante / Wagner Tebaldi de Queiroz -
Integrante / Adilson Vidal da Costa -
Coordenador / Isabella Vilhena Freire Martins -
Integrante / Milene Miranda Praça Fontes -
Integrante / Róbson Ricardo Teixeira -
Integrante / Waldir Cintra de Jesus Junior -
Integrante / Luiz Claudio de Almeida Barbosa -
Integrante / Lucas Magalhães de Abreu -
Integrante / Thammyres de Assis Alves -
Integrante / Ângela Maria Almeida Lima -
Integrante / Mario Ferreira Conceição Santos -
Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

Revisor de periódico

2009 - 2013

Periódico: Alimentos e Nutrição (UNESP)

2010 - Atual

2010 - 2022

Periódico: Annals of the Brazilian Academy of Sciences

2024 - Atual

Periódico: LWT - Food Science and Technology

2024 - Atual

Periódico: South African Journal of Chemical Engineering

2025 - Atual

Periódico: Anais da Academia Brasileira de Ciencias

2025 - Atual

Periódico: Journal of Agriculture and Food Research

2025 - Atual

Periódico: Journal of Food Composition and Analysis

Revisor de projeto de fomento

2011 - Atual

Agência de fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2011 - Atual

Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo

Áreas de atuação

1.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Processamento de Frutas.

2.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Armazenamento de Alimentos.

3.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Instalações Industriais de Produção de Alimentos.

4.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Desenvolvimento de Novos Produtos.

5.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Controle de Qualidade e Treinamento de Funcionários.

Idiomas

Português

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.

Francês

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Inglês

Compreende Razoavelmente, Fala Pouco, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Espanhol

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Prêmios e títulos

2024

Prêmio de MELHOR TRABALHO do evento ao trabalho intitulado INFLUÊNCIA DO TEMPO DE FERMENTAÇÃO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA, V Simposio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos - UFV.

2009

Indicação pelo DTA/UFV para Concorrer ao Prêmio Capes de Tese 2008, Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV.

Produções

Produção bibliográfica

Citações

Web of Science

Total de trabalhos: 13

Total de citações: 88

Data: 12/02/2020

SCOPUS

Total de trabalhos: 16

Total de citações: 33

Data: 31/03/2021

Luciano José Quintão Teixeira

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica

1.

DE ALMEIDA, KLINGER VINÍCIUS ; SANT? ANA, CÍNTIA TOMAZ ; WICHELLO, SAMARHA PACHECO ; Louzada, Gabriele Estofeles ; VERRUCK, SILVANI ; **Teixeira, Luciano José Quintão**. Water Kefir: Review of Microbial Diversity, Potential Health Benefits, and Fermentation Process. *PROCESSES*^{JCR}, v. 13, p. 885, 2025.

 A4, ISSN 2227-9717, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  
2.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; SILVA, L. M. ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Physicochemical models applied to a malt healthy-friendly soft drink production. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 7, p. 1323-1342, 2024.

 B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 
3.

DE ALMEIDA, KLINGER VINÍCIUS ; ZANETTI, VANESSA CORTINA ; CAMELO-SILVA, CALLEBE ; ALEXANDRE, LUAN AMARAL ; DA SILVA, ALICE CRISTINA ; VERRUCK, SILVANI ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Powdered water kefir: Effect of spray drying and lyophilization on physical, physicochemical, and microbiological properties. *Food Chemistry Advances*, v. 5, p. 100759, 2024.

 Não classificado, ISSN 2772-753X 
4.

SILVA, BRUNA LESSA DA ; FRANCISCO, CAROLINA LEPRE ; SILVA, LUCAS MARTINS DA ; LOPES, MARIA GEOVANA DE JESUS ; RIBEIRO, MARISA CARVALHO BOTELHO ; KAWASE, KATIA YURI FAUSTA ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . IMPÁCTO DOS METODOS DE PROCESSAMENTO NA CARACTERIZAÇÃO, QUALIDADE E ARMAZENAMENTO DA FARINHA DE FRUTA-PÃO (ARTOCARPUS ALTILIS). *CONTEMPORÂNEA - REVISTA DE ÉTICA E FILOSOFIA POLÍTICA*, v. 4, p. e5178, 2024.

 B1, ISSN 2447-0961, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 
5.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; FRANCISCO, CAROLINA LEPRE ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; PEREIRA, NÁDIA ROSA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI . Influence of drying method on the shelf life of artisanal pasta. Food and Humanity, v. 3, p. 100431, 2024.

 Não classificado, ISSN 2949-8244 

6.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Use of mid-infrared spectroscopy to predict the content of bioactive compounds of a new non-dairy beverage fermented with water kefir. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 176, p. 114514, 2023.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 13 | **SCOPUS** 11

 A1, ISSN 0023-6438, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

7.

SILVA, L. M. ; SANTOS, M. F. ; VARGAS, P. O. ; MUSSI, L. P. ; PEREIRA, N. R. ; FILHO, A. M. M. ; SARAIVA, S. H. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Study of the best condition for the use of combined drying technologies in artisanal noodle pasta, to improve the technological characteristic and consequent retention of nutrientes. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 6533-6544, 2023.

 B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

8.

MACEDO, L. L. ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; PEDROZO, THAYNARA OLIVEIRA ; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . The impact of the use of vacuum and calcium lactate on the osmotic dehydration of papaya with isomaltulose solution. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 8387-8403, 2023.

 B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

9.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; SOARES ESTEFAN DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO ; MARTINS DA SILVA, LUCAS ; Della Lucia, Suzana Maria ; FILHO, ANTONIO MARADINI ; SARAIYA, SÉRGIO HENRIQUES ; **QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE** . Multiple optimization of sensory attributes applied to malt drink formulation. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE **JCR**, v. 1, p. 100734, 2023. Citações: **WEB OF SCIENCE** 1 | **SCOPUS** 2

 A1, ISSN 1878-450X, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

10.

SILVA, L. M. ; SILVA, B. L. ; FRANCISCO, C. L. ; ARRUDA, T. R. ; GOMES, I. R. ; LOPES, M. G. J. ; VIDIGAL, J.G. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Adjustments of mathematical models that describe the drying kinetics of sweet potato (*Ipomoea batatas*) in a convective dryer at 60°C. REVISTA CARIBENA DE CIENCIAS SOCIALES, v. 12, p. 487-493, 2023.

 B1, ISSN 2254-7630, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

11.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Evaluation of mid-infrared spectra associated with chemometrics for the determination of physicochemical properties during fermentation of a new strawberry-based beverage with water kefir grains. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS **JCR**, v. 123, p. 105490, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**  3 | **SCOPUS**  2

 A2, ISSN 0889-1575, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

12.

MACEDO, L. L. ; CORREA, J. L. G. ; ARAÚJO, C. S. ; OLIVEIRA, D. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Use of coconut sugar as an alternative agent in osmotic dehydration of strawberries. JOURNAL OF FOOD SCIENCE **JCR**, v. 88, p. 1/6-20, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**  7 | **SCOPUS**  5

 A3, ISSN 0022-1147, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

13.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; MORAES, JULIA ALMEIDA DE ABRÉU ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; **Saraiva, Sérgio Henriques** ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; VIDIGAL, JULIANA GONÇALVES ; DE OLIVEIRA, EMILLY RITA MARIA . Cinética de fermentação de bebida a base de grãos de kefir e extrato de malte Pilsen. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 15194-15202, 2023.

 B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

14.

DE JESUS FILHO, MILTON ; KLEIN, BRUNA ; **QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE** ; SILVA, JOYCE GRAZIELLE SIQUEIRA ; PALLONE, JULIANA AZEVEDO LIMA ; WAGNER, ROGER ; GODOY, HELENA TEIXEIRA . The influence of production units and seasons on the physicochemical characteristics, mineral and fatty acid content, and texture profile of the artisanal cheeses from Serra da Canastra, Brazil. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS **JCR**, v. 123, p. 105589, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**  4 | **SCOPUS**  4

 A2, ISSN 0889-1575, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

15.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; DA SILVA, LÚCAS MARTINS ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Multi-optimization of operational parameters for malt extract production by centrifugal block freeze concentration. Innovative Food Science & Emerging Technologies **JCR**, v. 89, p. 103488, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**  2 | **SCOPUS**  3

 A1, ISSN 1466-8564, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

16.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; MORAES, JÚLIA ALMEIDA DE ABRÉU ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; **Saraiva, Sérgio Henriques** ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI ;

Teixeira, Luciano José Quintão ; VIDIGAL, JULIANA GONÇALVES ; DE OLIVEIRA, EMILLY RITA MARIA . Extrato de café conilon: análise do teor de sólidos solúveis e da temperatura como função da densidade e teor de sólidos solúveis. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 6, p. 15072-15081, 2023.

 B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

17.

DOS SANTOS, GLEISSY MARY AMARAL DINO ALVES ; NEVES, ANTONIO AUGUSTO ; **DE QUEIROZ, MARIA ELIANA LOPES RIBEIRO** ; DE QUEIROZ, VAGNER TEBALDI ; RIBEIRO, CARLOS ANTONIO ALVARES SOARES ; REIS, EFRAIM LÁZARO ; PAIVA, ANA CAROLINA PEREIRA ; DE CARVALHO, JOSE ROMARIÓ ; DA SILVA, SAMUEL FERREIRA ; JUVANHOL, RONIE SILVA ; MOREIRA, TAÍS RIZZO ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; SARÁIVA, SERGÍO HENRIQUES ; COSTA, ADILSON VIDAL ; DA SILVÁ MARTINS, CAMILA APARECIDA ; PIRES, FABIO RIBEIRO ; CURTY, THUELEM AZEVEDO ; GUERRA FILHO, PLINIO ANTONIO ; DE SOUZA, MARCELO HENRIQUE ; DE JESUS JUNIOR, WALDIR CINTRA ; et.al . Potential Risk of Agrochemical Leaching in Areas of Edaphoclimatic Suitability for Coffee Cultivation. *Water* **JCR**, v. 14, p. 1515, 2022. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#)  4 | **SCOPUS** 4

 A3, ISSN 2073-4441, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

18.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **Saraiva, Sérgio Henriques** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; DA COSTA, JOYCE MARIA GOMES ; PIMENTA, CARLOS JOSE . Encapsulation of phenolic and antioxidant compounds from spent coffee grounds using spray-drying and freeze-drying and characterization of dried powders. *JOURNAL OF FOOD SCIENCE* **JCR**, v. 87, p. 4056-4067, 2022. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#)  9 | **SCOPUS** 14

 A3, ISSN 0022-1147, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

19.

VARGAS, A. D. ; **OLIVEIRA, F. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CABRAL, M. O. ; OLIVEIRA, L. S. G. ; PEDROSÁ, J. L. F. . Physical and chemical characterization of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) roots cultivated with different doses of potassium fertilization. *REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS* **JCR**, v. 54, p. 22-31, 2022. **Citações:** **SCOPUS** 2

 B1, ISSN 1853-8665, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

20.

Maciel, Kátia Silva ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Lucia, Suzana Maria Della ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES . Optimization of foam mat drying for instant coffee processing and its effect on drying kinetics and quality characteristics. *DRYING TECHNOLOGY* **JCR**, v. 1, p. 1-15, 2021. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#)  10 | **SCOPUS** 9

 A2, ISSN 0737-3937, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

21.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; **ARAÚJO, CINTIA DA SILVA** ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ;

22.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; DA SILVA ARAUJO, CINTIA ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão ; CORREA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; MINOZZO, MARCELO GIORDANO . Effect of blanching and drying methods of spinach on the physicochemical properties and cooking quality of enriched pasta. Journal of Food Measurement and Characterization **JCR**, v. 1, p. 9, 2021.

Citações:  1 | 

23.

MACEDO, L. L. ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influence of yacon syrup concentration and drying air temperature on properties of osmotically pre-dehydrated dried banana. HEAT AND MASS TRANSFER **JCR**, v. 57, p. 441-451, 2021. **Citações:**  13 | 

24.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Effect of drying air temperature on drying kinetics and physicochemical characteristics of dried banana. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. 43, p. 1-10, 2020. **Citações:**  87 | 

25.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MARADINI FILHÓ, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Effect of storage time and packaging on cooking quality and physicochemical properties of pasta with added nontraditional ingredients. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION **JCR**, v. 1, p. e14637, 2020. **Citações:**  8 | 

26.

DE PAULA, RAMON RAMOS ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Drying kinetics and physicochemical properties of whey dried by foam mat drying. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION **JCR**, v. 1, p. 1-10, 2020. **Citações:**  12 | 

27.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; FERREIRA, ADESIO ; PREZOTTI, LUIZ CARLOS ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Predicting the Electric Conductivity and Potassium Leaching of Coffee by NIR Spectroscopy Technique. Food Analytical Methods **JCR**, v. 1, p. 1-10, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE 9 | SCOPUS 9
Q A1, ISSN 1936-9751, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

28.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Influence of drying temperature on drying kinetics, energy consumption, bioactive compounds and cooking quality of pasta enriched with spinach. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. 1, p. 1-12, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE 16 | SCOPUS 17
Q A4, ISSN 0145-8876, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

29.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI ; Teixeira, Luciano José Quintão . Influência da concentração de extratos de malte e do açúcar adicionado no teor de açúcar total de refrigerantes de malte. Brazilian Journal of Health Review, v. 3, p. 18323-18330, 2020.
Q B3, ISSN 2595-6825, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

30.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influência da desidratação osmótica na umidade e textura de banana-passa. Revista Agrotecnologia, v. 10, p. 81-87, 2019.
Q B4, ISSN 2179-5959, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

31.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; Teixeira, Luciano José Quintão ; Saraiva, Sérgio Henrique . Efeito da temperatura na cinética de secagem em leito de espuma e na degradação de antocianina em morango. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 22, p. 1-12, 2019. **Citações:** SCOPUS 8
Q B2, ISSN 1981-6723, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

32.

MACEDO, LEANDRO L. ; SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF C. ; SARAIVA, SÉRGIO H. ; **TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.** . Evaluation of different bleaching methods applied to yacon. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. e13276, p. 1-7, 2019.

Citações: **WEB OF SCIENCE** 11 | **SCOPUS** 14

 A4, ISSN 0145-8876, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

33.

JESUS FILHO, M ; CARMO, L.B. ; DELLA LUCIA, S. M. ; SARAIVA, S. H. ; COSTA, A.V. ; OSÓRIO, V.M. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Banana liqueur: Optimization of the alcohol and sugar contents, sensory profile and analysis of volatile compounds. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 97, p. 31-38, 2018. Citações: **WEB OF SCIENCE** 10 | **SCOPUS** 13

 A1, ISSN 0023-6438, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

34.

SILVA, DIEGO MN ; LIMA, RAQUEL R ; OLIVEIRA, FÁBIO L ; **TEIXEIRA, LUCIANO JQ** ; MACHADO, LEONARD CA . Physical and chemical characterization of yacon tuberous roots at different altitudes and planting times. HORTICULTURA BRASILEIRA **JCR**, v. 36, p. 199-204, 2018. Citações: **WEB OF SCIENCE** 5 | **SCOPUS** 7

 B2, ISSN 1806-9991, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

35.

ROSARIO, DENES K. A. ; DUARTE, ANA LUCIA A. ; MADALAO, MARINA C. M. ; LIBARDI, MANOELA C. ; **TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.** ; CONTE-JUNIOR, CARLOS A. ; BERNARDES, PATRICIA C. . Ultrasound Improves Antimicrobial Effect of Sodium Hypochlorite and Instrumental Texture on Fresh-Cut Yellow Melon. JOURNAL OF FOOD QUALITY **JCR**, v. 2018, p. 1-6, 2018. Citações: **WEB OF SCIENCE** 14 | **SCOPUS** 16

 A4, ISSN 0146-9428, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

36.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; OLIVEIRA, A. N. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Cinética de secagem de acerola em leito de espuma e ajuste de modelos matemáticos. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 20, p. 1-9, 2017.

 B2, ISSN 1881-6723, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

37.

CRUZ, PAMELA ; SARAIVA, SÉRGIO ; **TEIXEIRA, LUCIANO** . OTIMIZAÇÃO DO PRÓCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE EXTRATO DE CAFE. ENCICLOPÉDIA BIOSFERA, v. 14, p. 478-192, 2017.

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

38.

CRUZ, PAMELA ; SARAIVA, SÉRGIO ; TEIXEIRA, LUCIANO .
ESTUDO DO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE SORO
DE LEITE ADICIONADO DE CLARA DE OVO. ENCICLOPEDIA
BIOSFERA, v. 14, p. 346-360, 2017.

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

39.

DOS SANTOS, GLEISSY MARY AMARAL DINO ALVES ; DOS SANTOS, ALEXANDRE ROSA ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Saraiva, Sérgio Henriques ; FREITAS, DEIVID FRANÇA ; PEREIRA, OLAVO DOS SANTOS ; RIBEIRO, CARLOS ANTONIO ALVARES SOARES ; **LORENZON, ALEXANDRE SIMÕES** ; EUGENIO, FERNANDO COELHO ; NEVES, ANTÔNIO AUGUSTO ; **DE QUEIROZ, MARIA ELIANA LOPES RIBEIRO** ; SCHERER, RODRIGO . GIS applied to agriclimatological zoning and agrotoxin residue monitoring in tomatoes: A case study in Espírito Santo state, Brazil. JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT, v. 166, p. 429-439, 2016. **Citações:** 

13 | **SCOPUS** 15

B4, ISSN 0301-4797, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

40.

SANTOS, G. M. A. D. ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; PEREIRA JÚNIOR, O. S. ; SANTOS, A. R. ; SILVA, M. F. A. G. ; SCHERER, R. . PESTICIDE RESIDUES IN CONVENTIONALLY AND ORGANICALLY GROWN TOMATOES IN ESPÍRITO SANTO (BRAZIL). Química Nova (Impresso), v. 38, p. 848/851, 2015. **Citações:**  10 | **SCOPUS** 10

B4, ISSN 0100-4042, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

41.

ROCHA, C. T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; MACIEL, K. S. ; Saraiva, Sérgio Henriques ; RAMOS, A. M. . SECAGEM DE POLPA MISTA DE AÇAI, MORANGO E ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. Higiene Alimentar, v. 29, p. 4992-4997, 2015.

B4, ISSN 0101-9171, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

42.

BERNABE, B. M. ; MACIEL, K. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SARAIVA, S. H. ; COSTA, A. V. . AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS COM A EXTRAÇÃO HIDROALCÓOLICA PARA PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA. Higiene Alimentar, v. 29, p. 4131-4136, 2015.

B4, ISSN 0101-9171, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

43.

ALVES, ALINE INACIO ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; CARNEIRO, JOEL DE SOUZA . Revalidação do método titulométrico para determinação do ácido ascórbico. Revista Ceres, v. 61, p. 155-161, 2014.

B1, ISSN 0034-737X, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

44.

SIMÕES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . ESTUDO DA EXTRAÇÃO DOS COMPONENTES DO ABACAXI EM FUNÇÃO DO TEOR ALCOÓLICO E DO TAMANHO DA PARTÍCULA PARA A PRODUÇÃO DE LICOR DE ABACAXI. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 16, p. 239-246, 2014.

 C, ISSN 1517-8595, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

45.

NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BENATTI, G. ; BERNARDES, P. C. ; JUNIOR, S.R. . INFLUÊNCIA DO TEOR ALCOÓLICO NA SOBREVIVÊNCIA DE *Staphylococcus aureus* EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. REVISTA BRASILEIRA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIALIS, v. 16, p. 255-264, 2014.

 C, ISSN 1517-8595, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

46.

PRUDENCIO, E. P. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; SARTORI, M.A. . ANALISE DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE LÍCOR DE BANANA NANICA (*Musa cavendish*). Enciclopédia Biosfera, v. 10, p. 102-108, 2014.

 B4, ISSN 2317-2606, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

47.

Quintão-Teixeira, Luciano José; Soliva-Fortuny, Robert ; MOTA RAMOS, AFONSO ; Martín-Belloso, Olga . Kinetics of Peroxidase Inactivation in Carrot Juice Treated with Pulsed Electric Fields. Journal of Food Science JCR, v. 78, p. E222-E228, 2013. **Citações:** WEB OF SCIENCE 12 | SCOPUS 20

 A3, ISSN 0022-1147, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

48.

ALVARENGA, R. M. ; ALVARENGA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PEREIRA, A. J. G. ; OLIVEIRA, E. S. . EFEITO DA ADIÇÃO DE HIDROCOLOIDES E EMULSIFICANTE NA ESTABILIDADE DE LÍCORES CREMOSOS. Enciclopédia Biosfera, v. 9, p. 826-836, 2013.

 B4, ISSN 2317-2606, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

49.

SOUZA, M. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Da ROCHA, C.T. ; FERREIRA, G. A. M. ; LIMA FILHO, T. . EMPREGO DO FRIO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. Enciclopédia Biosfera, v. 9, p. 1027-1046, 2013.

 B4, ISSN 2317-2606, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

50.

Binoti, Mirella Lima ; Ramos, Afonso Mota ; Teixeira, Luciano José Quintão ; Stringheta, Paulo Cesar ; Minim, Valéria Rodrigues de

51.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SIMOES, L. S. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. . DETERMINAÇÃO DA PROPORÇÃO DE AÇÚCAR E FRUTA NECESSÁRIOS PARA CONFÉRIR OS ATRIBUTOS IDEIAIS AO LICOR DE ABACAXI. Enciclopédia biosfera, v. 8, p. 1883-1889, 2012.
Q B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

52.

LIMA FILHO, T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; ROCHA, C. T. ; FERREIRA, G. A. M. ; SOUZA, M. C. . Energia Ionizante na Conservação de Alimentos: Revisão. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online) **JCR**, v. 30, p. 243-254, 2012. **Citações:** SCOPUS 3
Q B4, ISSN 1983-9774, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

53.

MACHADO, A. M. ; SOUZA, M. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CINETICAS DE SECAGEM DO ABACAXI CV. PÉROLA. Enciclopédia Biosfera, v. 8, p. 428-437, 2012.
Q B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

54.

MOURA, N. S. ; VASCONCELOS, A. C. M. ; BERNABE, B. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . ENSAIOS TOXICOLOGICOS: UM ESTUDO SOBRE A UTILIZAÇÃO DE TESTES IN VIVO E IN VITRO. Enciclopédia Biosfera, v. 8, p. 1945-1959, 2012.
Q B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

55.

TEIXEIRA, L. J. Q.; POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; MENDES, F. Q. ; RODRIGUES JUNIOR, S. . CENOURA (*Daucus carota*): PROCESSAMENTO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-21, 2011. **Citações:** SCOPUS 1
Q B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

56.

RODRIGUES JUNIOR, S. ; PATROCINIO, I. M. ; PENA, W. E. L. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAL SALGADA ENRIQUECIDA COM FARINHA DE ALBEDO DE MARACUJÁ. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-12, 2011.
Citações: SCOPUS 1
Q B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

57.

POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; CARVALHO, R. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SARAIVA, S. H. . EFEITO DO PROCESSAMENTO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO NONI (*Morinda citrifolia*). Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-16, 2011. **Citações:** SCOPUS 1

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

58.

CARVALHO, R. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; POLA, C. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CARVALHO, R. V. . EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NA ATIVIDADE DA PAPAÍNA E VISCOSIDADE DO SUCO DE MAMÃO (*Carica papaya L.*). Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 10-23, 2011.

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

59.

SIMÕES, L. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; CARNEIRO, J. C. S. . ESTUDO DA CINÉTICA DE EXTRAÇÃO ALCOOLÍCA DO PROCESSAMENTO DO LICOR DE ABACÁXI. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 717-726, 2011.

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

60.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S. H. ; RODRIGUES JUNIOR, S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . MODELAGEM E SIMULAÇÃO DE PROCESSOS DE TRATAMENTOS TÉRMICOS EM ALIMENTOS SÓLIDOS ENLATADOS. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 760-768, 2011.

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

61.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S. H. ; LUCIA, S. M. D. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; JUNQUEIRA, M. S. . Qualidade de morangos envolvidos com revestimento comedível antimicrobiano à base de diferentes fontes de amido. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1519-1526, 2011.

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

62.

TEIXEIRA, L. J. Q. ; SIMÕES, L. S. ; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRÁ, M. S. . TECNOLOGIA, COMPOSIÇÃO E PROCESSAMENTO DE LÍCORES. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-17, 2011. **Citações:** SCOPUS 1

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

63.

LEITE, S. T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SARTORI, M. A. ; GARCIA, G. O. ; LIMA FILHO, T. . A Compostagem Como Alternativa Para Aproveitamento da Borra de Café. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1068-1075, 2011.

64.

PENA, W. E. L. ; PERIM, M.T. ; RODRIGUES JUNIOR, S. ; REIS, S. O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Modelagem do Crescimento Microbiano em Mamão Minimamente Processado. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-9, 2011. Citações: SCOPUS 1

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

65.

TEIXEIRA, L. J. Q.; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; Peña, W E L ; Sartori, M A . COMPARAÇÃO DA CINÉTICA DE EXTRAÇÃO EM LÍCORES DE CAFÉ UTILIZANDO DIFERENTES FONTES ALCOÓLICAS: ALCOOL DE CEREAIS E CACHAÇA. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-15, 2011. Citações: SCOPUS 1

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

66.

Alves, A I ; SARAIVA, S. H. ; DELLA LUCIA, S. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Junqueira, M S . QUALIDADE DE MORANGOS ENVOLVIDOS COM REVESTIMENTO COMESTIVEL ANTIMICROBIANO A BASE DE DIFERENTES FONTES DE AMIDO. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1519-1526, 2011.

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

67.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SIMÕES, L. S. ; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. . TECNOLOGIA, COMPOSIÇÃO E PROCESSAMENTO DE LÍCORES. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 12-1, 2011. Citações: SCOPUS 2

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

68.

JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; CARNEIRO, J.C.S. . ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E MICRÓBIOLÓGICAS INERENTES AO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE MANDIOCA NO FORMATO PALITO. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-13, 2010. Citações: SCOPUS 2

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

69.

JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; RODRIGUES JUNIOR, S. . ALTERAÇÕES FISIOLÓGICAS INERENTES AO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE MÂNDIOCA NO FORMATO PALITO. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. Citações: SCOPUS 2

B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

70.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T. ; JUNQUEIRA, M.S. ; CARNEIRO, J.C.S. ; SARAIVA, S.H. . DETERMINAÇÃO DA CINETICA DÉ EXTRAÇÃO ALCOÓLICA NO PROCESSAMENTO DE LICOR DE CAFÉ. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. Citações: SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

71.

SARAIVA, S.H. ; ZEFERINO, L. B. ; LUCIA, S.M.D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRÁ, M.S. . EFEITO DÓ PROCESSAMENTO POS-COLHEITA SÓBRE A QUALIDADE DO CAFE CONILLON. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. Citações: SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

72.

CARNEIRO, J.C.S. ; Carneiro, J.D.S ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Della Lucia, S.M. . QUALIDADE DE ALGUMAS DAS MARCAS DE IOGURTE COMERCIALIZADAS EM ITAPETINGA-BA. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. Citações: SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

73.

PENA, W. E. L. ; ZUNICA, A.D.G. ; MASSAGUER, P.R. ; JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . USE OF ARTIFICIAL NEURÁL NETWORKS FOR MODELING SURVIVAL OF Alicyclobacillus acidoterrestris CRA7152 IN APPLE JUICE.. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-16, 2010. Citações: SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

74.

SARAIVA, S.H. ; ZEFERINO, L. B. ; JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DE AGENTES PRESERVANTES DO EŞCURECIMENTO ENZIMÁTICO NO PROCESSO DE SECAGEM DE MAÇÃ. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-8, 2010. Citações: SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

75.

VASCONCELOS, C.M. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CHAVES, J. B. P. ; MARTINO, H.S.D. . Determinação da fração da fibra alimentar solúvel em raiz e farinha de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) pelo método enzimático-gravimétrico e cromatografia líquida de alta eficiência. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), v. 69, p. 188-193, 2010.

 B3, ISSN 0073-9855, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

76.

Zeferino, L. B. ; SARAIVA, S. H. ; SILVA, L. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; DELLA LUCIA, S. M. . EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOLUVEIS DO EXTRATO DE CAFÉ CONILON NO ÍNDICE DE REFRAÇÃO, NA DENSIDADE E NA VISCOSIDADE DO EXTRATO. Enclopédia biosfera, v. 6, p. 1-8, 2010. **Citações:** SCOPUS 2

 B4, ISSN 1809-0583, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

77.

PENA, W. E. L. ; Massaguer, P.R. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Microbial modeling of thermal resistance of *Alicyclobacillus acidoterrestris* CRA7152 spores in concentrated orange juice with nisin addition. Brazilian Journal of Microbiology (Impresso) **JCR**, v. 40, p. 601-611, 2009. **Citações:** WEB OF SCIENCE 19 | SCOPUS 24

 A2, ISSN 1517-8382, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

78.

Quit??o-Teixeira, Luciano Jos?? ; Odriozola-Serrano, Isabel ; Soliva-Fortuny, Robert ; Mota-Ramos, Afonso ; Mart??n-Beloso, Olga ; **Quitão-Teixeira, Luciano J.** . Comparative study on antioxidant properties of carrot juice stabilised by high-intensity pulsed electric fields or heat treatments. Journal of the Science of Food and Agriculture **JCR**, v. 89, p. 2636-2642, 2009. **Citações:** WEB OF SCIENCE 43 | SCOPUS 59

 A2, ISSN 0022-5142, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

79.

★ **TEIXEIRA, L. J. Q.**; Aguiló-Aguayo, Ingrid ; Ramos, Afonso M. ; Martín-Beloso, Olga . Inactivation of Oxidative Enzymes by High-Intensity Pulsed Electric Field for Retention of Color in Carrot Juice. Food and Bioprocess Technology (Print) **JCR**, v. 1, p. 364-373, 2008. **Citações:** WEB OF SCIENCE 71 | SCOPUS 82

 A1, ISSN 1935-5130, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

80.

★ AGUILÓ-AGUAYO, I. ; ODRIOZOLA-SERRANO, I. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; MARTIN-BELLOSO, O. . Inactivation of tomato juice peroxidase by high-intensity pulsed. Food Chemistry **JCR**, v. 107, p. 949-955, 2008. **Citações:** WEB OF SCIENCE 48 | SCOPUS 63

 A1, ISSN 0308-8146, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

81.

★ **TEIXEIRA, L. J. Q.**; RAMOS, A. M. ; Martín-Beloso, Olga . AVALIAÇÃO DURANTE Á ESTOCAGEM DÓ SUCO DE CENOURA PROCESSADO POR CAMPOS ELÉTRICOS PULSADOS DE ALTA INTENSIDADE (CEPAI) E POR TRATAMENTO TERMICO. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 10, p. 149-162, 2008.

 C, ISSN 1517-8595, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

82.

83.

RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; STRINGHETA, P. C. ; CHAVES, J. B. P. ; GOMES, J. C. . Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Conservação de Alimentos. Revista Ceres, v. 53, p. 425-438, 2006.

B1, ISSN 0034-737X, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

84.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Pereira, J.M.A.T.K ; Silva, N.M . Hábitos de consumo de frutas entre estudantes da Universidade Federal de Viçosa. Revista Ceres, v. 53, p. 367-373, 2006. **Citações:** SCOPUS⁴

B1, ISSN 0034-737X, fonte Qualis/CAPES (2017-2020)  

85.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; CHAVES, J. B. P. ; SILVA, P. H. A. ; STRINGHETA, P. C. . Avaliação Tecnológica do Processo de Extração Álcoólica no Processamento de Licor de Banana. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Paraná, v. 23, n.2, p. 329-346, 2005.

B1, Não classificado 

86.

GANDA, T. ; RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Formulação e Avaliação de Doces de Leite em Pasta sem Adição de Açúcar. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes JCR, v. 345, p. 285-288, 2005.

B3, ISSN 0100-3674, fonte Qualis/CAPES (2017-2020) 

Livros publicados/organizados ou edições

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIMERCATI, W. C. (Org.) . Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1. ed. Vitória: EDUFES, 2023. v. 49. 306p

2.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . MICROBIOLOGIA E PRODUÇÃO DE KEFIR DE ÁGUA (TÍBICOS) - Material de apoio. 1. ed. , 2023. v. 1. 17p .

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; LIMA FILHO, T. ; SILVA, C.O. . Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2022. v. 1. 224p .

4.

SANTOS, M. F. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1. ed. Vitoria: Edufes, 2021. 125p .

5.

ROBERTO, C. D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CARVALHO, R. V. . Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1. ed. Vitoria: EDUFES, 2020. 334p .

6.

SANTOS, A. R. ; **RIBEIRO, C. A. A. S.** ; SEDIYAMA, G. C. ; PELUZIO, J. B. E. ; PEZOPANE, J. E. M. ; BRAGANCA, R. ; **SILVA, A. G.** ; LORENZON, A. S. ; LUPI, A. S. L. ; FIGUEIREDO, A. C. ; MARTINS, C. V. ; FELETTI, C. F. ; DAMBROZ, C. S. ; PIROVANI, D. B. ; FREITAS, D. F. ; REIS, E. F. ; SOUZA, E. F. ; BRAÑCO, E. R. F. ; CASTRO, F. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; et.al . Espacialização de Dados Meteorológicos no ArcGIS 10.3 Passo a Passo. 1. ed. Alegre, ES: CAUFES, 2015. v. 1. 64p .

7.

SANTOS, A. R. ; **RIBEIRO, C. A. A. S.** ; SEDIYAMA, G. C. ; PELUZIO, J. B. E. ; PEZOPANE, J. E. M. ; BRAGANCA, R. ; **SILVA, A. G.** ; LORENZON, A. S. ; LUPI, A. S. L. ; FIGUEIREDO, A. C. ; FELETTI, C. F. ; DAMBROZ, C. S. ; PIROVANI, D. B. ; FREITAS, DEÍVID FRANÇA ; REIS, E. F. ; SOUZA, E. F. ; BRANCO, E. R. F. ; CASTRO, F. S. ; PARTELLI, F. L. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; et.al . Zoneamento agroclimático no ArcGIS 10.3.1: passo a passo. 1. ed. Alegre: CAUFES, 2015. v. 1. 58p .

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, A. N. (Org.) ; SARTORI, M.A. (Org.) . Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1. ed. Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014. 240p .

9.

★ **TEIXEIRA, L. J. Q.; ALMEIDA, M.F.L. (Org.) ; Della Lucia, S.M. (Org.) ; TOSTES, M.G.V. (Org.)** . Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. Alegre: CAUFES, 2009. 301p .

Capítulos de livros publicados

1.

SARAIVA, S. H. ; VALENTE, M. E. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Produção de licor de banana. In: Sérgio Henrique Saraiva; Maria Emilia Rodrigues Valente. (Org.). Laboratório de Engenharia de Alimentos. 1ed.ALEGRE: CAUFES, 2024, v. 1, p. 176-232.

2.

Nascimento, Manuella Domiciano do ; Meneguelli, Natália Alves de Souza ; Louzada, Gabriele Estofeles ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . ALIMENTOS FUNCIONAIS: PRÓBIOTICOS, PREBIOTICOS E SÍMBIOTICOS. In: Carla Cristina Bauermann Brasil. (Org.). Alimentos e nutrição: abordagem científica para uma vida saudável. 1ed.Ponta Grossa - Paraná: Atena Editora, 2024, v. , p. 77-100.

3.

NUNES, S. P. ; MOZER, L. O. ; COSTA, V. C. ; ALMEIDA, K. V. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Desarrollo y estabilidad fisicoquímica de una bebida fermentada y carbonatada utilizando jugo de uva y granos de kéfir de agua. In: Home Publishing. (Org.). Desarrollo y sus aplicaciones. 1ed.: Home Publishing, 2023, v. 1, p. 1-9.

4.

AGUIAR, L. L. ; LIMA, D. E. S. ; **VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Alterações causadas pelo calor em alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 18-59.

5.

SANTOS, B. G. ; MOTTA, C. S. ; MOREIRA, D. M. ; **ARAUJO, C. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Introdução aos processos não térmicos. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 60-80.

6.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Spray drying a vácuo: um processo para a secagem de alimentos. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 105-133.

7.

POLVARINI, G. S. ; LOUVAIN, G. V. ; **MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . A pervaporação na recuperação de aromas. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 134-174.

8.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Coagulação do leite e tecnologia do processamento de iogurte. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 175-192.

9.

BRAVO, L. Q. ; ALMEIDA, K. V. ; WICHELLO, S. P. ; PICCOLO, M. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Kefir de leite: uma bebida fermentada saudável. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 193-212.

10.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Métodos para controle da cristalização da lactose na produção de doce de leite. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 232-252.

11.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologia do processamento de massas alimentícias. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 253-280.

12.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIWA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Liofilização: Um Processo de Secagem a Frio. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 03-15.

13.

SOUZA, J. C. O. ; PEIXOTO, E. Z. H. ; MORAES, S. M. ; **SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Criocontração na Tecnologia de Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 17-27.

14.

SILVA, L. M. ; SANTOS, M. F. ; **LIMA FILHO, T. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Cadeia do Frio na Indústria de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 29-44.

15.

VELAR, B. H. ; LOPES, M. P. ; AZEVEDO, P. Z. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Secagem a Vácuo. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 45-61.

16.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Alta Pressão Hidrostática Aplicada na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 65-80.

17.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIWA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 81-102.

18.

CRUZ, PAMELA ; SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **LIMA FILHO, T.** . Tecnologia de Irradiação Ultravioleta em Alimentos: Conceito e Aplicação. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 105-118.

19.

MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; SANTOS, P. P. ; CRUZ, PAMELA ; **VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Princípios da Radiação Ionizante e sua Aplicação em Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 119-128.

20.

FIGUEIRAS, B. G. A. ; CRUZ, PAMELA ; SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; **ARAUJO, C. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T.** . Ultrassom: Tecnologia e Processamento de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 129-139.

21.

MAXIMO, S. S. ; MENEZES, M. D. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; BENICA, D. B. ; CARMO, L.B. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Ozonização: Uma Nova Tecnologia de Sanitização de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 143-152.

22.

PAULA, K. C. S. E. ; MENEZES, M. D. M. ; MAXIMO, S. S. ; CARMO, L.B. ; BENICA, D. B. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Água

Eletrolisada: Aplicação Como Sanitizante na Indústria de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 153-170.

23.

SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; CRUZ, PAMELA ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . Processos de Separação por Membrana. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 173-186.

24.

BENICA, D. B. ; CARMO, L.B. ; PAULA, K. C. S. E. ; MAXIMO, S. S. ; MENEZES, M. D. M. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Plasma a Frio na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. e, p. 187-202.

25.

SANTOS, M. F. ; MARADINI FILHO, A. M. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologias emergentes de concentração de alimentos. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2021, v. , p. 14-60.

26.

SANTOS, M. F. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologias emergentes de conservação de alimentos. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2021, v. 1, p. 61-85.

27.

VALIATI, B. S. ; MACHADO, B.G. ; SANTOS, M. F. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Análises físico-químicas em suco de laranja: uma abordagem dos principais parâmetros de qualidade. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.: , 2021, v. 1, p. 86-118.

28.

Maciel, Kátia Silva ; TEIXEIRA, LUCIANO J. Q. ; Della Lucia, Suzana Maria ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAFES INSTANTÂNEOS PRODUZIDOS PELO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA. In: Silvani Verruck. (Org.). Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Volume 3. 1ed.Guarujá - SP: Editora Científica, 2021, v. 3, p. 244-254.

29.

Filho, Milton de Jesus ; Carmo, Laísa Bernabé do ; Lucia, Suzana Maria Della ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Changes from aging in physicochemical characteristics, sensory acceptance and intention to purchase banana

30.

Rocha, Carolina Tatagiba da ; Maciel, Katia Silva ; Gamba, Mila Marques ; Jesus Filho, Milton de ; **SARAIVA, SERGIO HENRIQUES** ; Silva, Pollyanna Ibrahim ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS AND DRYING TIME OF MIXED ACAI, STRAWBERRY AND ACEROLA PULP.. In: Carlos Alberto Martins Cordeiro. (Org.). TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos. 1ed.Guarujá - SP: Editora científica, 2020, v. 2, p. 205-220.

31.

Jesus Filho, Milton de ; Maciel, Kátia Silva ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Junqueira, Mateus Silva . APLICACAO DE REVESTIMENTOS COMESTIVEIS PARA CONSERVAÇÃO DE ÚVAS. In: Carlos Alberto Martins Cordeiro. (Org.). Tecnologia De Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos E Biológicos - Volume 3. 1ed.: Editora Científica, 2020, v. 3, p. 38-53.

32.

NOBRE, Y. B. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **MACIEL, K. S.** ; PRUDENCIO, E. P. ; **CARNEIRO, J. C. S.** . Uso da homogeneização a ultra-alta pressão em processos tecnológicos na indústria. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 26-48.

33.

PRUDENCIO, E. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; NOBRE, Y. B. ; **MACIEL, K. S.** . Aplicação de pulsos luminosos na descontaminação microbiana. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 49-66.

34.

ARAUJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **VIMERCATI, W. C.** ; **PAULA, R. R.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . Princípios da secagem de alimentos. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 233-251.

35.

JESUS FILHO, M. ; **CARMO, L.B.** ; **MACIEL, K. S.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . Tecnologia do processamento de licor: da extração ao envelhecimento. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 252-270.

36.

CARNEIRO, J. C. S. ; CECON, P. R. ; MININ, V.P.T. ; CRUZ, C. D. ; CARNEIRO, A. P. S. ; Della Lucia, S.M. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . Potenciais da análise de correlação canônica na ciência e tecnologia de alimentos. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 302-327.

37.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MIRANDA, F. D. ; FERNANDES, P. M. B. ; FERNANDES, A. A. R. . Alimentos Geneticamente Modificados. In: Cassiano Oliveira Silva; Daurea Abadia De-Souza; Grazieli Benedetti Pascoal; Luana Padua Soares. (Org.). Segurança Alimentar e Nutricional. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2016, v. 1, p. 123-131.

38.

LUCIA, C.M.D. ; AGUILAR, F. R. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Vitaminas. In: Cassiano Oliveira Silva; Erika Maria Marcondes Tassi; Grazieli Benedetti Pascoal. (Org.). Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2016, v. , p. 73-85.

39.

SANTOS, G. M. A. D. ; SANTOS, A. R. ; SCHERER, R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PEREIRA JUNIOR, O. S. ; Saraiva, Sérgio Henrique ; FERRARI, J. L. ; RIBEIRO, C. A. A. S. ; DOMINGUES, G. F. ; MARCATTI, E. G. E. ; CASTRO, N. L. M. ; EUGENIO, F. C. ; TULER, T. O. . RESÍDUOS DE AGROTOXICOS NO BRASIL: UMA ANALISE BIBLIOMÉTRICA. In: Alexandre Rosa dos Santos; Carlos Antonio Alvares Soares Ribeiro; João Batista Esteves Peluzio; Telma Machado de Oliveira Peluzio; Gleissy Mary Amaral Dino Alves dos Santos; Giselle Lemos Moreira; Ivo Augusto Lopes Magalhães.. (Org.). Geotecnologias & análise ambiental: aplicações práticas. 1ed.Alegre, ES: CAUFES, 2015, v. 1, p. 210-229.

40.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. ; SOUZA, M. C. ; FERREIRA, G. A. M. ; OLIVEIRA, A. N. . SECAGEM DE ALIMENTOS POR LIOFILIZAÇÃO. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 15-34.

41.

FERREIRA, G. A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SOUZA, M. C. ; LIMA FILHO, T. ; Da ROCHA, C.T. ; JUNQUEIRA, M.S. . APlicabilidade da microfiltração e ultrafiltração na industria de alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 35-50.

42.

BENATTI, G. ; CLAUDIO, P. A. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . EXTRATOS VEGETAIS HIDROSSOLÚVEIS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais

43.

SCHUINA, G. L. ; BERNABE, B. M. ; PAULA, R. R. ; GAMBA, M. M. ; BENATTI, G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . MÉTODOS NÃO TÉRMICOS APLICADOS NA CONSERVAÇÃO DE LEITE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 117-128.

44.

PAULA, R. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BERNABE, B. M. ; SCHUINA, G. L. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; OLIVEIRA, A. N. . UTILIZAÇÃO É AVANÇOS DA TECNICA DE EMBALAGENS EM ATMOSFERA MODIFICADA E ATMOSFERA CONTROLADA COMO METODO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 129-142.

45.

BENATTI, G. ; GAVA, A. P. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; AGNOLETTI, B. Z. ; AMORIM, A. D. . ÁGUA ELETROLISADA NÁ INDUSTRIA DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 143-160.

46.

GAVA, A. P. ; BENATTI, G. ; Sartori, M A ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; AMORIM, A. D. ; AGNOLETTI, B. Z. . A LUZ ULTRAVIOLETA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 161-178.

47.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; PINHEIRO, P. F. ; PINHEIRO, C. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; POLLYANA, I.S. . ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO CAFÉ. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 209-230.

48.

CLAUDINO, P. A. ; SAITO, T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; POLLYANA, I.S. ; LICOPENO: FONTES, BIODISPONIBILIDADE E SAÚDE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 231-252.

49.

HOLTZ, A. M. ; NEVES, E. O. ; RAMOS, A. M. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DE ESCOAMENTO E VISCOELASTICIDADE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 347-366.

50.

BERNABE, B. M. ; PAULA, R. R. ; SCHUINA, G. L. ; MACIEL, K. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DE PROCESSAMENTOS NÃO TÉRMICOS NA PRESÉRVAÇÃO DE AROMAS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 427-440.

51.

SARAIVA, S. H. ; SILVA, L.C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologia de Produção de Café Torrado e Moído. In: Felipe Vaz Andrade et al.. (Org.). Tópicos Especiais em Produção Vegetal II. 1ed.Alegre, ES: UFES, 2011, v. , p. 417-426.

52.

TEIXEIRA, L. J. Q.; TEIXEIRA, D.C. ; SARTORI, M.A. ; VIDIGAL, J.G. . Ocorrência de Carbamato de Etila em Bebidas Destiladas. In: TEIXEIRA, L. J. Q. (Org.) ; ALMEIDA, M. F. L. (Org.) ; DELLA LUCIA, S. M. (Org.) ; TOSTES, M. G. V.. (Org.). Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. Alegre: CAUFES, 2009, v. , p. 125-137.

53.

SARTORI, M.A. ; LUCIA, C.M.D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; ABRANCHES, M.V. . Aplicação da Tecnologia de Barreiras na Conservação de Alimentos. In: TEIXEIRA, L. J. Q. (Org.) ; ALMEIDA, M. F. L. (Org.) ; DELLA LUCIA, S. M. (Org.) ; TOSTES, M. G. V. (Org.). Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. : CAUFES, 2009, v. , p. 63-75.

Textos em jornais de notícias/revistas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Abertura comercial. Jornal on line da associação dos Pesquisadores Brasileiros na França, 19 jun. 2004.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Política e Cidadania. Jornal on line da Associação dos Pesquisadores Brasileiros na França, 16 maio 2004.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1.

CALCI, R. J. C. ; PEREIRA, A. M. ; SILVA, T. G. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . COMPÓSTOS FENOLÍCOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CACHAÇAS DA REGIÃO SERRANA DO ESPÍRITO SANTO. In: XXIV Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação, 2024, São José dos Campos. anais do XXIV Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação, 2024.

2.

LOUZADA, G. E. ; WICHELLO, S. P. ; SECCO, M. L. M. ; CORREA, M. S. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** , AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DO KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA E MAÇÃ. In: XXIV Encontro Latino-Americanano de Pós-Graduação, 2024, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino-Americanano de Pós-Graduação, 2024. p. 1-5.

3.

ARRUDA, M. M. ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **VIMERCATI, W. C.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO CAFÉ CONILON SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-5.

4.

RIO, M. L. ; MUZI, P. H. S. ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . AVALIAÇÃO DO PROCESSO DÉ SECAGEM DO RESÍDUO DE MALTE. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2023. v. 1. p. 1-6.

5.

ARRUDA, M. M. ; **VIMERCATI, W. C.** ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . INFLUÊNCIA DÓ PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA DO CAFÉ CONILON NA QUALIDADE SENSORIAL DA BEBIDA. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-5.

6.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; SILVA, G. A. L. ; THEBAS, V. O. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . PRODUÇÃO DE UMA BEBIDA FERMENTADA UTILIZANDO GRÁOS DE KEFIR DE ÁGUA E SUCO DE FRUTA.. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-6.

7.

SILVA, G. A. L. ; THEBAS, V. O. ; WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . REVÁLIDAÇÃO DE MÉTODOS DE ANÁLISES PARA DETERMINAÇÃO DO TEOR ALCOÓLICO EM

CERVEJAS. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-6.

8.

MACEDO, L. L. ; CORREA, J. L. G. ; ARAUJO, C. S. ; SILVEIRA, P. G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DA SACAROSE POR AÇÚCAR DE COCO COMO SOLUTO NA CINETICA DE DESIDRATAÇÃO OSMOTICA DE MORANGOS. In: XL CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS PARTICULADOS - ENEMP-2022, 2022, Uberlândia. Anais do XL CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS PARTICULADOS - ENEMP-2022, 2022. p. 1-7.

9.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; CORREA, J. L. G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . 'PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO AÇÚCAR DE COCO EM COMPARAÇÃO COM A SACAROSE. In: XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXII EPG), 2022, São José dos Campos. Anais do XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXII EPG), 2022. v. 1. p. 1-6.

10.

WICHELLO, S. P. ; ALMEIDA, K. V. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE UMA BEBIDA FERMENTADA E CARBONATADA NATURALMENTE UTILIZANDO GRÃOS DE KEFIR DE ÁGUA. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-5.

11.

WICHELLO, S. P. ; COSTA, V. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA BEBIDA A BASE DE EXTRATOS VEGETAIS UTILIZANDO KEFIR DE ÁGUA. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-6.

12.

ARAUJO, C. S. ; WICHELLO, S. P. ; COSTA, V. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CINETICA DE FERMENTAÇÃO DE KEFIR DE ÁGUA: EFEITO DA TEMPERATURA E DO TEOR DE AÇÚCAR NA FERMENTAÇÃO. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-6.

13.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ALTERAÇÃO DE COR DE BEBIDA A BASE DE KEFIR DE ÁGUA DURANTE O PRÓCESSO DE FERMENTAÇÃO. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais

do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-5.

14.

OLIVEIRA, E. M. ; **SARAIVA, S. H.** ; VALENTE, M. E. R. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . OTIMIZAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE AGENTES NA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DA POLPA DE GOIABA. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-6.

15.

CASTANHEIRA, V. C. ; SOUZA, M. M. ; WICELLO, S. P. ; **LIMA FILHO, T.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . REVALIDAÇÃO DE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJAS. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-6.

16.

CASTANHEIRA, V. C. ; SOUZA, M. M. ; PINHEIRO, I. R. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJAS ARTESANAIS E INDUSTRIAIS. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-4.

17.

VIMERCATI, W. C. ; **MACEDO, L. L.** ; **ARAUJO, C. S.** ; MARTINS, P. H. A. ; **SARAIVA, S. H.** ; MARADINI FILHO, ANTÓNIO MANOEL ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . ALTERAÇÃO DE COR APÓS O COZIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS INCORPORADAS DE VEGETAIS. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-4.

18.

GOMES, B. T. ; AVELAR, B. H. ; PEIXOTO, E. Z. H. ; SANTOS, G. R. F. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJA ARTESANAL. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

19.

MORAES, J. A. A. ; SANTOS, M. F. ; SILVA, L. M. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO DE BÉBIDA À BASE DE EXTRATO DE MALTE PILSEN FERMENTADO. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-5.

20.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DIFUSIVIDADE EFETIVA E ENERGIA DE ATIVAÇÃO DA SECAGEM DO SUBPRODUTO OBTIDO DA EXTRAÇÃO DE SUCO DE YACON. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

21.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CINETICA DE SECAGEM DE FÁTIAS DE BANANA PRATA. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

22.

SANTOS, M. F. ; SILVA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . EFEITO DO TEÓR DE SOLIDOS SOLUVEIS E DA TEMPERATURA SOBRE A DENSIDADE E O ÍNDICE DE REFRAÇÃO DE EXTRATO DE CAFE. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

23.

SANTOS, M. F. ; SARAIVA, S. H. ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MALTE E DO AÇUCAR ADICIONADO NO TEOR DE AÇUCAR TOTAL DE REFRIGERANTES DE MALTE.. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

24.

SANTOS, M. F. ; SANTANNA, L. J. ; ARAUJO, C. I. A. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Otimização do processo de crioconcentração de extrato de malte. In: XIX ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 2019, São José dos Campos. Anais do XIX ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE POS-GRADUAÇÃO, 2019. p. 1-6.

25.

CESAR, M. ; SENA, G. G. C. ; OLIVEIRA, E. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CÁRREIRA, L. G. ; SARAIVA, S. H. . OTIMIZAÇÃO DAS CONCÉNTRACOES DE AGENTES ESPUMANTES NA SECAGEM DO BAGAÇO DA ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. In: XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019, São José dos Campos. Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019. p. 1-5.

26.

CESAR, M. ; SENA, G. G. C. ; OLIVEIRA, E. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CÁRREIRA, L. G. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DA DIFUSIVIDADE EFETIVA E DA ENERGIA DE

ATIVAÇÃO DA SECAGEM DO BAGAÇO DA ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. In: XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019, São José dos Campos. Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019. p. 1-6.

27.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, SERGIO ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Cinética e modelagem matemática aplicadas a diferentes métodos de processamento pós-colheita de café arábica. In: XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2018. anais do XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos, 2018. p. 1-6.

28.

AGNOLETTI, B. Z. ; OLIVEIRA, E. C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; PINHEIRO, P. F. . DETERMINAÇÃO DE AÇUCARES TOTAIS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUÂNTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

29.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO BRANQUEAMENTO DE SUCO DE YACON PELA ADIÇÃO DE CLORIDRATO DE L-CISTEÍNA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

30.

GIORI, A. C. G. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE SIMULADO ALCOÓLICO ADICIONADO DE ESPESSANTES. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

31.

GIORI, A. C. G. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE LICOR CREMOSO EM DIFERENTES TEMPERATURAS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

32.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . COMPOSTOS BIOATIVOS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

33.

ROCHA, C. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; POLLYANA, I.S. ; DELLA LUCIA, S. M. . OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DE SUCO MISTO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2016.

34.

SILVA, E. N. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; PASSOS, R. G. ; ARAUJO, C. S. ; CARDOSO, W. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DE MINIMILHO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

35.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO À QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

36.

AGNOLETTI, B. Z. ; CASTRO, V. C. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DE pH E ACÍDEZ TITULÁVEL TOTAL EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO À QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

37.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES VARIEDADES DE BANANA. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais do III JEA, 2017.

38.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; JESUS JUNIO, W. C. ; BRAVO, L. Q. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; OLIVEIRA, F. L. ; Teixeira, Luciano José Quintão . PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE XAROPE DE YACON. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais do III JEA, 2017.

39.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H. . AVALIAÇÃO DÁ CINÉTICA

DE SECAGEM DE CAFÉ CONILON SUBMETIDO A DIFERENTES PROCESSAMENTOS POS-COLHEITA E AJUSTE DE MODELOS MATEMATICOS. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

40.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; LIMA, W. L. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. CINETICA DE SECAGEM DA TORTA DE YACON E AJUSTES DE MODELOS MATEMATICOS. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

41.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; BRAVO, L. Q. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. AVALIAÇÃO DO TEOR DE SOLÍDOS TOTAIS E DE SOLÍDOS SOLUVEIS TOTAIS DE XAROPE DE YACON. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

42.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. CARACTERIZAÇÃO DO SUCO DE YACON CLARIFICADO COM TERRA DIATOMACEA. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

43.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H.. AJUSTES DE MODELOS MATEMATICOS A CINÉTICA DE SECAGEM DA POLPA DE MORANGO (*Fragaria sp.*). In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016. p. 1-4.

44.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H.. AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉ ARÁBICA CLASSIFICADOS QUANTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016.

45.

MOURA, N. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNIOR, S.R.. EFEITO DO PROCESSO DE ACIDIFICAÇÃO, ASSOCIADO A BRANQUEAMENTO, SOBRE O TEOR DE GORDURA EM FILETES DE BATATÁ. In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016.

46.

MARTINS, M. C. ; ROSARIO, D. K. A. ; DUARTE, A. L. A. ; LIBARDI, M. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . NFLUÊNCIA DA SANITIZAÇÃO NO PERfil DE TEXTURA DE MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

47.

FURTADO, M. R. ; JESUS FILHO, M. ; GAMBA, M. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO EFEITO DA SONICAÇÃO SOBRE CARACTERÍSTICAS DE CARNE BOVINA. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

48.

JESUS FILHO, M. ; ROSARIO, D. K. A. ; FURTADO, M. R. ; GAMBA, M. M. ; MARTINS, M. C. ; DUARTE, A. L. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES EM RELAÇÃO A IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

49.

ROSARIO, D. K. A. ; MUTZ, Y. S. ; FURTADO, M. R. ; OLIVEIRA, S. B. S. ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . COMPARAÇÃO ENTRE METODOS DE DETERMINAÇÃO DE UMIDADE EM ALIMENTOS. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

50.

CLAUDINO, P. A. ; AMORIM, A. D. ; Teixeira, Luciano José Quintão . Caracterização físico-química de farinhas de gergelim, linhaça marrom e linhaça dourada. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

51.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; PINHEIRO, P. F. ; OLIVEIRA, W. P. ; SOUZA, T. S. . ACIDEZ TITULAVEL TOTAL EM CAFÉS ARÁBICA DE DIFERENTES PADRÓES DE QUALIDADE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

52.

FERREIRA1, C. R. ; AGNOLETTI, B. Z. ; POLLYANA, I.S. ; JUNIOR, S.R. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARTORI, M.A. ; SARAIVA, S. H. . ESTUDO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA SEGUIDA DA SECAGEM CONVENCIONAL DE JAMBO VÉRMELHO. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

53.

MAXIMINO1, R. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARTORI, M.A. ; SARAIVA, S. H. . ESTUDÓ DO PROCESSO DE SECAGEM DAS CASCAS DE BANANA PARA PRODUÇÃO DE FARINHA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

54.

Da ROCHA, C.T. ; LEITE, S. T. ; GAMBA, M. M. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S. . CINÉTICA DA SECAGEM DE CEBOLAS (*Allium cepa* L.) PRÉ-DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

55.

PEISINO1, F. M. ; GAMBA, M. M. ; MONTEIRO, T. A. O. P. ; Quitão-Teixeira, Luciano J. ; SARAIVA, S. H. . ESTUDO DA CINÉTICA DA SECAGEM DE GOIABAS PALUMA (*PSIDIUM GUAJAVA* L.) PRÉ-DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

56.

VIEIRA, T. S. ; FACCIM, A. G. ; CLAUDINO, P. A. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H. . COMPARAÇÃO DE METODOLOGIAS PARA DETERMINAÇÃO DE UMIDADE EM FARINHAS: MÉTODO EM ESTUFA 105° C/24 h E INFRAVERMELHO. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica.

57.

AZEVEDO, S. V. ; MACIEL, K. S. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; CARVALHEIRÁ, E. A. S. ; Sartori, M A. . ESTUDO LOCACIONAL PARA A INSTALAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA DE BANANA NA REGIÃO DE CAPARAO - ES. In: ESTUDO LOCACIONAL PARA A INSTALAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA DE BANANA NA REGIÃO DE CAPARAO - ES, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

58.

PRUDENCIO, E. P. ; **Sartori, M A** ; **SARAIVA, S. H.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIÓXIDANTE DA POLPA E DA CASCA DA BANANA NANICA (*Musa cavendish*). In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

59.

MARTINS, M. C. ; **AGNOLETTI, B. Z.** ; **LIBARDI, M. C.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; **OLIVEIRA, A. N.** ; **SARAIVA, S. H.** . ANÁLISE DE PERFIL DE TÉXTURA EM BATATA CRUA, COZIDA E FRITA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

60.

FURTADO, M. R. ; **CARVALHO, C. M.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; **JUNQUEIRA, M.S.** ; **SARAIVA, SERGIO HENRIQUES** . ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DA FRUTA-PÃO (*Artocarpous altilis*) VARIEDADE APYRENA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

61.

MACIEL, K. S. ; **BERNABE, B. M.** ; **SARAIVA, S. H.** ; **SARTORI, M.A.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS A PRODUÇÃO DE LICOR DÉ BANANA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

62.

MACIEL, K. S. ; **SARAIVA, S. H.** ; **Sartori, M A** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DA REFRAZOMETRÍA PARA DETERMINAÇÃO DÉ TEOR ALCOÓLICO EM BEBIDAS. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

63.

SILVA, D. M. N. ; **LIMA, R. R.** ; **OLIVEIRA, F. L.** ; **ERLACHER, W. A.** ; **MACHADO, L. C. A.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . PROPRIEDADES QUÍMICAS DE RAÍZES DE YACON, PLANTADA EM DIFERENTES EPOCAS E ALTITUDES NO CAPARAÓ/ES. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

64.

SANTOS, P. P. ; CASSA, R. C. ; SARAIVA, S. H. ; SARTORI, M.A. ; JESUS FILHO, M. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; OLIVEIRA, A. N. . ESTUDO DA CINETICA DE SECAGEM DAS CASCAS DE MANGA CV. HADEN E PALMER. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

65.

BERNABE, B. M. ; BENATTI, G. ; JUNQUEIRA, M. S. ; NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DA PERDA DE PESO DE TOMATES PARON SUBMETIDOS A TRATAMENTOS COM 1-METILCICLOPROPENO E ABSORVEDORES DE ETILENO. In: IV Congresso Latino Americando dos Analistas de Alimentos, 2013, São Paulo. Anais do IV Congresso Latino Americando dos Analistas de Alimentos, 2013.

66.

ROSARIO, D. K. A. ; OLIVEIRA, S. B. S. ; BERNABE, B. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . Comparação Entre Métodos de Determinação de Umidade em Grãos. In: IV Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2013. Anais do IV Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2013.

67.

MONTEBELLER, D. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Della Lucia, S.M. ; SARAIVA, S. H. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. . ANÁLISE SENSORIAL DE DIFERENTES FÓRMULAS DE TOMATE SECO EM CONSERVA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

68.

MONTEBELLER, D. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; CARNEIRO, J. C. S. ; JUNQUEIRA, M. S. . AVALIAÇÃO DO TEMPO DE SECAGEM NA PRODUÇÃO DE TOMATE SECO EM CONSERVA UTILIZANDO PRETRATAMENTO DE DESIDRATAÇÃO OSMOTIC. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-6.

69.

MONTEBELLER, D. C. ; BENATTI, G. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; JUNQUEIRA, M. S. . CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE TOMATE SECO EM CONSERVA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

70.

MONTEBELLER, D. C. ; NUNES, S. P. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. ; POLLYANA, I.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO EXTRATO E DO LICOR DE BANANA-PASSA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

71.

RIBEIRO, M. A. A. ; POLLYANA, I.S. ; BIANCARDI, V. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S. H. . CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DE ANTOCIANINAS AO LONGO DO PROCESSO DE SECAGEM DE MORANGOS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-3.

72.

CAMPAGNARO, C. B. ; THASMO, D. C. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; JUNQUEIRA, M.S. . DESENVOLVIMENTO DE GELEIA FORMULADA COM POLPA E CASCA DE MAÇÃ ENRIQUECIDA COM INULINA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

73.

BENATTI, G. ; NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S.H. ; CARNEIRO, J. C. S. ; SARTORI, M.A. . DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE GERGELIM. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

74.

BIANCARDI, V. R. ; RIBEIRO, M. A. A. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S.H. . ESTUDO DA DESIDRATAÇÃO CONVENCIONAL DA MÂNGA (*Mangifera Indica L.*) DO TIPO TOMMY ATKINS EM SECADORES DE BANDEJAS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

75.

SIMOES, L. S. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTUDO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE LICOR DE ABACAXI EM FUNÇÃO DA TEMPERATURA E DA PROPORÇÃO POLPA/QUANTIDADE DE ÁLCOOL. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

76.

SIMOES, L. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S.H. ; Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA CENTRIFUGAÇÃO E DA DESTILAÇÃO NA MELHORIA DA TAXA DE RECUPERAÇÃO ÁLCOOLICA NO PROCESSAMENTO DE LICOR DE ABACAXI. In: XVI Encontro Latino

77.

BENATTI, G. ; MONTEBELLER, D. C. ; NUNES, S. P. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARTORI, M.A. . INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO PROCESSO DE MACERAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE GERGELIM. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

78.

NUNES, S. P. ; SOARES, L. S. ; BENATTI, G. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; BERNARDES, P. C. C. ; JUNIOR, S.R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DO TEÓR ALCOÓLICO NÁ SOBREVIVÊNCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

79.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. . Estabelecimento da Cinética de Extração Alcoólica no Processamento de Licor de Abacaxi a Partir da Casca do Fruto. In: IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011, Ouro Preto. Anais do IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011.

80.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. . Produção de Licor de Café. In: IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011. Anais do IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011.

81.

SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; A, F. ; PENA, W. E. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTUDO DO PROCESSO DE SECAGEM DE MAÇÃ. In: Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica, 2010, São José dos Campos. Anais do XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2010.

82.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S.H. ; M.F.S Ferreira ; SILVA, L.C. ; Ferreira, A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PENA, W. E. L. . PERDA DE MASSA EM MORANGOS REVESTIDOS. In: XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica, 2010, São José dos Campos. Anais do XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2010.

83.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T. ; RAMOS, A. M. ; SARAIVA, S.H. . Influência do Tempo de Extração na Qualidade Sensorial do Licor de Banana. In: XVI Encontro Nacional e II congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos (ENAAL), 2009, Belo Horizonte. Anais do ENAAL, 2009.

84.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PENA, W. E. L. ; KOBI, H. B. ; Della Lucia, S.M. . Estudo da Cinética de Crescimento do Bacillus Cereus Como Função da Temperatura, pH e Concentração de Cloreto de Sódio. In: XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2009, Belo Horizonte. Anais do ENAAL, 2009.

85.

SOUZA, S. ; Della Lucia, S.M. ; ALVES, A. I. ; LOPES, K.C.A. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Importância da informação fornecida ao consumidor na aceitabilidade de alimentos: um estudo com queijos mussarela e prato. In: Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz DE fORA. Anais do 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009.

86.

SARAIVA, S.H. ; MININ, L.A. ; COIMBRA, J.S.R. ; ROJAS, E.G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Della Lucia, S.M. . Modelagem do processo de cromatografia de exclusão molecular para purificação das proteínas do soro. In: 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz de Fora. Anais do 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009.

87.

SARAIVA, S.H. ; MININ, L.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BOSI, M.G. ; SILVA, L.C. ; PENA, W. E. L. ; CARNEIRO, J.C.S. . Recuperação de Proteínas do Soro por Adsorção. In: Congresso Brasileiro de Resíduos Orgânicos, 2009, Vitória - ES. Anais do Congresso Brasileiro de Resíduos Orgânicos, 2009.

88.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Ramos, Afonso M. ; Faraoni, A.S. . INFLUENCE OF BANANA VARIETY AND STORAGE CONDITION ON SENSORY QUALITY OF BANANA LIQUEUR. In: International Conference of Agricultural Engineering, 2008, Foz do Iguaçu / PR. Anais do XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 2008.

89.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; Faraoni, A.S. . EFFECT OF BIXIN CONCENTRATION ON SENSORY ACCEPTANCE OF MIXED NECTARS. In: International Conference of Agricultural Engineering, 2008, Foz do Iguaçu / PR. Anais do XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 2008.

90.

CHAVES, Gisele L.D. ; RAMOS, A. M. ; PEREZ, R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Avaliação Físico Química, Microbiológica e Sensorial de Polpa de Tangerina Poncâ.. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. Anais do XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. p. 2125-2129.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1.

ALMEIDA, K. V. ; ZANETTI, V. C. ; CAMELLO-SILVA, C. ; ALEXANDRE, L. A. ; SILVA, A. C. ; MENDES, G. S. ; MARAN, E. M. ; VERRUCK, S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ANÁLISE METATAXONÔMICA DA DIVERSIDADE MICROBIANA DE KEFIR DE ÁGUA. In: 28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2022, Campinas. Anais do 28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Campinas - SP: CBCTA, 2022. v. 1. p. 1-5.

2.

GOMES, E. D. ; MENDES, F. Q. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA, E. C. C. B. . Caracterização do Mercado de Produtos Orgânicos na Cidade de Viçosa-MG. In: XIX CBCTA Ciência e Tecnologia de Alimentos: Estratégia para o Desenvolvimento, 2004, Pernambuco. Anais CD Rom do XIX CBCTA Ciência e Tecnologia de Alimentos: Estratégia para o Desenvolvimento, 2004.

Resumos publicados em anais de congressos

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIEIRA, F. T. ; WICHELLO, S. P. ; LOUZADA, G. E. ; CALCI, R. J. C. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; MOZER, L. O. . CARBONATAÇÃO ESPONTÂNEA DURANTE A SEGUNDA FERMENTAÇÃO DE KÉFIR DE ÁGUA SABORIZADA COM SUCO DE UVA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

2.

ROCHA, A. R. F. S. ; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . INFLUENCIA DÁ FERMENTAÇÃO ANAEROBÍCA NO PERFIL DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE KEFIR E KOMBUCHA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

3.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; LOUZADA, G. E. ; PEREIRA, G. P. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA BEBIDA FERMENTADA E CARBONATADA NATURALMENTE, UTILIZANDO GRÃOS DE KEFIR DE ÁGUA E SUCO DE FRUTA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

4.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; LOUZADA, G. E. ; PEREIRA, G. P. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . INFLUENCIA DO TEMPO DE FERMENTAÇÃO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.; WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. . IMPACTO DA TEMPERATURA E DO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS NA ATIVIDADE MICROBIANA DO KEFIR DE ÁGUA. In: 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, Florianópolis - SC. Anais do 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 1.

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; ROCHA, A. R. F. S. ; NEUBANNER, L. S. ; MARTIN, J. G. P.. EFEITO DA ADIÇÃO DE SUCO DE MAÇÃ E UVA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE KEFIR E KOMBUCHA. In: 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, Florianópolis - SC. Anais do 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 1.

7.

LOUZADA, G. E. ; LIMA, G. L. ; MOREIRA, I. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . APROVEITAMENTO SUSTENTÁVEL: CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA COM CASCAS DE ABACAXI. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. p. 13.

8.

CHAVES, K. F. ; MOZER, L. O. ; WICHELLO, S. P. ; FERNANDES, K. C. F. ; LOUZADA, G. E. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLOGICA DE BEBIDAS FERMENTADAS COM KEFIR DE ÁGUA SABORIZADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 20-20.

9.

SOUZA, M. A. ; **SARAIVA, S. H.** ; ARAÚJO, CINTIA ; MINOZZO, M. G. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SOUZA, M. M. . OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO FIXO DE ALGAS (SARGASSUM SP) ARRIBADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 28-28.

10.

CHAVES, K. F. ; MOZER, L. O. ; WICHELLO, S. P. ; CORREA, A.A. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DE DIFERENTES SABORES DE SUCOS NA ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE BEBIDAS KEFIRADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1. p. 19.

11.

COSTA JUNIOR, P. S. P. ; ROCHA, A. R. F. S. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . Application of Yeasts as Starter Cultures for Coffee Fermentation Under Anaerobic Conditions. In: VI SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023, Viçosa. ANAIS DO SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023. v. 6. p. 1-1.

12.

ROCHA, A. R. F. S. ; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . Influence of Second Fermentation on the Physicochemical and Microbiological Profile of Non-Alcoholic Fermented Beverages. In: VI SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023, Viçosa. ANAIS DO SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023. v. 6. p. 1-1.

13.

JESUS FILHO, M ; CARMO, L.B. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influencia de Alterações Ocorridas Durante o Envelhecimento na Aceitação Sensorial e Intenção de Compra. In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis. Anais do XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2019.

14.

CLAUDINO, P. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . Extrato em pó de soja elaborado a partir da atomização e liofilização. In: IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, 2019. Anais do IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, 2019.

15.

MORAES, J. A. A. ; SILVA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SANTOS, M. F. ; SARAIVA, S. H. ; MARADINI FILHO, A. M. . MASSA ALIMENTÍCIA ARTESANAL DE CHOCOLATE COM PIMENTA: VARIAÇÃO DE COR E PERDA DE SOLÍDOS SOLÚVEIS. In: VII Mostra do Conhecimento, 2019, Bom Jesus do Itabapuana. Anais da VII Mostra do Conhecimento, 2019.

16.

MACIEL, K. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LUCIA, S. M. D. ; SARAIVA, S. H.
. Influence of Foaming Agents on the Antioxidant Activity of Dehydrated Coffee in Foam Mat. In: I International Congress on Bioactive Compound an II International Workshop on Bioactive Compounds, 2018, Campinas. Anais do I International Congress on Bioactive Compound an II International Workshop on Bioactive Compounds, 2018.

17.

JESUS FILHO, M. ; CARMO, L. B. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. EFEITO DA CLARIFICAÇÃO DÉ LICOR DE BANANA DURAÑTE O ENVELHECIMENTO. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2017, Campinas. anais do SLACA, 2017.

18.

MACIEL, K. S. ; BEVILAQUA, J. P. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; DELLA LUCIA, S. M. ; SARAIVA, S. H.. EFEITO DE AGENTES ESPUMANTES NO pH É ACIDEZ DE CAFÉS DESIDRATADOS PELO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2017, Campinas. anais do SLACA, 2017.

19.

AMORIM, A. D. ; GAVA, A. P. ; BENATTI, G. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão. Efeitos dos campos elétricos pulsados de média intensidade na obtenção de alimentos com qualidade: uma revisão. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

20.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; RAMOS, A. M.. Estudo do processo de liofilização de polpa de fruta mista. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DÉ CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

21.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; MACIEL, K. S. ; GAMBA, M. M. ; SARAIVA, S. H. ; LEITE, S. T.. Otimização de parâmetros do processo para formação de espuma a partir de polpa mista de frutas. In: XXIV CONGRESCO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

22.

SARTORI, M.A. ; BERNABE, B. M. ; MACIEL, K. S. ; Teixeira, Luciano José Quintão. VARIAÇÃO DO VÁLOR DE pH DURANTE A EXTRACÃO HIDROALCOOLICA DE BANANA PARA PRODUÇÃO DE LICOR. In: XXIV

CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

23.

GAVA, A. P. ; AMORIM, A. D. ; BENATTI, G. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão. Utilização de Radiação Ultravioleta na Indústria de Alimentos: Uma Revisão. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

24.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; MACIEL, K. S. ; GAMBA, M. M. ; SARAIVA, S. H. ; RAMOS, A. M. . Obtenção de polpa de frutas mista em pó. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

25.

ROCHA, C. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; SARAIVA, S.H. ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. . DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, MORANGO E ACEROLA. In: 12º Congresso Brasileiro Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição SBAN, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Brasileiro Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013.

26.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; SARAIVA, S. H. ; MACIEL, K. S. ; POLLYANA, I.S. . Preparo de Polpa de Frutas Para Secagem em Leito de Espuma. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013. p. PS-16-228-PS-16-228.

27.

ALTOE, F. Z. ; BENATTI, G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARAIVA, S. H. . A Influência do Tipo de Corte Sobre a Cinética de Acidificação do Palmito. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013.

28.

POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . EFEITO DO PROCESSAMENTO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO NONI (*Morinda citrifolia*). In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

29.

SOUZA, M. C. ; FURTADO, M. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M. S. . COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DO TEOR DE UMIDADE EM POLPAS DE FRUTAS. In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

30.

JESUS FILHO, M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; FERREIRA, L. R. ; ROSARIO, D. K. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DO TEOR DE UMIDADE EM POLPAS DE FRUTAS ATRAVÉS DE DIFERENTES METODOS. In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

31.

SIQUEIRA, A. J. H. ; RONCHETI, E. F. S. ; Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . SÉCAGEM DE MAMÃO FORMOSA (CARICA PÁPAYA L.). In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

32.

BOSI, M.G. ; SOUZA, S. ; POLLYANA, I.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PIZETTA, L. C. . EFFECT OF YACON FLOUR CONCENTRATION ON YOGURT FERMENTATION. In: World Congress of Food Science and Technolog, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technolog, 2012. p. 1-1.

33.

RONCHETI, E. F. S. ; SIQUEIRA, A. J. H. ; LEAL, A. C. G. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CAMPOS, I. F. . Effect of air temperature in the kinetic drying of carrot. In: World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technology, 2012. p. 1-1.

34.

SIQUEIRA, A. J. H. ; RONCHETI, E. F. S. ; LEAL, A. C. G. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CAMPOS, I. F. . Modeling of drying process of banana waste from the craft production of banana liqueur. In: World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technology, 2012. p. 1.

35.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SOUZA, P. B. A. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARAIVA, S.H. . Determinação da Taxa de Recuperação do Álcool no Processamento de Licor de Abacaxi. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

36.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; POLTRONIERI, K. F. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . Estabelecimento da Cinética de Extração Alcoólica no Processamento do Licor de Abacaxi. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

37.

SOUZA, P. B. A. ; PENA, W. E. L. ; POLTRONIERI, K. F. ; SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Modelagem Probabilística para Crescimento/não crescimento de *Byssochlamys Nívea* em Função do pH, da temperatura de Estetocagem e da Concentração de Sólidos Solúveis. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

38.

POLTRONIERI, K. F. ; PENA, W. E. L. ; SOUZA, P. B. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SIMOES, L. S. . Modelagem Probabilística para Crescimento/não crescimento de *Neosartorya fischeri* em Função do pH, da temperatura de Estetocagem e da Concentração de Sólidos Solúveis. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

39.

JUNQUEIRA, M.S. ; CORREA, A.A. ; COSTA, N. M. B. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Processamento e Avaliação da Qualidade Protéica de Tofu de Diferentes Variedades de Soja. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010.

40.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO DE LICOR DE JABUTICABA. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010.

41.

Da ROCHA, C.T. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . ESTUDO DO PROCESSAMENTO DE LICORES DE CAFÉ. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010.

42.

Da ROCHA, C.T. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . Desenvolvimento de Licor de Café. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010.

43.

ODRIOZOLA-SERRANO, I. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; RAMOS, A. M. ; Soliva-Fortuny, R. ; Martín-Belloso, Olga . Effect of high-intensity pulsed electric fields and heat treatments on the antioxidant properties of carrot juice. In: IFT Annual Meeting & Food Expo, 2009, California. Apresentação de Poster no IFT 2009, 2009.

44.

Da ROCHA, C.T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; PENA, W. E. L. . Determinação do Tempo de Extração Alcoólico para Preparação de Licor de Café. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

45.

CORREA, A.A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CARVALHO, R.S. ; PATROCINIO, I.M. ; **Da ROCHA, C.T.** . Determinação do Extrato Seco de Banana Nanica por Diferentes Metodologias. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

46.

Da ROCHA, C.T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; PENA, W. E. L. . Determinação do Teor alcoólico por Meio de Refratometria. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

47.

MACHADO, B.G. ; PENA, W. E. L. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Qualidade Microbiológica do Queijo Frescal Comercializado na Cidade de Cachoeiro de Itapemirim - ES. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

48.

CORREA, A.A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CARVALHO, R.S. ; PATROCINIO, I.M. ; JUNQUEIRA, M.S. . Determinação dos Índices de Rendimento no Processamento do Tofu. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

49.

RAMOS, A. M. ; GANDA, T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Formulação e Avaliação de Doces de Leite em pasta sem adição de Açúcar. In: XV Simpósio de Iniciação Científica, V Mostra Científica da Pós-graduação

III Simpósio de Extensão Universitária: Pesquisa, Extensão e Desenvolvimento, 2006. Anais CD Rom XV Simpósio de Iniciação Científica, V Mostra Científica da Pós-graduação III Simpósio de Extensão Universitária: Pesquisa, Extensão e Desenvolvimento., 2006.

50.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; REIS, R. C. . Características Físico-Químicas do Licor Artesal de Banana. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas / SP. Anais CD Rom do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003.

51.

ROSA, L. C. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SANTANA, D. D. ; **STRINGHETA, P. C.** . Formulação de Gelatinas Nos Sabores Pêssego, Laranja e Maracujá Utilizando Corantes Naturais. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas / SP. Anais CD Rom do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003.

52.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . ESTUDO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO DE MACAÇA PARA OBTENÇÃO DE UM PRODUTO DE UMIDADE INTERMEDIÁRIA. In: XI Simpósio de Iniciação Científica, 2002. XI Simpósio de Iniciação Científica. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. v. XI. p. 448-448.

Artigos aceitos para publicação

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; STRINGHETA, P. C. ; ROSA, L. C. C. ; SANTANA, D. D. ; **CHAVES, J. B. P.** . ESTUDO DA UTILIZAÇÃO DE CORANTES NATURAIS EM SUSTITUIÇÃO AOS ARTIFICIAIS NA FORMULAÇÃO DE GELATINAS. Revista Brasileira de Corantes Naturais, 2009.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; STRINGHETA, P. C. . Licopeno: Um Corante Natural Com Propriedades Benéficas ao Homem. Revista Brasileira de Corantes Naturais, 2009.

Apresentações de Trabalho

1.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; QUEIROZ, L. F. V. ; PINHEIRO, L. R. . Alimentos fermentados: uma viagem sensorial pela microbiologia e seus benefícios para a saúde humana. 2023. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

2.

Teixeira, Luciano José Quintão. Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Indústria de Alimentos. 2013.

(Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Processamento Não Térmico dos Alimentos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Outras produções bibliográficas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . PROCESSAMENTO DE LICOR DE BANANA. Imprensa Universitaria, 2004 (Apostila de Curso DTA/UFV).

Produção técnica

Assessoria e consultoria

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Melhoria da Qualidade do Cereal Matinal. 2000.

Produtos tecnológicos

1.

MENDONÇA, R.C.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Aperfeiçoamento e Viabilidade Econômica do Processamento de Hambúrguer Vegetal. 2002.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DOCZY, A. . Desenvolvimento de uma linha de sopas desidratadas natural. 2000.

Trabalhos técnicos

1.

RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Apostila sobre elaboração de Licor de Banana. 2004.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Aperfeiçoamento e Viabilidade Econômica do Processamento de Hambúrguer Vegetal. 2002.

Redes sociais, websites e blogs

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Administrador da página do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufes. 2022; Tema: Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Site).

Demais tipos de produção técnica

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, Afonso M. . Produção Artesanal de Vinagre de Frutas. 2006. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. IV Clínica Tecnológica: Análise Físico-Química da Cachaça. 2005. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. III Clínica Tecnológica: Processamento de cachaça. 2004. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

4.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . Processamento de Licor de Banana. 2004. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . Estudo do Proceso de Desidratação de Maçã para obtenção de um produto de umidade Intermediária. 2001. (Relatório de pesquisa).

Produção artística/cultural

Artes Cênicas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; AGUILLO-AGUAYO, I. . Els Pastorets. 2006. Teatral.

Outras produções artísticas/culturais

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação do Coral voces da Casa. 2005
(Música).

Demais trabalhos

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Análise Físico Química da cachaça. 2005 (Clínica Tecnológica / SEBRAE) .

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Análise físico Química de cachaça. 2004 (Clinica Tecnológica) .

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. SuperBrás. 2004 (Criação de site pessoal) .

4.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Fruticultura e Desenvolvimento Sustentável. 2003
(Palestra) .

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Tartrazina: Uma visão Crítica. 2002 (Seminário) .

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Alta Pressão Hidrostática. 2002 (Seminário) .

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DOCZY, A. . Desenvolvimento de Novos Produtos II. 2000 (Seminário) .

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Desenvolvimentos de Novos Produtos. 1999
(Seminário) .

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Mestrado

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MARTIN, J. G. P.; SARAIVA, S. H.. Participação em banca de Klinger Vinícius de Almeida. Viabilidade microbiana e propriedades físico-químicas de kefir de água atomizado e liofilizado. 2023. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

OLIVEIRA, FÁBIO L; **TEIXEIRA, L. J. Q.; TOMAZ, M. A.; SILVA, D. M. N..** Participação em banca de Amanda Dutra de Vargas. ADUBAÇÃO POTÁSSICA PARA O CULTIVO DE YACON. 2021. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

CARNEIRO, J. C. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINE FILHO, A. M.; ZUCOLOTO, M.. Participação em banca de Jéssica Caroline Correa de Oliveira Souza. Métodos Combinados na Conservação de Manga Ubá. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.. Participação em banca de Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula. Otimização das Condições do Processo de Secagem do Fruto Inteiro e do Coproduto de Acerola (*Malpighia emarginata* DC) em Leito de Espuma. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

5.

SARAIVA, S. H.; OLIVEIRA, D. D. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem da polpa do mamão formosa (carica Papaya) em leito de espuma e leito fixo para a produção de farinha. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

SARAIVA, S. H.; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MURILO MAGALHÃES DE SOUZA. OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE CRIOCONECENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MALTE PARA FABRICAÇÃO DE REFRIGERANTE. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

CARNEIRO, JOEL DE SOUZA; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINE FILHO, A. M.; ZUCOLOTO, M.. Participação em banca de Raquel Reis Lima. Determinação do Ponto de Colheita da Manga Uba para Amadurecimento em Condição Ambiente. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; MARADINE FILHO, A. M.. Participação em banca de Wallaf Costa Vimercati. Elaboração Cinética de Secagem e Caracterização físico-química e Tecnológica de Massas Alimentícias. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; FERREIRA, A.. Participação em banca de Cíntia da Silva Araújo. Aplicação da Espectroscopia NIR e Análise Multivariada na Determinação de Características Físico-Químicas e Nota Sensorial de Café Arábica. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; MARADINE FILHO, A. M.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. Desenvolvimento e Caracterização de Banana-Passa e Licor de Banana Elaborados com Xarope de Yacon e Sacarose. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

11.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SÉRGIO; MARADINI FILHO, A. M.. Participação em banca de Patrick Perreira dos Santos. Otimização do Processo de Secagem do Extrato de Beterraba em Leito de Espuma. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

SILVA, L.C.; SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.; SUHET, M. I.. Participação em banca de Andressa Carbelotto Faccim. Modelagem de Cinética de Secagem de Batata-Doce (*Ipomoea batatas* L. (Lam.)) em leio de espuma e Caracterização da farinha Obtida. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SÉRGIO; LIMA FILHO, T.. Participação em banca de Milton de Jesus Filho. Desenvolvimento, aceitação e caracterização físico-química e sensorial de licor de banana. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

SARAIVA, S.H.; Sartori, M A; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Ramon Ramos de Paula. Estudo da Cinética e Influência dos Métodos de Secagem Sobre As Propriedades Físico-Químicas de Soro de Feite. 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

15.

SARAIVA, S.H.; Sartori, M A; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Gisela Benatti Silva. Elaboração e Análise de Extrato Hidrossolúvel de Gergelim (*Sesamum Indicum*). 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

16.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; Sartori, M A. Participação em banca de Paula de Almeida Claudino. Obtenção de Extrato em Pó de Soja, Gergelim e Misto por Meio da Secagem por Atomização e Liofilização. 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

17.

FONTES, E. A. F.; LAGOVANZELA, E. S.; Ramos, Afonso M.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de WELLITON FAGNER DÁ CRUZ. OBTENÇÃO DE POLPA DE GOIABA (*Psidium guajava L.*) EM PÓ PELO MÉTODO DE SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

18.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; VIDIGAL, J.G.. Participação em banca de Carolina Tatagiba da Rocha. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, MORANGO E ACEROLA EM PÓ. 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

19.

KAWASE, K. Y. F.; SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MICHELLE CARVALHÓ DE SOUZA. ESTUDO DA CINETICA DE SECAGEM E ANÁLISE DA FARINHA DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

20.

SILVA, L.C.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; VIDIGAL, J.G.. Participação em banca de FLÁVIA FRACALOSSI BAIOCO. OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DERIVADOS DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

21.

MININ, L.A.; Mota-Ramos, Afonso; STRINGHETA, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, E. B.. Participação em banca de Moysés Naves de Moraes. Caracterização Físico-Química e Reológica de Iogurtes Elaborados com Diferentes Substitutos de Gordura. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

22.

Ramos, Afonso M.; CHAVES, J. B. P.; MININ, V.P.T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ANDRADE, N. J.. Participação em banca de Anderson do Nascimento Oliveira. Cinética de Degradação de Suco Integral de Manga e Estimativa da Vida-de-prateleira por Testes Acelerados. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

23.

RAMOS, A. M.; STRINGHETA, P. C.; MININ, V.P.T.; CECON, P.R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Roberta de Souza Leone. Desenvolvimento de suco misto de frutas e hortaliça para melhoria da qualidade nutricional e funcional. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

24.

CARNEIRO, J.C.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; REIS, R. C.. Participação em banca de Silvânia Farias Oliveira Pontes. Processamento e Qualidade de Banana da Terra (*Musa sapientum*) Desidratada. 2009. Dissertação (Mestrado em ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

25.

CARNEIRO, J.C.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; REIS, R. C.. Participação em banca de Rosáli Amaral de Matos. Desenvolvimento e Mapa de Prefereência Externo de Bebida Lactea à Base de Soro e Polpa de Graviola (*Annona muricata*). 2009. Dissertação (Mestrado em ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

Teses de doutorado

1.

MARTIN, J. G. P.; BARROS, F. A. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVEIRA, W. B.; ELLER, M. R.. Participação em banca de André Ricardo Ferreira da Silva Rocha. Microbiota de kombuchas brasileiras e relação com sua atividade biológica in vitro. 2024. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola) - Universidade Federal de Viçosa.

2.

MARTIN, J. G. P.; SILVEIRA, W. B.; PEREIRA, A. F.; TEIXEIRA, L. J. Q.; GAZOLLA, A.. Participação em banca de Tatiane de Paula Siqueira. Isolation and characterization of yeasts from Brazilian coffee beans for

3.

CORREA, J. L. G.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; SARAIVA, S. H.; PETRI JUNIOR, I.; PIMENTA, C. J.. Participação em banca de Cintia da Silva Araújo. OPTIMIZATION OF EXTRACTION AND MICROENCAPSULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM SPENT COFFEE GROUNDS. 2021. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras.

4.

CORREA, J. L. G.; PETRI JUNIOR, I.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; SARAIVA, S. H.; NASCIMENTO, B. S.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. CONVECTIVE DRYING WITH ETHANOL PRE-TREATMENT AND INTERMITTENT MICROWAVE DRYING OF FRESH AND ISOMALTULOSE-ENRICHED STRAWBERRY. 2021. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos - Universidade Federal de Lavras/UFLA) - Universidade Federal de Lavras.

5.

OLIVEIRA, F. L.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; DALVI, L. P.; CAVATTE, P. C.; LIMA, W. L.. Participação em banca de Diego Mathias Nataj da Silva. Cultivo de Yacon em Duas Condições Edafoclimáticas e Epocas de Plantio no Sul do Espírito Santo. 2015. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

CORREIA, P. C.; Ramos, Afonso M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; JUNQUEIRA, M.S.; SOUZA, R. C. S.. Participação em banca de Maycon Fagundes Teixeira Reis. Influência da Atmosfera Modificada e Refrigeração Sobre Propriedades Físico-Químicas, Texturais e Reológicas da Temoia (Annona Squamosa L.) Durante o Armazenamento. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) - Universidade Federal de Viçosa.

7.

Ramos, Afonso M.; LAGOVANZELA, E. S.; STRINGHETA, P. C.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; Faraoni, A.S.. Participação em banca de MIRELLA LIMA BINOTI. APLICAÇÃO DE CAMPO ELETRICO PULSADO DE MODERADA INTENSIDADE NA QUALIDADE FUNCIONAL DE ABÓBORA. 2012. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

8.

RAMOS, A. M.; PEREZ, R.; CHAVES, J. B. P.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; FREITAS, G.B.. Participação em banca de Erica Granato Faria Costa. Caracterização da Produção e da Qualidade da Goiaba e da Maga e Validação de um Sistema de Rastreabilidade da Fruticultura da Zona da Mata Mineira. 2010. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

9.

RAMOS, A. M.; MININ, V.P.T.; STRINGHETA, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q..
Participação em banca de Aurélia Santos Faraoni. Desenvolvimento de Sucos Mistos de Frutas Tropicais Adicionados de Luteína e Epigalocatequina. 2009. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

Qualificações de Doutorado

1.

OLIVEIRA, F. L.; CAVATTE, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Mateus Augusto Lima Quaresma. Estudos sobre a forma de plantio da Yacon para condições de baixa e elevada altitude no Espírito Santo. 2015. Exame de qualificação (Doutorando em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

OLIVEIRA, F. L.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AMARAL, J. F. T.; CAVATTE, P. C.. Participação em banca de Diego Mathias Natal da Silva. Defesa de Qualificação. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

RAMOS, A. M.; STRINGHETA, P. C.; MININ, V.P.T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; PIROZI, M. R.. Participação em banca de Mirella Lima Binoti, CAMPO ELETTRICO PULSADO: APLICAÇÃO EM EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE SOJA. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

Qualificações de Mestrado

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA, A. G. V.; GRACA, M. G.. Participação em banca de Marisa da Silva Corrêa. Efeitos anti-inflamatório e antioxidante de feijões-caipi Biofortificados: estudo em vivo. 2024. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; LIMA FILHO, T.; ROBERTO, C. D.. Participação em banca de Gabriela Permanhane Pereira. Avaliação do efeito do extrato de resíduo de acerola na conservação de almôndegas de carne suína. 2023. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CARNEIRO, J. C. S.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Laura Rocha Cândido. Aplicação de melatonina exógena na pós-colheita de mamão. 2023. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

LIMA FILHO, T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; CARNEIRO, J. C. S.. Participação em banca de Camila Affonso Louzada. Preocupação com a saúde e determinação de limiares hedônicos direcionais para a redução de sacarose e adição de edulcorante em bebidas láctea sabor chocolate.. 2022.

5.

PEREIRA, J.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JUNQUEIRA, J. R. J.; PIO, L. A. S.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. Qualificação em Ciência dos Alimentos do PPGCA/UFLA. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras.

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA, A. G. V.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Lara Louzada Aguiar. Extratos de casca de jabuticaba secos por spray dryer e liofilização: efeito de agentes carreadores e estudo da bioacessibilidade e estabilidade em sistema-modelo de cookie.. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Letícia de Souza Oliveira. Influência da secagem intermitente e o prétratamento com banho de ultrassom no rendimento e composição do óleo essencial de Ocimum basilicum. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

PICCOLO, M. P.; TEIXEIRA, L. J. Q.; TOSTES, M.G.V.. Participação em banca de Patrícia Dutra de Vargas. Aspectos físico-químico, microbiológico e sensoriais para fazer quefir adicionado de extrato de café verde.. 2020. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PICCOLO, M. P.; TOSTES, M.G.V.. Participação em banca de KEILA RÔDRIGUES ZANARDI. Efeitos funcionais da yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e do kefir isolados ou associados em ratos com câncer de cólon.. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

PICCOLO, M. P.; OLIVEIRA, D. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Emanuelly Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem do mamão formosa (*Carica Papaya L.*) em leito de espuma e leito fixo para produção de farinha.. 2019.

11.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T.; BRIGIDE, P.. Participação em banca de Letícia Ellen de Paula. Caracterização físico-química do pó de moringa (*Moringa oleifera Lam.*) e incorporação em massas alimentícias secas.. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DELLA LUCIA, S. M.; PICCOLO, M. P.. Participação em banca de Krystal Cardoso. Otimização das condições do processo de secagem do fruto inteiro e do coproducto de acerola (*Malpighia emarginata DC*) em leito de espuma.. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; COELHO, J. M.. Participação em banca de Patrick Pereira dos Santos. Estudo do processo de secagem de extrato aquoso de beterraba pelos métodos de secagem em leito de espuma e secagem por atomização. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; COELHO, J. M.. Participação em banca de Cintia da Silva Araújo. Avaliação das Características Físico-Químicas de Café Arábica (*Coffea arabica*) por métodos tradicionais espectroscopia NIR. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1.

MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL; SANTOS, M. F.; **TEIXEIRA, L. J. Q..** Participação em banca de ALICE CALVI ZAMBON e ANNA CECILIA MORAIS DA SILVA E SILVA.ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE LICOR DE ABACAXI COM HORTELÃ. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

SARAIVA, S. H.; VALENTE, M. E. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de ENIALE DE MELO OLIVEIRA.OTIMIZAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE AGENTES ESPUMANTES NA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DA POLPA DE GOIABA. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

SARAIVA, S. H.; MACEDO, L. L.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de GUSTAVO RUFINO PEREIRA FURTADO e JOANILSON DE OLIVEIRA SILVA.PROCESSO DE EXTRAÇÃO SOLIDO-LÍQUIDO DE GRÃOS TORRADOS INTEIROS DE CAFÉ ARABICA ESPECIAL (COFFEA ARABICA L.) USANDO ÁLCOOL DE CEREAIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE LICOR. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

PINHEIRO, I. R.; **LIMA FILHO, T.; TEIXEIRA, L. J. Q.**. Participação em banca de VÍNÍCIUS , CASTILHOLI CASTANHEIRA.ESTUDO DA REVALIDAÇÃO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIALIS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

5.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; VALENTE, M. E. R.,Participação em banca de BARBARA NICCHIO CASOTTI.CINETICAS DE FERMENTAÇÃO E SECAGEM EM PEQUENA ESCALA DE CACAU (*Theobroma cacao*). 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

LIMA FILHO, T.; VALENTE, M. E. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MATHEUS HENRIQUE FARIA,GONZAGA.PROCEDIMENTOS PARA REGULARIZAÇÃO DE AGROINDUSTRIAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PICCOLO, M. P.; VIMERCATI, WALLAF COSTA. Participação em banca de LARISSA QUEIROZ BRAVO.CINETICA DE FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO KEFIR. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; SILVA, B. L.. Participação em banca de Micheli Mendonça de Arruda,Avaliação da Qualidade do Café Conilon Submetido a diferentes métodos de Processamento Pós Colheita. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MONTEIRO, T. A. O. P.; SALVADOR, F. F.. Participação em banca de Rafael Almeida de Souza.Utilização do Método PDCA e métricas de qualidade para análise do processo financeiro de uma cervejaria artesanal. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MONTEIRO, T. A. O. P.; SALVADOR, F. F.
Participação em banca de GABRIELLA OLIVEIRA CORTELETTI.MÉTRICAS DE QUALIDADE PARA OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS FINANCEIROS DE UMA MICROcervejaria. 2019.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

11.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ARAUJO, C. S.. Participação em banca de Jade Portes Belivaqua.Cinética e Otimização da Secagem de Mamão Formosa em Leito de Espuma. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; ARAUJO, C. S.. Participação em banca de Jade Portes Bevílaqua.Cinética e Otimização da Secagem de mamão formosa em leite de espuma. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIEIRA, F. T.; PINHEIRO, I. R.. Participação em banca de Renan Carlos Freitas de Lima.Estud o da secagem de mamão formosa (carica papaya L.) em secador de leito fixo. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVA, D. M. N.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Raquel Reis Lima.CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE RAIZES TUBEROSAS DE YACON EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE PLANTIO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

15.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; PAULA, R. R.. Participação em banca de WALLAF COSTA VIMERCATI.AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM DO SORO DE LEITE EM LEITO DE ESPUMA ADICIONADO DE AGENTE ESPUMANTE. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

16.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; JESUS FILHO, M.. Participação em banca de Marcela do Vale Garcia.ESTUDO DA CINETICA DE EXTRAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE LICORES DE BANANA UTILIZANDO SOLUÇÕES COM DIFERENTES GRADUAÇÕES ALCOÓLICAS. 2015.
Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

17.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CARDOSO, W. S.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Erick Nicacio Silva.PRODUÇÃO, COMPOSIÇÃO E POTENCIAL FENÓLICO DE FARINHA E CONSERVA DE MINIMILHO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

18.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AGNOLETTI, B. Z.. Participação em banca de LEANDRO LEVATE MACEDO.AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE CAFÉS ARÁBICA E CONILON DE DIFERENTES PADRÕES DE QUALIDADE. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

19.

OLIVEIRA, A. N.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JESUS FILHO, M.. Participação em banca de Kaio César Campos de Paula.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BEBIDAS MISTA DE ACEROLA, MARACUJA E BETERRABA. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

20.

BORGES JUNIOR, L. A.; BORGES, S. P. T.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Carolina Lourdes Garcia Homem.Estojo Cinético da Hidrólise Enzimática e Fermentação alcoólica de Biomassa residual da Indústria Cítrica. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

21.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES; BERNABE, B. M.. Participação em banca de Kátia Silva Maciel.AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS À PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

22.

TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, A. N.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Estefânia Pecegueiro Prudêncio.ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA, DA CASCA E DO LICOR DE BANANA (*Musa spp.*). 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

23.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; RONCHETI, E. F. S.. Participação em banca de Pâmela Lemos Cruz.Estojo do Processo de Secagem em Leito de Espuma de Soro de Leite Adicionado de Clara de Ovo. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

24.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AGNOLETTI, B. Z.. Participação em banca de Raphael Canal Maximino.Estudo do Processo de Secagem da Banana Passa e das Cascas para Produção de Farinha. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

25.

COSTA, N. M. B.; TEIXEIRA, L. J. Q.; Barros, A.A.. Participação em banca de Janayra Maris Teixeira.Riscos e Benefícios dos Alimentos Geneticamente Modificados sob o Ponto de Vista de Estudantes Universitários e Professores do Ensino Médio de Alegre. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Espírito Santo.

26.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; CARNEIRO, J.C.S.. Participação em banca de Aline Inácio Alves.Validação do Método de Determinação de Vitamina C por Titulometria. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

27.

SARAIVA, S.H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JUNQUEIRA, M.S.. Participação em banca de Alvaro José Herzog Siqueira.Desidratação Osmótica associada à desidratação Convencional do Mamão Formosa. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

28.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Cristina Bollis Campagnaro.Desenvolvimento de Geleia Formulada com Polpa e Casca de Maçã Enriquecida com Inulina. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

29.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Débora Cézar Thasmo.Estudos dos Parâmetros Cinéticos da Fermentação de Mel Diluído por *Saccharomyces Cerevisiae* e *cerevisiae bayanus*. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

30.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; JUNQUEIRA, M.S.. Participação em banca de Lívia Souza Simões.Determinação de Parâmetros Tecnológicos no Processamento do Licor de Abacaxi. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

31.

JUNIOR, S.R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Naiara Sarmenghi Moura.Efeito do Processo de Acidificação Associado a Branqueamento Sobre a Absorção de Gordura por Filetes de Batata. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

32.

BOSI, M.G.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Sara de Souza.Efeito da Concentração da Farinha de Yacon na Fermentação do Iogurte. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

33.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.. Participação em banca de Cícero Cardoso Pola.Efeito do Processamento na Capacidade antioxidante do noni. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

34.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; JUNIOR, S.R.. Participação em banca de Carolina Tatagiba da Rocha.Desenvolvimento de Lícor de Café a Partir de Diferentes Fontes Alcoólicas. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

35.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARTORI, M.A.; GARCIA, G. O.. Participação em banca de Sabrina Torres Leite.Aproveitamento da Borra de Café. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

36.

BOSI, M.G.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ROBERTO, C. D.. Participação em banca de Vinícius Pontes Santos.Aproveitamento de Soro de Leite na Elaboração de Bebida Prebiótica com Polpa de Fruta. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

Participação em bancas de comissões julgadoras

Professor titular

1.

ANDRADE, N. J.; Pires, C.V.; CARVALHO, R. V.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**. Banca para promoção à professor titular do prof. Wilmer Edgard Luera Peña. 2024. Universidade Federal de Viçosa.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Pires, C.V.; SILVA, M. H. L.; MININ, V.P.T. Banca para Promoção a professora Titular do prof. Joel Camilo Souza Carneiro. 2024. Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

SILVA, L. C. F.; BORGES, J. T. S.; OLIVEIRA, V. P. S.; DALVO, R.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**. Banca para Promoção a professora Titular da profa. Juliana Gonçalves Vidigal. 2024. Instituto Federal Fluminense.

Concurso público

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVA, L.C.; Sartori, M A. Professor Adjunto A na área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2015. Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

CHAUCA, M. N. C.; PINTO, M. S.; SOUZA, R. M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.**. Professor Adjunto A na área de Tecnologia da Produção de Alimentos de Origem Animal e Vegetal. 2015. Universidade Federal de Minas Gerais.

3.

CARLOS, L. A.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; QUEIROZ, V. A. V.** Professor Efetivo para a área de Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Qualidade Nutricional do Alimentos. 2011. Universidade Federal de São João Del-Rei.

4.

SABIONI, J. G.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MATTOS, S.**. Professor efetivo (adjunto) para a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2011. Universidade Federal de Ouro Preto.

5.

PEREIRA, J. A. M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MENDES, F. Q.**. Professor Adjunto em CIÊNCIAS DE ALIMENTOS/MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. 2010. Universidade Federal de Viçosa.

6.

Pires, C.V.; Carneiro, J.D.S; TEIXEIRA, L. J. Q.. Concurso para Professor Adjunto em Tecnologia e Processamento de Frutas e Hortalícias. 2009. Universidade Federal de São João Del-Rei.

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CHAVES, J. B. P.; PENA, W. E. L.. Concurso para professor adjunto de Gestão da Qualidade, Legislação e Embalagem. 2008. Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

SARAIVA, S.H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SANTOS, C.J.C.. Concurso para Professor Ajunto em Projeto e Instalações Industriais. 2008. Universidade Federal do Espírito Santo.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1.

1º Feira da Agroindústria Capixaba ? Raízes do Campos. KEFIR DE ÁGUA: TRANSFORMANDO FRUTAS REGIONAIS EM BEBIDAS FERMENTADAS SAUDAVEIS, GASEIFICADAS E DE ALTO VALOR AGREGADO. 2024. (Feira).

2.

29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. EFEITO DA ADIÇÃO DE SUCO DE MAÇÃ E UVA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE KEFIR E KOMBUCHA. 2024. (Congresso).

3.

Inteligência Artificial como aliada na elaboração de artigos científicos. 2024. (Seminário).

4.

Mini curso sobre alimentos probióticos / 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2024. (Oficina).

5.

Processo de elaboração de artigo e escrita científica. 2024. (Seminário).

6.

VII SICTA - Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2024. (Seminário).

7.

VII Siminário de Integração em Ciências e Tecnologia de Alimentosens.Kefir de água: Do Grão ao Gás: Saudabilidade e Sabor. 2024. (Seminário).

8.

V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos.Influência da fermentação anaeróbica no perfil de compostos bioativos e atividade antioxidante de kefir de água e kombucha. 2024. (Simpósio).

9.

8º Ciclo de Palestras em Microbiologia. 2023. (Seminário).

10.

28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2022. (Congresso).

11.

IV Seminário de Integração em Ciências e Tecnologia de Alimentos (IV SIVTA).Conhecendo o PCTA. 2022. (Seminário).

12.

Masterclass: Dominando Leveduras. 2022. (Seminário).

13.

Masterclass: Off-flavor de cerveja. 2022. (Seminário).

14.

V Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos. Uso de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade. 2022. (Congresso).

15.

Workshop: Reutilização de Leveduras. 2022. (Seminário).

16.

I International Congress Online of Food Science and Technology - Food Security : Strategies in the Pandemic Period (I COICTA). 2020. (Congresso).

17.

International Online Congress of Food Science and Techology. 2020.
(Congresso).

18.

IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição. Extrato em pó de soja elaborado a partir da atomização e liofilização. 2019. (Congresso).

19.

VII Mostra do Conhecimento.MASSA ALIMENTÍCIA ARTESANAL DE CHOCOLATE COM PIMENTA: VARIAÇÃO DE COR E PERDA DE SOLIDOS SOLUVEIS. 2019. (Simpósio).

20.

VI Encontro Capixaba e III da RENORBIO de Biossegurança.Segurança Alimentar e Nutricional. 2014. (Encontro).

21.

29 ° Congresso Nacional de Laticínios. Processamento não-térmico utilizando métodos emergentes no setor de leite e derivados. 2012. (Congresso).

22.

II Ciclo de Estudos em Ciência e Tecnologia de Alimentos.Irradiação de Alimentos. 2011. (Simpósio).

23.

I Simpósio de Alimentos e II Jornada Acadêmica de Ciência de Alimentos.Toxicologia de Alimentos. 2011. (Simpósio).

24.

IV COMAN e III CINAN. Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta intensidade na Indústria de Alimentos. 2011. (Congresso).

25.

I Ciclo de Cursos e Palestras em Tecnologias Agroindustriais.Mini curso sobre Processamento de Licores (4h). 2010. (Simpósio).

26.

IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio.Processamento Não-térmico dos Alimentos. 2010. (Simpósio).

27.

IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite.Processamento Não-Térmico dos Alimentos. 2010. (Simpósio).

28.

26º Congresso Nacional de Laticínios. Importância da informação fornecida ao consumidor na aceitabilidade de alimentos: um estudo com queijos mussarela e prato. 2009. (Congresso).

29.

I Ciclo de Estudos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.Novas Tecnologias na Conservação de Alimentos. 2009. (Simpósio).

30.

I Semana Acadêmica de Nutrição e Engenharia de Alimentos (SENUTALI).Conservação Não-Térmica dos Alimentos. 2009. (Outra).

31.

XVI Encontro nacional e II congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos (ENAAL). Influência do Tempo de Extração na Qualidade Sensorial do Licor de Banana. 2009. (Congresso).

32.

II Seminário Ciência de Alimentos.Aplicação da Tecnologia de Alta Pressão Hidrostática e de Pulses Elétricos na Obtenção de Produtos Alimentícios. 2008. (Seminário).

33.

IV Simpósio Dia do Leite.Processamento não térmicos na Indústria de Alimentos. 2008. (Simpósio).

34.

XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Pulses Elétricos. 2008. (Congresso).

35.

Simpósio de Iniciação Científica, V mostra Científica da Pós-Graduação e III Simpósio de Extensão Universitária.Participei como Avaliador dos trabalhos apresentados. 2006. (Simpósio).

36.

Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1998. (Congresso).

37.

Segundo Encontro Nacional dos Estudantes de Engenharia de Alimentos. 1998. (Congresso).

38.

VI Seminário Mineiro de Ciência e Tecnologia. 1996. (Seminário).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MARTINS, J. ; FLORIDO, S. A. ; GONCALVES, J. L. ; COSER, H. ; FREITAS, P. L. ; TARDIN, P. ; GRAVEL, I. ; GRAVEL, I. ; LORENCINI, P. ; MAROTO, R. . VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos (VII SECEAL). 2024. (Outro).

2.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . I Ciclo de Discussões sobre Alimentos e Bebidas Fermentadas: teoria e prática. 2023. (Outro).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; **Della Lucia, S.M.** . I Semana Acadêmica de Nutrição e Engenharia de Alimentos (SENUTALI). 2009. (Outro).

Orientações

Orientações e supervisões em andamento

Dissertação de mestrado

1.

 Gabriele Estofeles Louzada. Atividade antioxidante e anti-inflamatória do Kefir de água saborizado. Início: 2024. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. (Orientador).

2.

 Samarha Pacheco Wichello. Caracterização Físico-Química, microbiológica e Sensorial de Kefir de Água Saborizado. Início: 2023. Dissertação (Mestrado profissional em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo. (Orientador).

Iniciação científica

1.

Lara Oliveira Mozer. Avaliação sensorial e caracterização de kefir de água saborizado e carbonatado. Início: 2023. Iniciação científica (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. (Orientador).

Orientações e supervisões concluídas

Dissertação de mestrado

1.

 Klinger Vinícius de Almeida. Viabilidade Microbiana e Propriedades Físico-Químicas de Kefir de Água Atomizado e Liofilizado. 2023. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, . Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

Amanda Dutra de Vargas. ADUBAÇÃO POTÁSSICA EM PLANTAS DE YACON. 2021. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

 Lucas Martins da Silva. Elaboração, condições de secagem e vida útil de massas alimentícias. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

 Magno Fonseca Santos. "OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE CRIOCENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MÁLTE PARA FABRICAÇÃO DE REFRIGERANTE". 2020. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem da polpa de mamão formosa (*Carica Papaya*) em leito de espuma e leito fixo para produção de farinha. 2020.

6.

Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula. Otimização das condições do processo de secagem do fruto inteiro e do coproduto de acerola (*Malpighia emarginata* DC) em leito de espuma.. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

⌚ Leandro Levate Macedo. Desenvolvimento e caracterização de banana passa e licor de banana elaborados com xarope de yacon e sacarose. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

⌚ Wallaf Costa Vimercati. Elaboração, cinética de secagem e caracterização físico-química e tecnológica de massas alimentícias. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Patrick Pereira dos Santos. Otimização do Processo de Secagem do Extrato de Beterraba em Leito de Espuma. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Kátia Silva Maciel. Otimização das condições do processo de secagem do extrato de café em leito de espuma e aplicação em um produto a base de café. 2017. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

⌚ Milton de Jesus Filho. Identificação química e sensorial de licor de banana. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

④ Paula de Almeida Claudino. Obtenção de Extrato em Pó de Soja, Gergelim e Misto por Meio da Secagem por Atomização e Liofilização. 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Gisela Benatti Silva. Elaboração e Análise de Extrato Hidrossolúvel de Gergelim (*Sesamum Indicum*). 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Ramon Ramos de Paula. Estudo da Cinética e Influência dos Métodos de Secagem Sobre As Propriedades Físico-Químicas de Soro de Feite. 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, . Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

④ Bruna Magnago Bernabé. Estudo da cinética de extração alcoólica durante o processamento do licor de banana. 2014. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

④ Carolina Tatagiba da Rocha. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, MORANGO E ACEROLA EM PÓ. 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

MICHELLE CARVALHO DE SOUZA. ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM E ANÁLISE DA FARINHA DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

FLÁVIA FRACALOSSI BAIOCO. OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DERIVADOS DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Gleissy Mary Amaral Dino Alves dos Santos. Agrotóxicos em Frutos de Tomate no Estado do Espírito Santo. 2012. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIAS FARMACEUTICAS) - Universidade Vila Velha, . Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Tese de doutorado

1.

Diego Mathias Natal da Silva. Cultivo de Yacon em Duas Condições Edafoclimáticas e Epocas de Plantio no Sul do Espírito Santo. 2015. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Supervisão de pós-doutorado

1.

Cintia da Silva Araújo. 2022. Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Luciano José Quintão Teixeira.

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1.

Victória Corrêa da Costa, DESENVOLVIMENTO, ACEITAÇÃO SENSORIAL E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE KEFIR D' ÁGUA SABOR UVA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

GABRIELLA DOS ANJOS LIMA DA SILVA. REVALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

VITÓRIA DE OLIVEIRA THEBAS., REVALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

SAMARHA PACHECO WICHELLO. DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE KEFIRGERANTE. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

MURILLO MAGALHÃES DE SOUZA. MANUAL DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIAS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

VINÍCIUS CASTILHOLI CASTANHEIRA. ESTUDO DA REVALIDAÇÃO DE ANALISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIAS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

LARISSA QUEIROZ BRAVO. CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO KEFIR DE LEITE. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Rafael Almeida de Souza. Utilização do Método PDCA e métricas de qualidade para análise do processo financeiro de uma cervejaria artesanal. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

GABRIELLA OLIVEIRA CORTELETTI. MÉTRICAS DE QUALIDADE PARA OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS FINANCEIROS DE UMA MICRO CERVEJARIA. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Laísa Bernabé do Carmos. Avaliação Sensorial e Caracterização Físico-química de Licor de Banana. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Ana Carolina Garcia Giori. Estudo do Comportamento Reológico em Licores e Simulados de Licor em função da Temperatura, Teres alcoólicos e de açúcar e adição de espessantes. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Raquel Reis Lima. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE RAIZES TUBEROSAS DE YACON EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE PLANTIO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Marcela do Vale Garcia. ESTUDO DA CINÉTICA DE EXTRACÃO PARA PRODUÇÃO DE LICORES DE BANANA UTILIZANDO SOLUÇÕES COM DIFERENTES GRADUAÇÕES ALCOÓLICAS. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Erick Nicacio Silva. PRODUÇÃO, COMPOSIÇÃO E POTENCIAL FENÓLICO DE FARINHA E CONSERVA DE MINIMILHO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Estefânia Pecegueiro Prudêncio. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA, DA CASCA E DO LICOR DE BANANA (*Musa spp.*). 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

Kátia Silva Maciel. Avaliação de Parâmetros Relacionados à Produção de Licor de Banana. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Mila Marques Gamba. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, ACEROLA E MORANGO LIOFILIZADO. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

FERNANDA ZANDONADE ALTOÉ. ESTUDO DO PROCESSO DE ACIDIFICAÇÃO DO PALMITO PUPUNHA EM CONSERVA. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Lívia de Souza Simões. DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS TECNOLOGICOS NO PROCESSAMENTO DO LÍCOR DE ABACAXI. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

RAÍSA MACENA DOS SANTOS. ENZIMAS: DEFINIÇÕES E APLICAÇÕES NA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

SAMANTHA PEREIRA NUNES. INFLUÊNCIA DO TEOR ALCOÓLICO NA SOBREVIVÊNCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Aline Inácio Alves. Validação do Método de Determinação de Vitamina C por Titulometria. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

23.

Sabrina Torres Leite. APROVEITAMENTO DA BORRA DE CAFÉ. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Iniciação científica

1.

Lara Oliveira Mozer. Desenvolvimento de Kefir de Água Saborizado e Carbonatado. 2023. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

Samatha Pacheco Wichello. Revalidação de métodos de análises físico-químicas e caracterização do kefir de água. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

Victória Corrêa da Costa. Desenvolvimento de kefir de água saborizado e carbonatado com CO₂. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em

Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

Victória Corrêa da Costa. Caracterização Físico-Química e Sensorial de Kefir de Água Saborizado. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Samatha Pacheco Wichello. Desenvolvimento e Caracterização de uma Bebida a Base de Extratos Vegetais Utilizando Kefir de Água. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

Júlia Almeida de Abreu Moraes. Desenvolvimento e Caracterização de uma bebida probiótica a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

Renata Garcia Passos. Elaboração e avaliação da cinética de secagem de massas alimentícias. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Renata Garcia Passos. Obtenção e Caracterização de Suco de Yacon. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Larissa Queiroz Bravo. Formulação de Xarope de Yacon. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Raquel Reis Lima. Análises físico-químicas da yacon plantada em diferentes altitudes e diferentes estações do ano.. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Ana Carolina Garcia Giori. Obtenção e caracterização de extrato em pó de gergelim. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Laísa Bernabé do Carmo. Elaboração e Aceitabilidade de Licor de Banana. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Ana Carolina Garcia Giori. Estudo reológico de simulado alcoólico de licor. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Kátia Silva Maciel. Estudo do processo de extração hidroalcoólica para produção de licor de banana. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Estefânia Pecegueiro Prudêncio. Avaliação da Capacidade Antioxidante de Licor de Banana. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

Kátia Silva Maciel. Desenvolvimento de suco misto em pó. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Mila Marques Gamba. Desenvolvimento de suco misto liofilizado. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

Lívia de Souza Simões. Influência da fonte alcoólica e do tipo de processamento no tempo de extração do licor de abacaxi. 2012.

Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Samantha Pereira Nunes. Influência do teor alcoólico na sobrevivência de *Staphylococcus aureus* em simulado de bebidas alcoólicas. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

Carolina Tatagiba da Rocha. Desenvolvimento de licor de café a partir de diferentes fontes alcoólicas. 2010. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

Lívia de Souza Simões. Estudo do Processamento de licor de abacaxi. 2010. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Carolina Tatagiba da Rocha. Estudo do Processamento de Licor de Café. 2009. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

23.

Marcela Tássia Pazeto Perim. Aplicação de revestimento comestível em mamão minimamente processado: Modelagem da avaliação da qualidade físico químico e microbiológica.. 2009. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Orientações de outra natureza

1.

Lara Bravin Ramos. Estágio obrigatório na Telemassas Comércio LTDA. 2024. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

JULIA COUTINHO HOSKEN. Estágio Supervisionado obrigatório. 2022. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

Germano Rodrigues Furtado dos Santos. Orientação em estágio de docência em Toxicologia de Alimentos. 2020. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

HYGOR LENDELL SILVA DE SOUZA. Estágio supervisionado na Vigilância Sanitária do Município de Alegre. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Gabriella Fassarella. Monitoria em Análise de Alimentos e Princípios de conservação de Alimentos. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

Renata Pancini Grillo. Estágio Supervisionado (Confraria Prata). 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

Leoni Silva Barreto. Estágio Supervisionado (Confraria Prata). 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Viviane Lopes Pereira. Monitoria em Análise de Alimentos. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Ana Carla Zucolotto Venturin. Orientação em estágio de docência em Análise de Alimentos. 2018. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Laísa Bernabé do Carmo. Orientação de estágio docência em Princípios de Conservação de Alimentos. 2017. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Leandro Levate Macedo. Orientação de estágio docência em Princípios de Conservação de Alimentos. 2016. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Wallaf Costa Vimercati. Orientação de estágio docência em análise de alimentos. 2016. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Kaio César Campos de Paula. Orientação em estágio Supervisionado. 2016. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Vinícius Paris de Moraes. Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos na Empresa Selita. 2015. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Milton de Jesus Filho. Orientação de estágio docência em análise de alimentos. 2015. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

MICHELLE CARVALHO DE SOUZA. Estágio Docência em Toxicologia de Alimentos. 2013. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Bruna Magnago Bernabé. Estágio Docência em Análise de Alimentos. 2013. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

Samantha Pereira Nunes. Orientação de Estágio Supervisionado. 2013. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Leticya Ellen de Paula Nascimento. Orientação de Estágio Supervisionado. 2013. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

Carolina Tatagiba da Rocha. Estágio Docência em Análise de Alimentos. 2012. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

Bruna Gasparini Machado. Relatório de Estágio Supervisionado na Industria. 2011. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Amanda Correia. Processamento de Tofu. 2009. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Inovação

Projetos de pesquisa

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Projeto de ensino

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2022 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2022)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2021 - 2023

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2021)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Lara Louzada Aguiar - Integrante / Dayvison Mendes Moreira - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2020 - 2022

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2020)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Mariana Rodrigues Lugon Dutra - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2019 - 2021

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2019)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Luis Cesar da Silva - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Danielle Gonçalves Bravim - Integrante / Paula Zambe Azevedo - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2020

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2018)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Joel Camilo Souza Carneiro em 26/07/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Coordenador / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Emanuelli Zanotti Hoffman Peixoto - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2017 - 2020

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - (PROCAP 2017)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) André Gustavo Vasconcelos Costa em 28/05/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Coordenador / Alexandre Vinco Pimenta - Integrante / Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Educação e Popularização de C & T

Redes sociais, websites e blogs

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Administrador da página do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufes. 2022; Tema: Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Site).

Outras informações relevantes

Estágios:1 - Estágio de formação na empresa "Café Solúvel Brasília SA" na cidade de Varginha - MG (de 01 a 30/08/ 2001 perfazendo um total de 176 h)Monitoria:1 - Monitor de Física I da UFV (março a setembro de 1998 perfazendo um total de 180 h)2 - Monitor de Física I da UFV (abril a maio de 2000 perfazendo um total de 80 h)Trabalho voluntário:1 - Colaborador da disciplina TAL 384 - Práticas de processamento de alimentos - UFV / ano: 2006 (28 h)2 - Aula Prática: Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes (TAL 435): Elaboração de licor, ministrada sob convite. 28/01/2003 - 4h. UFV / Viçosa MG3- Participação do grupo de Processamento de alimentos Orgânicos. Membro do núcleo UFV-Orgânica ano de 2003.4 - Voluntário na casa da PAZ / UFV - Práticas de meditação e discussão em grupo. Viçosa MG. Ano 2002-2003.Bolsas Comtempladas:1- Bolsa de alimentação 1993-19952- Bolsa Trabalho 19973- Bolsa de monitoria da UVF 19984 - Bolsista da graduação Sanduíche (CAPES - CNI - França) 19995 - Bolsa de Monitoria da UFV 20006 - Bolsa de iniciação científica do CNPq 20017 - Bolsa de mestrado do CNPq - 2002 - 20048 - Bolsa de Doutorado da CAPES - 2004 -20069 - Bolsa de Doutorado Sanduíche da CAPES 01/09/2006 - 30/08/200710 - Bolsa de Doutorado da CAPES - 01/09/2007 - 28/02/200811- Bolsa pesquisador capixaba - 01/06/2016 - 30/05/201912 - Bolsista produtividade DT-2 CNPq - 30/06/2023 - 30/08/2026

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 23/04/2025 às 15:16:24

Somente os dados identificados como públicos pelo autor são apresentados na consulta do seu Currículo Lattes.
[Configuração de privacidade na Plataforma Lattes](#)

À Profa. Neuza Maria Brunoro Costa

Coordenadora do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos –
PCTA/UFES

Assunto: Parecer de solicitação de estágio pós-doutoral

O presente parecer tem como interessada a Dra. Kamila Ferreira Chaves, que solicita estágio pós-doutoral no PCTA/UFES.

O projeto a ser desenvolvido tem como título “Desenvolvimento de bebidas saborizadas à base de kefir de água: fermentação, caracterização, estabilidade e aceitação”, sob supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira. O período de execução da proposta será de 30 meses, com início em maio de 2025 e com bolsa fornecida pela FAPES (Edital nº 12/2024 – PROFIX 2024).

A interessada relata não possuir vínculo empregatício e a documentação encaminhada está em conformidade com a Resolução nº 18/2021-CEPE/UFES, que regulamenta o estágio de pós-doutorado nesta universidade, a saber:

- Carta de solicitação para o Desenvolvimento do Estágio Pós-Doutoral;
- Plano de Trabalho;
- Carta de Aceite do Supervisor;
- Declaração de Reconhecimento de Direitos de Propriedade Intelectual;
- CV Lattes da interessada e do supervisor;

O plano de trabalho proposto é pertinente às linhas de pesquisa do PCTA. Na proposta, é informado que a pesquisadora irá atuar na área de “Ciência e Tecnologia de Bebidas” e estará disponível para colaborar com demais pesquisadores do grupo em projetos correlatos; bem como contribuirá na formação de recursos humanos, auxiliando na orientação e treinamento de estudantes de graduação e pós-graduação.

Destaca-se que o presente estágio pós-doutoral, por se tratar de um treinamento superior a 12 meses, deverá ter autorização renovada anualmente, mediante aprovação de relatório parcial, conforme previsto na Resolução nº 18/2021-CEPE/UFES.

No processo, deverá ser inserida a comprovação da concessão de bolsa, por meio de declaração da FAPES, indicando a natureza da bolsa, o seu valor e o prazo; conforme determina o § 2º do Art. 10 da Resolução nº 18/2021-CEPE/UFES.

Desse modo, seu de parecer favorável à aprovação do plano de trabalho proposto e do aceite da Dra Kamila Ferreira Chaves para período pós-doutoral no PCTA/UFES.

Em 05 de maio de 2025

Documento assinado digitalmente
 ANDRE GUSTAVO VASCONCELOS COSTA
Data: 05/05/2025 15:00:07-0300
Verifique em <https://validar.itd.gov.br>

André Gustavo Vasconcelos Costa

Departamento de Farmácia e Nutrição – CCENS/UFES

Professor permanente do PCTA - CCAE/UFES

SOLICITAÇÃO

Alegre, 23 de abril de 2025

À Prof.^a Neuza Maria Brunoro Costa, coordenadora do Programa de Pós-Graduação Ciência e Tecnologia de Alimentos,

Venho por meio desta solicitar o aceite de meu estágio pós-doutoral neste programa, sob a supervisão do Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira, para o desenvolvimento do projeto intitulado “Desenvolvimento de uma bebida fermentada funcional em pó de kefir de água sabor morango: aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade”. O período de execução da proposta é de 36 meses com início em abril/2025, com bolsa de pós-doutorado pela FAPES-CNPq (Edital FAPES nº 06/2024 - Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional – PDCTR).

Afirmo que me enquadro nas condições apresentadas no artigo 10, inciso I, da resolução nº 18/2021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo.

Gostaria de enfatizar que tenho conhecimento de que é de minha responsabilidade a obtenção de licenças e permissões junto aos órgãos pertinentes para realização da presente pesquisa. Além disso, as informações prestadas no plano de trabalho e projeto, e as constantes em meu currículo para fins de submissão desta proposta foram por mim revisadas e estão corretas.

Atenciosamente,

Documento assinado digitalmente
 WALLAF COSTA VIMERCATI
Data: 24/04/2025 12:51:29-0300
Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Wallaf Costa Vimercati



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ANEXO I DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021- CEPE

PLANO DE TRABALHO PARA ESTÁGIO DE PÓS-DOUTORADO

Programa de pós-graduação: Ciência e Tecnologia de Alimentos

Área de concentração: Ciências Agrárias - Ciência e Tecnologia de Alimentos-Engenharia de Alimentos

Nome do(a) candidato(a): Wallaf Costa Vimercati

Nome do supervisor proposto: Luciano José Quintão Teixeira

1. Apresentação do plano de trabalho

O bolsista Wallaf Costa Vimercati atuará ativamente em todas as etapas do projeto proposto, sendo o projeto realizado na Universidade Federal do Espírito Santo (Campus Alegre – ES), coordenado pelo Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira. Destaca-se que este projeto possui financiamento pela Fundação de Apoio à Pesquisa do Espírito Santo (FAPES) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) - Edital FAPES nº 06/2024 - Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional – PDCTR. O bolsista irá contribuir no aprimoramento dos procedimentos experimentais em andamento do grupo de pesquisa e auxiliar na divulgação dos resultados obtidos no experimento. O pós-doutorando estará à disposição dos pesquisadores do grupo para auxiliar, sempre que necessário, em outros projetos em andamento, bem como contribuir na formação de recursos humanos, incluindo alunos de graduação e pós-graduação. As atividades, dentro do Plano de Trabalho do projeto tem duração de 36 meses,

2. Justificativa do plano de trabalho

O projeto propõe o desenvolvimento de uma bebida funcional em pó de kefir de água sabor morango, sendo analisado os aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade. O kefir de água é conhecido pelas suas propriedades probióticas e antioxidantes. Já o morango é uma fruta rica em compostos bioativos, sendo bem aceita sensorialmente. Este



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

estudo visa a obtenção de uma bebida funcional em pó, de preparo rápido e prático, com maior vida útil e manutenção dos microrganismos desejáveis e compostos bioativos ao longo do tempo de armazenamento, e superar algumas limitações para a comercialização de bebidas fermentadas feitas a partir de kefir de água, como a acidez e carbonatação, resultantes do processo fermentativo contínuo. Para isso, métodos de secagem como spray drying e secagem em leito de espuma, e adição de diferentes agentes encapsulantes serão utilizados para garantir a viabilidade dos microrganismos e a qualidade do produto final. Destacam-se como grandes potenciais deste projeto o crescimento e fortalecimento da economia local, agregando valor à produção de morango no Espírito Santo, beneficiando agricultores familiares e agroindústrias, e a disponibilidade de oferecer uma alternativa prática e saudável aos consumidores. O produto poderá ser consumido por diversos grupos de consumidores, incluindo aqueles com restrições alimentares e os que buscam um novo estilo de vida. Espera-se uma contribuição do projeto para a sustentabilidade e competitividade das agroindústrias capixabas.

3. Inserção em atividades de extensão

Palestra para os alunos de seminário do PCTA ou para produtores rurais.

4. Inserção em atividades de ensino na graduação e na pós-graduação

Durante o pós-doutorado poderão ser ministradas aulas teóricas e práticas em disciplinas dos cursos de graduação e pós-graduação. Além disso, palestras e cursos para esses alunos também poderão ser executados.

Pretende-se ainda, orientar/coorientar teses, dissertações, trabalhos de conclusão de curso e de iniciação científica.

As técnicas de análise proposta para este projeto são diversas, incluindo análises físico-química, sensorial e microbiológica dos alimentos. Sendo assim, este trabalho contribuirá significativamente na formação profissional dos estudantes que auxiliarão na execução do projeto, sendo que poderão vivenciar diversas experiências laboratoriais.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

5. Projeto de pesquisa:

Desenvolvimento de uma bebida fermentada funcional em pó de kefir de água sabor morango: aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade

5.1 Introdução

Nos últimos anos, as indústrias de alimentos vêm tentando atender a demanda dos consumidores por produtos de preparo rápido, fácil, maior vida útil e funcionais, ou seja, alimentos que além de nutrir proporcionem efeitos benéficos à saúde (de Almeida *et al.*, 2024; de Souza *et al.*, 2024; Dimitreli *et al.*, 2019). Nesse contexto, alimentos como pós instantâneos e produtos que auxiliam na saúde e bem-estar intestinal ganham cada vez mais destaque, como as bebidas fermentadas feitas a partir de kefir de água (de Almeida *et al.*, 2024; Yerlikaya; Akan; Kinik, 2022).

O kefir de água é uma bebida fermentada, composta de inúmeras classes de microrganismos benéficos (gêneros *Lactobacillus*, *Acetobacter* e *Gluconobacter*, e também leveduras dos gêneros *Pichia*, *Saccharomyces*, *Kazachstania*, *Candida*, *Zygosaccharomyces*), com baixo teor alcoólico e de açúcar, sendo também uma bebida refrescante, podendo ser consumida pura ou adicionada de outros sabores, contribuindo para uma ampla variedade de bebidas com características distintas (Bueno *et al.*, 2021; de Almeida *et al.*, 2024; Sanches *et al.*, 2024; Xu *et al.*, 2019). Farag *et al.* (2020), Hampton *et al.* (2021), Aligita *et al.* (2023) e de Almeida *et al.* (2024) destacaram que bebidas fermentadas obtidas a partir de kefir de água apresentam várias propriedades de interesse à saúde, como ação anti-inflamatória, antimicrobiana, antioxidante e probiótica, sendo também bem aceitas sensorialmente. Entretanto, a produção e a comercialização de bebidas fermentadas a partir de kefir ainda é realizada em pequena escala, pois a bebida continua o processo fermentativo durante o armazenamento, deixando o produto principalmente com sabor mais ácido, carbonatado e alcóolico, dificultando a padronização, e requer refrigeração. Além do mais, é difícil a manutenção da viabilidade dos microrganismos que conferem as propriedades benéficas ao longo de toda a vida útil (de Almeida *et al.*, 2024; Gökirmaklı; Şatır; Guzel-Seydim, 2024).

Alguns métodos podem ser usualmente empregados para suprir as limitações descritas a cima, como é o caso da encapsulação por diferentes métodos de



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

secagem e agentes carreadores, a fim de gerar uma bebida fermentada em pó, com maior vida útil, que não necessita de refrigeração, baixo custo e menor volume para o transporte e armazenamento, além de poder contribuir com a manutenção da viabilidade dos microrganismos e compostos bioativos (de Almeida *et al.*, 2024). Pesquisas descreveram a importância desses métodos de encapsulação, como as técnicas de spray drying e liofilização, para a produção de bebidas em pó e de boa qualidade, além de técnicas mais recentes e mais baratas para pequenos produtores, como a secagem em leito de espuma (Araújo *et al.*, 2022; Vimercati *et al.*, 2022).

Considerando os diferentes sabores que podem ser utilizados para elaboração de kefir de água, tem-se o morango. O morango é uma das frutas mais apreciadas em várias partes do mundo devido as suas características sensoriais peculiares, como cor, aroma e sabor, além de apresentar baixo valor calórico e uma importante composição de antocianinas, compostos antioxidantes, vitamina C, minerais e fibras alimentares. A incorporação de morangos em produtos como iogurtes, bebidas e sorvetes é bastante comum, contribuindo com a melhoria sensorial e nutricional desses produtos (Antunes; Júnior; Schwengber, 2016; Macedo *et al.*, 2022; Vimercatil *et al.*, 2019).

A produção de morango tem crescido no Espírito Santo nos últimos anos, principalmente na região Sul do estado, nos municípios de Domingos Martins, Venda Nova do Imigrante, Santa Maria de Jetibá e Afonso Cláudio, pois as condições edafoclimáticas auxiliam na produção dessa cultura. O Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural (INCAPER) tem realizado diversas ações com os produtores para contemplar toda a cadeia de produção até os pontos de comercialização, com o intuito de melhorar a qualidade e a produtividade do morango capixaba (Galeano *et al.*, 2022; INCAPER, 2024). Conforme destacado por Galeano *et al.* (2022), embora o setor da fruticultura no Espírito Santo tenha ganhado mais atenção para o desenvolvimento, ainda existe uma grande lacuna no setor para absorver novas pesquisas, tecnologias de processamento pós-colheita e aplicação. Isso é necessário para tornar os produtores do estado mais competitivos, como por exemplo na utilização das frutas pelas agroindústrias, gerando produtos com valor agregado.

Diante do exposto, uma alternativa viável é a produção de uma bebida funcional em pó, de fácil e rápido preparo e com maior vida útil. Além disso, a



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

incorporação de morangos nessa bebida contribuirá efetivamente com o desenvolvimento de novas tecnologias de processamento, gerando produtos de alto valor agregado, maior renda para os agricultores de base familiar das agroindústrias capixabas, tornando-os mais competitivos.

5.2 Objetivos e metas

Objetivo geral

O presente estudo tem como objetivo desenvolver uma bebida funcional em pó de kefir de água sabor morango, avaliar os impactos dos métodos de secagem e agentes encapsulantes e os efeitos nas propriedades físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade.

Objetivos específicos

- Produzir uma bebida fermentada sabor morango utilizando grãos de kefir de água;
- Caracterizar a bebida fermentada sabor morango em relação aos aspectos físico-químicos e microbiológicos;
- Determinar as condições adequadas para os processos de secagem da bebida;
- Obter a bebida fermentada em pó sabor morango pelos métodos de secagem em leito de espuma e spray drying utilizando diferentes agentes encapsulantes;
- Avaliar as propriedades físico-químicas, microbiológicas, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade da bebida em pó;
- Determinar o melhor agente encapsulante e método de secagem para produção da bebida fermentada em pó.

5.3 Metodologia

Os grãos de kefir de água serão adquiridos por doação de pessoas que o cultivam na cidade de Alegre – ES. O açúcar mascavo e o agente espumante serão obtidos no comércio local da cidade de Alegre-ES. Os morangos serão adquiridos da cidade de Venda Nova do Imigrante-ES. Os agentes encapsulantes (maltodextrina, inulina, goma arábica e whey protein isolate) e os reagentes para análises microbiológicas e químicas serão adquiridos por meio de empresas



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

especializadas.

Os experimentos serão realizados nos laboratórios do Departamento de Engenharia de Alimentos, localizados no Centro de Ciências Agrárias e Engenharias da Universidade Federal do Espírito Santo (CCAE/UFES), em Alegre, Espírito Santo, Brasil.

Ativação dos grãos de kefir

A ativação dos grãos de kefir será realizada conforme descrito. Uma solução de água e açúcar mascavo (8,5 °Brix) será preparada, pasteurizada (72 °C por 15 min), resfriada (25 °C) e os grãos de kefir serão inoculados e incubados (25 °C/24 h). Após esse período, a bebida será filtrada e os grãos separados para serem inoculados em uma nova solução de água e açúcar. Esse procedimento será realizado por sete dias para ativação dos grãos de kefir (Aráujo; Macedo; Teixeira, 2023).

Preparo da bebida fermentada

Os morangos serão higienizados com água corrente e solução de hipoclorito de sódio (150 ppm/10 min) e triturados com água (1:1) para obtenção do suco. A bebida fermentada será preparada conforme metodologia descrita por Aráujo, Macedo e Teixeira (2023). Resumidamente, grãos de kefir (10%) serão inoculados no suco de morango (8,5 °Brix). Se necessário, o teor de sólidos solúveis do suco será corrigido com açúcar mascavo. Para a fermentação, será utilizada temperatura de incubação de 25 °C/24 h. Os grãos serão separados e a bebida passará por uma segunda fermentação, em sistema fechado, para a carbonatação natural. Por fim, a bebida será resfriada, analisada e submetida aos processos de secagem.

Processo de secagem

A bebida obtida será adicionada de diferentes agentes encapsulantes (maltodextrina, inulina, goma arábica e whey protein isolate), na concentração de 20% (m/v), por meio de homogeneizador, sendo obtida 4 formulações. Essas soluções de alimentação serão submetidas ao processo de spray drying e secagem em leito de espuma. Para o processo de spray drying, será utilizada temperatura de ar de entrada de 135 °C ± 1 °C e uma taxa de bombeamento de 20% e temperatura de saída entre 35 °C e 40 °C, conforme descrito por de Almeida *et al.* (2024). No



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

processo de secagem em leito de espuma, serão realizados testes preliminares para determinação do tipo e concentração do agente espumante, sendo realizado também a caracterização das espumas, conforme descrito por Vimercati *et al.* (2022). Posteriormente, as espumas serão secas em secador de bandejas na temperatura de 60 °C.

Os pós obtidos pelos dois métodos serão armazenados em embalagens metalizadas até a realização de análises posteriores.

Propriedades físico-químicas

Atividade de água

A atividade de água será determinada por medida direta em medidor de atividade de água (LabMaster, da Novasina AG), a 25 °C (Araújo *et al.*, 2020).

Umidade

A determinação de umidade das amostras será realizada pelo método de secagem direta em estufa, a 105 °C, conforme metodologia descrita pelo Instituto Adolfo Lutz (IAL, 2008).

pH e acidez total titulável

A análise de pH será realizada por meio da leitura em potenciômetro (marca Metrohm, modelo 826 pH mobile). A acidez total titulável será determinada por titulação com NaOH 0,1 M, utilizando-se fenolftaleína como indicador. Ambas as metodologias serão realizadas conforme descritas pelo IAL (2008).

Teor de sólidos solúveis

O teor de sólidos solúveis das bebidas será determinado por leitura direta em refratômetro digital de bancada (DR-A1, ATAGO) (IAL, 2008).

Higroscopичidade e solubilidade

As análises de higroscopичidade e solubilidade dos pós serão realizadas conforme descrito por Vimercati *et al.* (2022).

Análise termogravimétrica

A estabilidade térmica dos pós será avaliada por análise termogravimétrica



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

em um TG-DTG H Shimadzu (Figueiredo *et al.*, 2020).

Eficiência da encapsulação

A eficiência da encapsulação dos microrganismos e compostos bioativos serão avaliadas pela relação da quantidade presente na bebida antes de secar e após ser seca, conforme descrito por Bernardes *et al.* (2018).

Flavonoides totais

O teor de flavonoides totais será determinado pelo ensaio colorimétrico, por meio de espectrofotômetro, como descrito por Ballesteros, Teixeira e Musatto (2014).

Fenólicos totais

O teor de fenólicos totais será determinado pelo método do reagente Folin-Ciocalteau de acordo com Waterhouse (2002), por meio de espectrofotômetro.

Antocianinas

O teor de antocianina das amostras será determinado pelo método de pH diferencial, de acordo com a metodologia descrita por Giusti e Wrolstad (2001).

Cor

Os parâmetros colorimétricos serão determinados por leitura direta no colorímetro (Konica Minolta, Spectrophotometer modelo CM-5) usando escala de cores CIELab, com iluminante D₆₅ e ângulo de visão de 10°. Os parâmetros obtidos serão L* (luminosidade), a* (vermelho e verde), b* (amarelo e azul), C* (croma) e h° (ângulo hue) Vimercati *et al.* (2022).

Morfologia das partículas

A morfologia das partículas será conduzida por microscopia eletrônica de varredura (MEV) (Abrahão *et al.*, 2019).

Densidade aparente e compactada

A densidade aparente dos pós será determinada pela relação da massa pelo volume e a densidade compactada será determinada pela compactação manual dos



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

pós (Figueiredo *et al.*, 2020).

Capacidade antioxidante

As análises de atividade antioxidante serão realizadas pelos métodos de frap, ABTS e DPPH de acordo com a metodologia proposta por Rufino *et al.* (2010).

Análise de açúcares e álcoois

As amostras serão analisadas por meio de um sistema de cromatografia líquida de alta eficiência (HPLC) (Shimadzu Corp., Japão), conforme descrito por Bravim *et al.* (2023).

Compostos voláteis

Os compostos voláteis das amostras serão isolados por microextração em fase sólida no headspace (HSSPME) e analisados por cromatografia gasosa, de acordo com a metodologia descrita por Araújo *et al.* (2024).

Isoterma de sorção

A água atividade de água e a umidade de equilíbrio amostras serão obtidas em Analisador de Sorção de Vapor AquaLab (VSA) –DecagonAqualab, faixa de aw de 0,03 – 0,95 de 15 – 50 °C e precisão de $\pm 0,005$, e 0,03 – 0,90 para a faixa térmica de 50 – 60 °C e as isotermas de sorção serão obtidas (Do Rego *et al.*, 2020).

Tempo de armazenamento

As amostras serão armazenadas em diferentes temperaturas de armazenamento (25 e 35 °C) e analisadas semanalmente em relação ao teor de antocianinas e bactérias lácticas (Abrahão *et al.*, 2019).

Bioacessibilidade

A digestão gastrointestinal simulada *in vitro* da bebida em pó será realizada conforme metodologia descrita por Bernardes *et al.* (2018), sendo utilizadas as enzimas pancreatina e pepsina e sais biliares.

Análise microbiológica

Serão realizadas análises microbiológicas de contagem de bactérias do ácido



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

lático, contagem de fungos e leveduras, identificação de bactérias acéticas, conforme descrito por Almeida *et al.* (2024) e Vimercati *et al.* (2020).

Análise sensorial

O projeto será submetido ao Comitê de Ética em Pesquisa do CCAE/UFES. Após aprovação, serão realizados os testes sensoriais de aceitação e intenção de compra. Para isso, a bebida em pó será reconstituída e servida em copo plástico descartável (50 mL) codificado com números aleatórios de três dígitos em temperatura de refrigeração (4 °C), sendo servidas em cabines individuais com luz branca. No teste de aceitação será empregada uma escala hedônica de 9 pontos (9= gostei extremamente; 1= desgostei extremamente). O teste de intenção de compra será realizado por uma escala estruturada de cinco pontos, no qual, os avaliadores responderão se certamente comprariam o produto (5), possivelmente comprariam o produto (4), talvez comprariam ou talvez não comprariam (3), possivelmente não comprariam (2) e certamente não comprariam o produto (1) (VIMERCATI *et al.*, 2020).

Análise estatística

Os experimentos serão conduzidos em delineamento inteiramente casualizado, em esquema fatorial completo 2 (métodos de secagem) × 4 (agentes encapsulantes). Os dados serão avaliados por ANOVA e as médias serão comparadas usando o teste Tukey ao nível de 5% de significância.

5.4 Resultados esperados

- Desenvolvimento de uma bebida funcional em pó à base de kefir de água com sabor de morango, que mantenha suas propriedades probióticas e bioativas.
- Obtenção de um produto estável, com maior vida útil, sem necessidade de refrigeração, que possa ser utilizado de forma prática pelos consumidores.
- Manutenção da viabilidade dos microrganismos benéficos e compostos bioativos durante o armazenamento.
- Propriedades físico-químicas e microbiológica satisfatórias no produto final, além de boas características sensoriais para aceitação pelos consumidores.

5.5 Viabilidade técnica e financeira



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

O proponente possui experiência nas áreas de otimização de processos, planejamento experimental, encapsulação de compostos bioativos, tecnologia de frutas e hortaliças e análise de alimentos, tendo desenvolvido sua dissertação de mestrado e tese de doutorado nestas áreas e publicado seus resultados em revistas científicas internacionais de alto impacto. Além disso, o proponente tem experiência na elaboração de bebida fermentada por grãos de kefir, em que os resultados foram publicados na revista LWT (Qualis A1).

O campus de Alegre da UFES possui toda estrutura de equipamentos para desenvolvimento do projeto, contando com laboratórios de química de alimentos, operações unitárias, microbiologia de alimentos, análise sensorial e outros laboratórios do departamento de Química e Física. Além disso, esse projeto possui financiamento pela Fundação de Apoio à Pesquisa do Espírito Santo (FAPES) e pelo Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) - Edital FAPES nº 06/2024 - Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional – PDCTR.

6. Cronograma do plano de trabalho com as respectivas cargas horárias

- 01 Ativação dos grãos de kefir, obtenção e processamento dos morangos e aquisição dos materiais para o início do projeto;
- 02 Produção da bebida fermentada sabor morango utilizando grãos de kefir de água e caracterização físico-química e microbiológica;
- 03 Determinação das condições adequadas para os processos de secagem em leito de espuma e spray drying das formulações das bebidas por meio de testes preliminares;
- 04 Obtenção das bebidas fermentadas em pó sabor morango pelos métodos de secagem em leito de espuma e spray drying utilizando diferentes agentes encapsulantes;
- 05 Caracterização físico-química, microbiológica, sensorial, bioacessibilidade e estabilidade da bebida em pó das diferentes formulações;
- 06 Tabulação dos dados, análise estatística, repetição de análises (caso necessário), escrita dos artigos, tradução e revisão do inglês, submissão de artigos científicos, escrita de resumos e apresentação de trabalhos.



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO
CRONOGRAMA DE EXECUÇÃO PREVISTO DO PROJETO

METAS*	TRIMESTRE*											
	1º	2º	3º	4º	5º	6º	7º	8º	9º	10º	11º	12º
01	x											
02	x	x										
03		x	x									
04				x	x	x						
05						x	x	x	x	x	x	
06											x	x

7. Condição da realização do estágio pós-doutoral, de acordo com o artigo 10

O candidato enquadra-se nas condições apresentadas no artigo 10, inciso 1, da resolução nº 18/2021 do Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da Universidade Federal do Espírito Santo.

8. Referências bibliográficas

ABRAHÃO, F. R. et al. Microencapsulation of bioactive compounds from espresso spent coffee by spray drying. **LWT - Food Science and Technology**, v. 103, p. 116–124, 2019.

ALIGITA, W. et al. Hepatoprotective Properties of Water Kefir: A Traditional Fermented Drink and Its Potential Role. **International Journal of Preventive Medicine**, v. 14, p. 93, 2023.

ANTUNES, L. E. C.; JÚNIOR, C. R.; SCHWENGBER, J. E. **Moranguero**. Brasília: Embrapa, 589 p., 2016.

ARAÚJO, C. da S. et al. Influence of pretreatment with ethanol and drying temperature on physicochemical and antioxidant properties of white and red pulp pitayas dried in foam mat. **Drying Technology**, v. 38, p. 1–10, 2020.

ARAÚJO, C. da S. et al. Valorization of spent coffee grounds: Encapsulation of bioactive compounds by different drying methods. **Drying Technology**, p. 1–16, 2022.

ARAÚJO, C. da S.; MACEDO, L. L.; TEIXEIRA, L. J. Q. Use of mid-infrared spectroscopy to predict the content of bioactive compounds of a new non-dairy beverage fermented with water kefir. **LWT**, v. 176, p. 114514, 2023.

ARAÚJO, C. da S; MACEDO, L. L.; VIMERCATI, W. C.; OSÓRIO, V. M.; SARAIVA, S. H. Quality attributes of dried osmo-dehydrated banana slices using coconut sugar and sucrose as osmotic agents. **Food and Bioprocess Technology**, p. 1–19, 2024.

BALLESTEROS, L. F.; TEIXEIRA, J. A.; MUSSATTO, S. I. Selection of the Solvent



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

and extraction conditions for maximum recovery of antioxidant phenolic compounds from coffee silverskin. **Food and Bioprocess Technology**, v. 7, p. 1322–1332, 2014.

BERNARDES, A. L. et al. In vitro bioaccessibility of microencapsulated phenolic compounds of jussara (*Euterpe edulis Martius*) fruit and application in gelatine model-system. **LWT - Food Science and Technology**, v. 102, p. 173–180, 2019.

BRAVIM, D. G. et al. Inoculation of yeast and bacterium in wet-processed *Coffea canephora*. **Food Chemistry**, v. 400, p. 134107, 2023.

BUENO, R. S. et al. Quality and shelf life assessment of a new beverage produced from water kefir grains and red pitaya. **LWT**, v. 140, p. 110770, 2021.

DE ALMEIDA, K. V. et al. Powdered water kefir: Effect of spray drying and lyophilization on physical, physicochemical, and microbiological properties. **Food Chemistry Advances**, v. 5, p. 100759, 2024.

DE SOUZA et al. Bibliometric analysis of water kefir and milk kefir in probiotic foods from 2013 to 2022: a critical review of recent applications and prospects. **Food Research International**, v. 175, p.113716, 2024.

DE SOUZA, H. F. et al. Bibliometric analysis of water kefir and milk kefir in probiotic foods from 2013 to 2022: A critical review of recent applications and prospects. **Food Research International**, v. 175, p. 113716, 2024.

DIMITRELI, G.; PETRIDIS, D.; KAPAGERIDIS, N.; MIXIOU, M. Effect of pomegranate juice and fir honey addition on the rheological and sensory properties of kefir-type products differing in their fat content. **LWT - Food Science and Technology**, v. 111, p. 799–808, 2019.

DO REGO, J. de A. R. et al. Análise isotérmica da atividade de água (aw) de sementes de pimenta-do-reino (*Piper nigrum*, L.) em câmara de secagem. **Revista Brasileira de Tecnologia Agroindustrial**, v. 14. n.1 p. 2983-2994, 2020.

FARAG, M. A. et al. The many faces of kefir fermented dairy products: Quality characteristics, flavour chemistry, nutritional value, health benefits, and safety. **Nutrients**, v. 12, n. 2, p. 1–21, 2020.

FIGUEIREDO, J. de A. et al. Encapsulation of camu-camu extracts using prebiotic biopolymers: Controlled release of bioactive compounds and effect on their physicochemical and thermal properties. **Food Research International**, v. 137, p. 109563, 2020.

GALEANO, E. A. V. et al. **Cadeia produtiva do morango no Espírito Santo**. Vitória: Incaper, 138 p., 2022.

GIUSTI, M. M.; Wrolstad, R. E. Characterization and measurement of anthocyanins by UV-visible spectroscopy. **Current Protocols in Food Analytical Chemistry**, v. 1, 2001.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

GÖKIRMAKLI, Ç.; SATIR, G.; GUZEL-SEYDIM, Z. B. Microbial viability and nutritional content of water kefir grains under different storage conditions. **Food Science & Nutrition**, v. 12, n. 6, p. 4143–4150, 2024.

HAMPTON, J. et al. Assessment of pear juice and puree as a fermentation matrix for water kefir. **Journal of Food Processing and Preservation**, v. 45, n. 3, p. 1–7, 2021.

INCAPER. Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural. **Polos de Fruticultura – Morango, 2024**. Disponível em: <https://incaper.es.gov.br/fruticultura-morango>. Acesso em: 26 ago. 2024.

IAL. Instituto Adolfo Lutz. **Métodos físico-químicos para análise de Alimentos**. 4. ed. São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

MACEDO, L. L. et al. Intermittent microwave drying and heated air drying of fresh and isomaltulose (Palatinose) impregnated strawberry. **LWT**, v. 155, p. 112918, 2022.

RUFINO, M. do S. M. et al. Bioactive compounds and antioxidant capacities of 18 non-traditional tropical fruits from Brazil. **Food Chemistry**, v. 121, p. 996–1002, 2010.

SANCHES, F. L. et al. Study and characterization of a product based on a vegetable extract of quinoa fermented with water kefir grains. **World Journal of Microbiology and Biotechnology**, v. 40, n. 4, p. 118, 2024.

VIMERCATI, W. C. et al. Efeito da temperatura na cinética de secagem em leito de espuma e na degradação de antocianina em morango. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 22, p. 109069, 2019.

VIMERCATI, W. C. et al. Physicochemical, rheological, microbiological and sensory properties of newly developed coffee flavored kefir. **LWT**, v. 123, p. 109069, 2020.

VIMERCATI, W. C. et al. Encapsulation of coffee silverskin extracts by foam mat drying

and comparison with powders obtained by spray drying and freeze-drying. **Journal of Food Science**, v. 87, n. 4, p. 1767–1779, 2022.

WATERHOUSE, A. L. Determination of Total Phenolics. In: **Current protocols in food analytical chemistry**. Hoboken, NJ, USA: John Wiley & Sons, Inc., 2002.

XU, D. et al. Lifestyle of *Lactobacillus hordei* isolated from water kefir based on genomic, proteomic and physiological characterization. **International Journal of Food Microbiology**, v. 290, p. 141–149, 2019.

YERLIKAYA, O.; AKAN, E.; KINIK, Ö. The metagenomic composition of water kefir microbiota. **International Journal of Gastronomy and Food Science**, v. 30, p. 100621, 2022.



**UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO
CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO**

ANEXO II DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021-CEPE

CARTA DE ACEITE DO SUPERVISOR

Eu, **Luciano José Quintão Teixeira**, professor permanente do Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos – PCTA/CCAE/UFES, aceito supervisionar o estágio de pós-doutoramento do candidato **Wallaf Costa Vimercati**, no período de **21/04/2025 a 04/04/2028**, de modo a assegurar a execução do plano de trabalho apresentado conforme o anexo I da Resolução nº 18/2021- Cepe.

Alegre-ES, 23 de abril de 2025.

Prof. Dr. Luciano José Quintão Teixeira Assinatura



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
LUCIANO JOSE QUINTAO TEIXEIRA - SIAPE 1650253
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 23/04/2025 às 16:02

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1117121?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO CONSELHO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO

ANEXO III DA RESOLUÇÃO Nº 18/2021-CEPE

DECLARAÇÃO DE RECONHECIMENTO DE DIREITOS DE PROPRIEDADE INTELECTUAL

Eu, **Wallaf Costa Vimercati**, pesquisador, Engenheiro de Alimentos, Brasileiro, solteiro, portador da identidade 3.196.261, ES, SSP, CPF 125.005.457-50, residente e domiciliado na Rua Leticia Jorge Monteiro, nº 20, Bairro Centro, Alegre, ES, CEP 29.500-000 para fins de inscrição no Programa de Pós-Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, declaro conhecer e comprometo-me a respeitar a legislação federal e estadual, bem como cumprir as normas de propriedade intelectual e de inovação da Universidade Federal do Espírito Santo - Ufes em relação aos direitos de propriedade intelectual gerados no projeto intitulado **“Desenvolvimento de uma bebida fermentada funcional em pó de kefir de água sabor morango: aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade”**.

Devendo:

1. Comunicar à Diretoria de Inovação Tecnológica - DIT/Ufes o desenvolvimento de criações suscetíveis de proteção legal antes de tomar qualquer iniciativa de divulgação dos resultados;
2. Reconhecer a Ufes como detentora de direitos patrimoniais sobre a propriedade intelectual gerada no projeto acima citado e a ele relacionados, assegurando-me o direito de figurar como autor(a)/inventor(a);
3. Autorizar a Ufes a realizar todos os atos necessários à proteção e exploração da propriedade intelectual gerada no projeto, ou dele decorrente, e fornecer em tempo hábil todas as informações e documentos necessários;
4. Comunicar à unidade na qual estou inscrito(a) no Programa de Pós-Doutorado a vinculação formal ou informal a qualquer outra instituição pública ou privada com fins acadêmicos ou trabalhistas;
5. Concordar com a percentagem de participação a título de incentivo, prevista nas legislações em vigor, sobre os dividendos oriundos da exploração da propriedade intelectual gerada;
6. Indicar minha vinculação à Ufes e à unidade em que foi desenvolvido o Programa de Pós-Doutorado em todas as publicações de dados nele obtidos, resultantes do programa de pós-doutorado, ou em trabalhos divulgados por qualquer outra forma e meio.

Alegre, 23 de abril de 2025

Documento assinado digitalmente



WALLAF COSTA VIMERCATI

Data: 24/04/2025 12:51:29-0300

Verifique em <https://validar.iti.gov.br>

Wallaf Costa Vimercati



Wallaf Costa Vimercati

Bolsista de Desenvolvimento Científico Regional do CNPq - Nível C

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/1970116102806048>

ID Lattes: **1970116102806048**

Última atualização do currículo em 02/04/2025

Engenheiro de Alimentos (2016) e Mestre em Ciência e Tecnologia de Alimentos (2018), ambos pela Universidade Federal do Espírito Santo. Especialista em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos (2020) pelo Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, campus Piúma. Doutor em Ciência dos Alimentos pela Universidade Federal de Lavras (2021). Foi professor na Faculdade de Nutrição, da Universidade Federal de Mato Grosso. Foi professor do ensino básico, técnico e tecnológico do Instituto Federal do Espírito Santo, campus Venda Nova do Imigrante. Tem experiência nas áreas de otimização de processos, operações unitárias (secagem de alimentos e processos de extração), encapsulação de compostos bioativos, tecnologias de café, massas, leite, frutas e hortaliças, métodos térmicos e não térmicos de conservação de alimentos e bromatologia. (**Texto informado pelo autor**)

Identificação

Nome

Wallaf Costa Vimercati 

Nome em citações bibliográficas

VIMERCATI, W. C.;VIMERCATI, WALLAF COSTA;VIMERCATI, WALLAF C.;VIMERCATI, WALLAF;COSTA VIMERCATI, WALLAF

Lattes iD



<http://lattes.cnpq.br/1970116102806048>

Orcid iD

?  <https://orcid.org/0000-0002-6398-2991>

País de Nacionalidade

Brasil

Formação acadêmica/titulação

2018 - 2021

Doutorado em Ciências dos Alimentos.
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

Título: Optimal extraction condition and encapsulation of bioactive compounds

from coffee silverskin, Ano de obtenção: 2021.

Orientador:  Carlos José Pimenta.
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

2016 - 2018

Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS.

Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Título: Elaboração, cinética de secagem e caracterização físico-química e tecnológica de massas alimentícias  , Ano de Obtenção: 2018.

Orientador:  Luciano José Quintão Teixeira.

Coorientador: Antonio Manoel Maradini Filho e Sérgio Henriques Saraiva.

Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

2019 - 2020

Especialização em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos(). (Carga Horária: 480h).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Espírito Santo, IFES, Brasil.

Título: ..

Orientador: Marcelo Giordani Minozzo.

2011 - 2016

Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Título: Avaliação do processo de secagem do soro de leite em leito de espuma.

Orientador: Sérgio Henriques Saraiva.

Formação Complementar

2024 - 2024

Extensão universitária em Higiene e Controle de Qualidade de Alimentos. (Carga horária: 50h).

Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Brasil.

2023 - 2024

Extensão universitária em Didática no Ensino Superior. (Carga horária: 68h).

Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.

2021 - 2021

Estatística Aplicada à Pesquisa. (Carga horária: 40h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Sul de Minas Gerais, IFSULDEMINAS, Brasil.

2020 - 2020

Produção de Hortaliças PANC para consumo doméstico. (Carga horária: 12h).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, Brasil.

2020 - 2020

Meliponicultura: Criação de abelhas sem ferrão. (Carga horária: 12h).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, Brasil.

2020 - 2020

Hortas em pequenos espaço. (Carga horária: 12h).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, Brasil.

2020 - 2020

Produção de leite de qualidade. (Carga horária: 40h).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, Brasil.

2020 - 2020

Introdução à biofortificação. (Carga horária: 20h).
Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária, EMBRAPA, Brasil.

2019 - 2019

Extensão universitária em Bebidas: conceitos e tipos. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Brasil.

2019 - 2019

Extensão universitária em Nano e Microencapsulamento de Compostos Bioativos e Aplicações em Alimentos. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.

2019 - 2019

Extensão universitária em Flavonoides em Alimentos. (Carga horária: 68h).
Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, UFRB, Brasil.

2019 - 2019

Panificação. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e
Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS,
Brasil.

2019 - 2019

Minicurso Teórico Prático Sobre Licor de
Frutas. (Carga horária: 2h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2019 - 2019

Qualidade e Segurança de Alimentos:
Grãos, Queijo e Café. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2019 - 2019

Normas ABNT aplicadas a Trabalhos
Acadêmicos. (Carga horária: 20h).
Universidade Federal do Recôncavo da
Bahia, UFRB, Brasil.

2019 - 2019

Boas Práticas nos Serviços de
Alimentação. (Carga horária: 40h).
Serviço de Apoio as Micro e Pequenas
Empresas do Distrito Federal, SEBRAE/DF,
Brasil.

2018 - 2018

Tratamento de dados de cromatografia
gasosa. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2018 - 2018

Desenvolvimento de apresentações com
slides. (Carga horária: 5h).
Universidade Federal de São Carlos,
UFSCAR, Brasil.

2018 - 2018

Iniciação Profissional em Consumo
Consciente de Energia. (Carga horária:
14h).
SENAI - Departamento Regional do Mato
Grosso do Sul, SENAI/DR/MS, Brasil.

2018 - 2018

Curriculum Profissional - Dicas de
Elaboração. (Carga horária: 4h).
Unieducar Inteligência Educacional,
UNIEDUCAR, Brasil.

2018 - 2018

Separação e Purificação de Bioproductos.
(Carga horária: 4h).

2018 - 2018

Novas Tendências em Análise Sensorial Descritiva e Pesquisas com Consumidor.
(Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2018 - 2018

Processos avaliativos no ensino superior.
(Carga horária: 8h).
Universidade Federal de São Carlos,
UFSCAR, Brasil.

2018 - 2018

Quem pode fazer análise sensorial de café?. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal do Espírito Santo,
UFES, Brasil.

2018 - 2018

Normalização de Trabalhos Acadêmicos.
(Carga horária: 20h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2018 - 2018

Tratamento de dados de cromatografia gasosa. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2018 - 2018

Composição, tecnologia e qualidade do azeite de oliva. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Lavras, UFLA,
Brasil.

2016 - 2016

Redação Científica. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal do Espírito Santo,
UFES, Brasil.

2016 - 2016

Aplicações da Cromatografia Gasosa.
(Carga horária: 4h).
Universidade Federal do Espírito Santo,
UFES, Brasil.

2015 - 2015

Boas Práticas em Serviços de Alimentação. (Carga horária: 12h).
Agência Nacional de Vigilância Sanitária,
ANVISA, Brasil.

2014 - 2014

2014 - 2014

Gestão da qualidade em pequenas e médias empresas. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

2014 - 2014

Aprender a Empreender. (Carga horária: 16h).
SEBRAE, SEBRAE, Brasil.

2013 - 2013

Boas Práticas de Fabricação. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2013 - 2013

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. (Carga horária: 8h).
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2013 - 2013

A atuação do Engenheiro de Alimentos no Espírito Santo. (Carga horária: 1h).
Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Atuação Profissional

Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Vínculo institucional

2017 - 2018

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Colaborador

Outras informações

Aulas teóricas e práticas ministradas para as disciplinas de Tecnologia de Produtos de Origem animal I (EAL 05212), Tecnologia de Alimentos (EAL 05294) e Tecnologia de Leite e Derivados (EAL 05298) com carga horária total de 77 horas.

Vínculo institucional

2016 - 2018

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Mestrando, Regime: Dedicação exclusiva.

Outras informações

Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Vínculo institucional

2017 - 2017

Vínculo: Livre, Enquadramento Funcional: Estagiário, Carga horária: 30

Outras informações

Realizou estágio em docência na disciplina Análise de Alimentos, oferecida para o curso de graduação em Engenharia de Alimentos. Durante o estágio, foi possível contribuir com a preparação e ministração de aulas teóricas e práticas e participar do processo avaliativo dessa disciplina.

Vínculo institucional

2011 - 2016

Vínculo: Livre, Enquadramento Funcional: Estudante de Graduação, Regime: Dedicação exclusiva.

Outras informações

Graduação em Engenharia de Alimentos

Vínculo institucional

2014 - 2015

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Monitor, Carga horária: 20

Outras informações

Monitoria das disciplinas EAL05972 Bromatologia, EAL08787 Análise de Alimentos e EAL08838 Princípios de Conservação de Alimentos. Carga horária total: 1440h

2014 - 2014

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Monitor, Carga horária: 20

Outras informações

Monitoria nas disciplinas ENG05510 Estatística Básica e ENG05503 Bioestatística. Carga horária total: 320h

Vínculo institucional

2014 - 2014

Vínculo: Voluntário, Enquadramento Funcional: Monitor, Carga horária: 20

Outras informações

Monitoria nas disciplinas ENG05510 Estatística Básica e ENG05503 Bioestatística. Carga horária total: 320h

Vínculo institucional

2013 - 2013

Vínculo: Voluntário, Enquadramento Funcional: Monitor, Carga horária: 30

Outras informações

Monitoria nas disciplinas ENG05510 Estatística Básica e ENG05503 Bioestatística

Vínculo institucional

2013 - 2013

Vínculo: Estagiário, Enquadramento Funcional: Estagiário, Carga horária: 60

Outras informações

Estágio não obrigatório. Atuou desenvolvendo atividades de pesquisa envolvendo análise de alimentos e tecnologia de alimentos em laboratórios de pesquisa do Departamento de Engenharia de Alimentos do CCA-UFES

Instituto Capixaba de Pesquisa, Assistência Técnica e Extensão Rural, INCAPER, Brasil.

Vínculo institucional

2015 - 2015

Vínculo: Estagiário, Enquadramento Funcional: Estagiário, Carga horária: 180

Outras informações

Atuou acompanhando o processo de adesão das agroindústrias familiares no serviço de inspeção municipal e estadual, apoiando as atividades desenvolvidas, como elaboração dos manuais de Boas Práticas de Fabricação e apoiando a implantação de uma fábrica de processamento de frutas

Universidade Federal de Lavras, UFLA, Brasil.

Vínculo institucional

2019 - 2019

Vínculo: Estagiário, Enquadramento Funcional: Estagiário, Carga horária: 30

Outras informações

Realizou estágio em docência na disciplina Química de Alimentos, oferecida para os cursos de graduação em Engenharia de Alimentos, Nutrição e Química. Durante o estágio, foi possível contribuir com a preparação e ministração de aulas práticas e participar do processo avaliativo dessa disciplina.

Vínculo institucional

2023 - 2025

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor Substituto, Carga horária: 40

Outras informações

Disciplinas ministradas: - Curso técnico em agroindústria: Química de Alimentos; Higiene e Legislação de Alimentos; Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal II (Frutas e Hortalícias), Tecnologia de Produtos de Origem Animal I (Leites, ovos e mel) e Princípios de Operações Unitárias.- Curso superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Química de Alimentos; Embalagem de Alimentos; Tecnologia de Queijos; Operações Unitárias na Indústria de Alimentos I; Tecnologia de Frutas e Hortalícias; Toxicologia de Alimentos e Tecnologia de Massas e Panificação.

Vínculo institucional

2020 - 2020

Vínculo: Professor, Enquadramento Funcional: Professor - Curso de extensão, Carga horária: 80

Outras informações

Participou do Curso de Extensão intitulado 'PRINCIPIOS DA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS', realizado nesta Instituição, na função de PROFESSOR(A), no período de 1 de setembro de 2020 a 1 de novembro de 2020, com carga horária de 80 hora(s).

Vínculo institucional

2021 - 2023

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor Substituto, Carga horária: 40

Outras informações

Disciplinas ministradas: - Curso superior em Ciência e Tecnologia de Alimentos: Fundamentos de cálculos em processos; Fenômenos de Transporte; Princípios de Físico-Química Aplicados ao Processamento de Alimentos; Análises químicas e Físico-Químicas de Alimentos; Química de Alimentos II; Toxicologia alimentar; Aditivos em alimentos; Tópicos especiais em ciência de alimentos II - Tecnologia do processamento de café; Bioquímica geral e Química geral.- Curso superior em Nutrição: Bromatologia II.- Curso superior em Química: Química dos alimentos.

Projetos de pesquisa

2023 - 2024

Estudo de um secador solar direto de baixo custo para desidratação de alimentos na baixada cuiabana

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Eloneida Aparecida Camili - Coordenador / Pedro Henrique Conceição Gama - Integrante / Ana Flavia Nunes de Oliveira - Integrante.

2023 - Atual

Obtenção e avaliação da interação do concentrado proteico de pescado (CPP), elaborado com resíduos da filetagem, associado a matrizes amiláceas

Descrição: O presente projeto pretende propor o desenvolvimento de um novo ingrediente (hidrogel) a base de concentrado protéico de pescado e matrizes amiláceas. Sendo essa uma alternativa para utilização dos resíduos gerados no processo de filetagem de peixes redondos nativos. Espera-se entender o comportamento do CPP ou as interações que o CPP pode apresentar com outras matrizes alimentícias ou com outros componentes alimentícios, como proteínas, lipídeos, fibras, hidrocolóides ou carboidratos. Com isso, pretende-se propor uma alternativa sustentável para o processamento de peixes nativos, de forma a estimular o crescimento da cadeia produtiva do pescado no Estado de Mato Grosso, assim como gerar informações técnicas inéditas a respeito dos produtos propostos viabilizando sua introdução na indústria de processamento de alimentos. Por fim, o projeto ainda contribuirá para geração de mão de obra técnica especializada a ser absorvida pelo mercado de trabalho.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (5) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Manoel Divino da Matta Junior - Integrante / Luciana Kimie Savayda-Silva - Integrante / Janessa Sampaio de Abreu - Coordenador / Edivaldo Sampaio de Almeida Filho - Integrante / Marcio Aquio Hoshiba - Integrante / Gustavo Pereira Leite Gonçalves - Integrante / Mayra Fernanda de Sousa Campos - Integrante / Rafaela Fernanda Campos de Amorim - Integrante / Samara Amancia Oliveira da Costa - Integrante / Weza Kissanga Kya Kapitango-a-Samba - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de Mato Grosso - Auxílio financeiro.

2022 - 2023

Otimização do processo de secagem em leito de espuma da polpa de araticum (*A. Crassiflora*), caracterização físico-química e possíveis aplicações dos pós para uso biotecnológico

Descrição: O objetivo do presente estudo será aplicar a técnica de secagem em leito de espuma para a polpa do Araticum, avaliando a melhor condição de secagem e as propriedades nutricionais dos pós e possíveis fins biotecnológicos desse produto.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Eloneida Aparecida Camili - Coordenador / Nadine Auxiliadora Oliveira Moraes - Integrante.

2022 - Atual

Prevalência de *Salmonella* spp. em pisciculturas e desenvolvimento de tecnologias para sua prevenção e controle em peixes nativos no Estado de Mato Grosso, Brasil

Descrição: A *Salmonella* spp. é uma bactéria da família das Enterobacteriaceae que causam infecção alimentar, podendo ser grave e levar até a morte. A *Salmonella* pode causar dois tipos de doença, dependendo do sorotipo: salmonelose não tifoide e febre tifoide. A transmissão se dá pela ingestão de alimentos contaminados (por isso são chamadas de doenças transmitidas por alimentos ? DTA). De acordo com dados do Sistema de Informação de Agravos de Notificação (Sinan), do Ministério da Saúde, são notificados em média, por ano, 700 surtos de DTA, com

envolvimento de 13 mil doentes e 10 óbitos. Estima-se que 40 desses surtos sejam causados pela *Salmonella* spp. O problema da ocorrência de *Salmonella* spp. em peixes é uma realidade brasileira, tanto é que, em 2018, o MAPA decretou a suspensão temporária da exportação de pescado brasileiro para União Europeia por causa da contaminação química e microbiológica do produto, tanto da pesca, quanto da piscicultura. Segundo a legislação, a presença de *Salmonella* spp. em pescado é proibida, pois causa sérios problemas na saúde humana, podendo levar a infecção generalizada e morte nos casos mais graves da doença. Um estudo prévio coordenado pelo Laboratório de Diagnóstico de Enfermidades de Animais Aquáticos, da Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Federal de Minas Gerais descobriu que a contaminação do peixe ocorre tanto nos viveiros de produção pela ingestão de alimento contaminado, quanto durante a evisceração pela exposição da carcaça e filés à *Salmonella* presente nas vísceras e brânquias. Os peixes redondos (tambaqui, pacu, pirapitinga e seus híbridos) são muito apreciados pelo consumidor brasileiro, e sua produção em cativeiro ocupa importante lugar na socioeconômica do nosso país. Ressalta-se ainda que cada região possui especificidades na produção, inclusive dentro do Estado de Mato Grosso. Verifica-se a adoção de diferentes sistemas de engorda dos peixes, embora a maioria sejam em viveiros de terra ao ar livre, percebe-se diferenças nos tipos de alimentação ofertadas, manejo e biomas de cada piscicultura. Os sistemas de despesca, abate e transporte até os frigoríficos também podem variar, conforme o tamanho e estrutura do produtor. Em todas essas etapas existem fontes de contaminação que devem ser monitoradas e eliminadas para garantir que o peixe seja livre de *Salmonella* ao final do processamento. Dessa forma, a presente proposta visa rastrear e definir os principais pontos de risco de contaminação da *Salmonella* spp. na cadeia produtiva do pescado no Estado de Mato Grosso, Brasil. E com essas informações propor soluções inovadoras que controlem e previnam a contaminação pela *Salmonella* spp. nas diferentes etapas produtivas. A partir dos estudos propostos neste projeto, espera-se: 1) Rastrear a presença de *Salmonella* spp. e identificar a prevalência de seus sorotipos em pisciculturas no Estado de Mato Grosso; 2) Informar aos produtores, processadores, técnicos e consumidores sobre os riscos associados à presença de *Salmonella* em peixes; 3) Otimizar protocolos de Boas práticas (produção, despesca e industrialização do pescado) para controle de *Salmonella* spp.; 4) Atualizar protocolos atualmente utilizados para controle de *Salmonella* spp., na indústria de processamento de peixes, assim como validar métodos alternativos;

5) Realizar treinamento técnico para estudantes, técnicos profissionais e produtores, assim como elaborar materiais didáticos para divulgação das tecnologias desenvolvidas.

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (3) / Mestrado acadêmico: (4) / Doutorado: (2)

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Manoel Divino da Matta Junior - Integrante / Luciana Kimie Savaya-Silva - Coordenador / Yuri Duarte Porto - Integrante / Marcio Aquio Hoshiba - Integrante / Fabiola Helena dos Santos Fogaça - Integrante / Vinícius Castro - Integrante / Edivaldo Smapaio de Almeida Filho - Integrante / Eduardo Eustáquio de Souza Figueiredo - Integrante / Márcio Gonçalo de Lima - Integrante / William Bertoloni - Integrante / Adelino Cunha Neto - Integrante / JANESSA SAMPAIO ABREU - Integrante / LUCIANO CARLOS DE ARRUDA - Integrante / WAGNER DE SOUZA TASSINARI - Integrante / FERNANDA ARPINI SOUZA - Integrante / Jaqueline Oliveira dos Reis - Integrante / ADRIANA OLIVEIRA ANDRADES - Integrante.

2018 - 2021

Condição ótima de extração, microencapsulação e aplicação em kefir dos compostos bioativos da película prateada de café

Descrição: A película prateada é um tegumento fino que envolve o grão de café cru. O desprendimento dessa película do grão ocorre durante o processo de torra, sendo separada por fluxo de ar. Os compostos presentes nesse coproducto incluem fibras solúvel e insolúvel, proteína, ácidos graxos saturados e insaturados, açúcares (sacarose, frutose, glicose, inositol, manitol), minerais (K, Mg, Ca, Fe, Na), vitamina E, cafeína, ácidos clorogênicos, polifenóis. Os compostos antioxidantes extraídos de várias fontes vegetais têm sido alvo de inúmeras pesquisas para o enriquecimento de produtos. Esses compostos exercem efeitos benéficos para a saúde humana, atuando, por exemplo, na redução de radicais livres formados durante o metabolismo oxidativo, prevenção de doenças cardiovasculares, inflamatórias, diabetes entre outras. Contudo, os antioxidantes naturais adicionados nos alimentos podem ser suscetíveis ao processamento e armazenamento, podendo ser afetados por diversos fatores, como oxigênio, umidade, temperatura e exposição a luz, limitando sua aplicação em alimentos processados. Diante disso, a microencapsulação surge como tecnologia promissora para minimizar a degradação

desses compostos bioativos em produtos alimentícios..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Doutorado: (1) .

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati -

Integrante / Carlos José Pimenta -

Coordenador.

2017 - 2023

Desenvolvimento, padronização e caracterização de concentrado proteico, elaborado a partir de resíduos da filetagem de peixes redondos, e sua aplicação na formulação de produtos alimentícios

Descrição: O consumo de pescado no Brasil ainda é muito inferior ao consumo médio mundial, isso acontece devido, principalmente, a falta de conveniência e baixa qualidade dos produtos ofertados no mercado nacional. Aliado a isso, o baixo rendimento em filé nas indústrias de processamento acaba gerando um acúmulo de praticamente 70 do peso do peixe inteiro na forma de resíduos e potenciais problemas ecológicos. Por isso, a elaboração de co-produtos seria uma alternativa para o desenvolvimento sustentável da cadeia produtiva de pescado na região de Mato Grosso e também uma forma de introduzir produtos de maior valor agregado e conveniência no o mercado consumidor. Sendo assim, o objetivo desse trabalho foi desenvolver, padronizar e caracterizar concentrados proteicos (CP) de resíduos da filetagem (aparas e carcaças) de peixes redondos (tambaqui e tambatinga), através de análises microbiológicas, físico-químicas e sensoriais, tanto dos CP como de produtos alimentícios (pães e macarrão) formulados a partir da substituição parcial da farinha de trigo por esses concentrados proteicos de pescado..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (7) /

Mestrado acadêmico: (2) / Doutorado: (3)

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati -
Integrante / JONATÁ HENRIQUE REZENDE DE SOUZA - Integrante /
Janessa Sampaio de Abreu - Integrante /
Edivaldo Sampaio de Almeida Filho -
Integrante / Marcio Aquio Hoshiba -
Integrante / Luciana Kimie Savay da Silva -
Coordenador / Marcelo Aparecido Martins - Integrante / Luzilene Aparecida Cassol - Integrante / André Luis Dias de Alencar - Integrante / Anaquelí Lucia Pedroso - Integrante / Marina Correa da Costa Abreu - Integrante / ANDERSON CASTRO SOARES DE OLIVEIRA -
Integrante / DANIELLA DE ARRUDA RODRIGUES POVOAS JUCA - Integrante /
JACIRA MOREIRA DE CAMPOS -
Integrante / IZABETE DE OLIVEIRA LARA

2016 - 2018

Elaboração, cinética de secagem e caracterização físico-química e tecnológica de massas alimentícias

Descrição: Massa alimentícia é um alimento popularmente consumido em vários países. No Brasil, esse produto destaca-se pela geração de empregos e renda, uma vez que o país ocupa o terceiro lugar no mercado mundial de massas. A fabricação desse produto é relativamente simples. A utilização de ingredientes com coloração na fabricação de massas alimentícias, tais como, beterraba, espinafre, entre outros, proporciona alimentos diferenciados ao mercado, além de agregar valor ao produto. A qualidade desses produtos é influenciada pelas características das matérias-primas, forma de processamento e armazenamento. Deste modo, o objetivo deste trabalho será elaborar, avaliar a cinética de secagem e analisar as características físico-químicas e tecnológicas de massas alimentícias adicionadas de ingredientes que alteram a cor, o sabor e o aroma. Para isso, serão utilizados vários sabores de massas alimentícias, as quais serão avaliadas quanto as suas características físico-químicas e tecnológicas no início e final de sua vida útil. Após esta etapa, será escolhida a massa alimentícia que apresentar maior perda de cor, para então elaborar, avaliar a cinética de secagem e as características físico-químicas e tecnológicas, de modo a minimizar a perda de cor, aumentar a vida útil do produto e melhorar suas características..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Coordenador.

2015 - 2016

Estudo da Cinética de Secagem em Leito de Espuma de Morango (*Fragaria sp.*)

Descrição: Avaliação da secagem do morango (*Fragaria sp.*) utilizando o método de leito em espuma em diferentes temperaturas, com ajustes de modelos matemáticos que descrevam a cinética de secagem e avaliação do efeito da temperatura de secagem sobre o pigmento dos morangos (antocianina)..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Coordenador / Sérgio Henriques Saraiva - Integrante.

2012 - 2012

Preparação de materiais a base de argila para processos de remediação ambiental

Descrição: Participação como voluntário do projeto de iniciação Científica..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Alexandre dos Santos Anastácio - Coordenador.

2008 - 2009

Introdução a Biotecnologia Conhecendo os Ácidos Nucleicos

Descrição: Iniciação Científica Júnior ? PBICJ/ES..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Taís Cristina Bastos Soares - Coordenador.

Membro de corpo editorial

2021 - Atual

Periódico: Donnish Journal of Food Science and Technology

2020 - Atual

Periódico: Open Journal of Food and Nutritional Research

2020 - Atual

Periódico: American Journal of Science, Engineering and Technology

2020 - Atual

Revisor de periódico

2019 - Atual

Periódico: LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY

2020 - Atual

Periódico: Ciência Rural

2020 - Atual

Periódico: Revista Eletrônica da UERGS

2020 - Atual

Periódico: Revista Agrária Acadêmica

2020 - Atual

Periódico: Journal of Food Processing and Preservation

2021 - Atual

Periódico: Journal of Food and Nutrition Research

2021 - Atual

Periódico: Revista IFES Ciência

2021 - Atual

Periódico: Biocatalysis and Agricultural Biotechnology

2021 - Atual

Periódico: Research, Society and Development

2021 - Atual

Periódico: Global Nutritional Health and Food Science Journal

2022 - Atual

Periódico: Revista Mexicana de Ingeniería Química

2022 - Atual

Periódico: JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING

2022 - Atual

2022 - Atual

Periódico: Brazilian Journal of Food and Technology

2022 - Atual

Periódico: Food Science & Nutrition

2023 - Atual

Periódico: AIMS Agriculture and Food

2022 - Atual

Periódico: Ingeniería e Investigación

Áreas de atuação

1.

Grande área: Ciências Agrárias.

2.

Grande área: Ciências Agrárias / Área:
Ciência e Tecnologia de Alimentos.

3.

Grande área: Ciências Agrárias / Área:
Ciência e Tecnologia de Alimentos /
Subárea: Engenharia de Alimentos.

Idiomas

Inglês

Compreende Bem, Fala Pouco, Lê Bem,
Escreve Razoavelmente.

Espanhol

Compreende Bem, Fala Pouco, Lê Bem,
Escreve Pouco.

Português

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem,
Escreve Bem.

Prêmios e títulos

2023

Top Cited Article 2021-2022 (Process optimization and ethanol use for obtaining

white and red dragon fruit powder by foam mat drying), Journal of Food Science.

2022

Top Cited Article 2020-2021 (Effect of drying air temperature on drying kinetics and physicochemical characteristics of dried banana), Journal of Food Process Engineering..

Produções

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica



1.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; OSÓRIO, VANESSÁ MOREIRA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Quality Attributes of Dried Osmo-Dehydrated Banana Slices Using Coconut Sugar and Sucrose as Osmotic Agents. Food and Bioprocess Technology **JCR**, v. 17, p. 1-19, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 23 | **SCOPUS** 2

2.

MACEDO, L. L. ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; PETRI JÚNIOR, IRINEU ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, W. C. . Intermittent microwave drying and heated air drying of fresh and isomaltulose (Palatinose) impregnated strawberry. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY **JCR**, v. 155, p. 112918, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 23 | **SCOPUS** 23

3.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; CORRÉA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; PIMENTA, CARLOS JOSÉ . Valorization of spent coffee grounds: Encapsulation of bioactive compounds by different drying methods. DRYING TECHNOLOGY **JCR**, v. 40, p. 1-16, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 3 | **SCOPUS** 5

4.

VIMERCATI, W. C. ; ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, L. L. ; PIMENTA, CARLOS JOSE . Optimal extraction condition for the recovery of bioactive compounds and antioxidants from coffee

5.

VIMERCATI, W. C.; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, L. L. ; CORREA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; PIMENTA, CARLOS JOSE . Encapsulation of coffee silverskin extracts by foam mat drying and comparison with powders obtained by spray drying and freeze-drying. JOURNAL OF FOOD SCIENCE **JCR**, v. 87, p. 1-13, 2022. **Citações:** WEB OF SCIENCE TM 10 | SCOPUS 11

6.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; PIMENTA, CARLOS JOSE . Effect of solvent, method, time and temperature of extraction on the recovery of phenolic compounds and antioxidants from spent coffee grounds. INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD ENGINEERING **JCR**, v. 18, p. 1-12, 2022. **Citações:** WEB OF SCIENCE TM 7 | SCOPUS 5

7.

MACEDO, L. L. ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, W. C. . Effect of osmotic agent and vacuum application on mass exchange and qualitative parameters of osmotically dehydrated strawberry. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION **JCR**, v. 46, p. 1-10, 2022. **Citações:** WEB OF SCIENCE TM 10 | SCOPUS 9

8.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIWA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSÉ QUINTÃO ; DA COSTA, JOYCE MARIA GOMES ; PIMENTA, CARLOS JOSÉ . Encapsulation of phenolic and antioxidant compounds from spent coffee grounds using spray-drying and freeze-drying and characterization of dried powders. JOURNAL OF FOOD SCIENCE **JCR**, v. 87, p. 1-12, 2022. **Citações:** WEB OF SCIENCE TM 9 | SCOPUS 14

9.

MACEDO, L. L. ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, CINTIA . The impact of using vacuum and isomaltulose as an osmotic agent on mass exchange during osmotic dehydration and their effects on qualitative parameters of strawberries. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. 45, p. 1-13, 2022. **Citações:** WEB OF SCIENCE TM 8 | SCOPUS 6

10.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influence of yacon syrup concentration and drying air temperature on properties of osmotically pre-dehydrated dried banana. HEAT AND MASS TRANSFER JCR, v. 57, p. 441-451, 2021. Citações: WEB OF SCIENCE 13 | SCOPUS 14

11.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; PIO, LEILA APARECIDA SALLÉS . Process optimization and ethanol use for obtaining white and red dragon fruit powder by foam mat drying. JOURNAL OF FOOD SCIENCE JCR, v. 86, p. 426-433, 2021. Citações: WEB OF SCIENCE 25 | SCOPUS 26

12.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Spectroscopy Technique Applied to Estimate Sensory Parameters and Quantification of Total Phenolic Compounds in Coffee. Food Analytical Methods JCR, v. 14, p. 1-13, 2021. Citações: WEB OF SCIENCE 4 | SCOPUS 4

13.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Banana liqueur made with yacon syrup: evaluation of stability during maturation. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 24, p. 01-11, 2021.

14.

MOREIRA, RODRIGO VICTOR ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; MACEDO, L. L. ; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, W. C. ; SOUZA, AMANDA UMBELINA DE ; PETRÍ JUNIOR, IRINEU ; JUNQUEIRA, JOÃO RENATO DE JESUS . Sensory quality of parchment coffee subjected to drying at different air temperatures and relative humidities. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT, v. 10, p. e541101019351, 2021.

15.

VIMERCATI, WALLAF COSTA; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; DA SILVA ARAUJO, CINTIA ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSE QUINTAO ; CORREA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; MINOZZO, MARCELO GIORDANO . Effect of blanching and drying methods of spinach on the physicochemical properties and cooking quality of enriched pasta. *Journal of Food Measurement and Characterization* **JCR**, v. 15, p. 1, 2021. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 1 | [SCOPUS](#) 2

16.

MACEDO, LEANDRO ; ARAÚJO, CINTIA ; **VIMERCATI, WALLAF** ; HEIN, PAULO RICARDO ; PIMENTA, CARLOS JOSÉ ; SARAIVA, SERGIO . Evaluation of chemical properties of intact green coffee beans using near-infrared spectroscopy. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE* **JCR**, v. 101, p. 3500-3507, 2021. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 23 | [SCOPUS](#) 23

17.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; JUNIOR, IRINEU PETRI . Convective Drying with Ethanol Pre-treatment of Strawberry Enriched with Isomaltulose. *Food and Bioprocess Technology* **JCR**, v. 14, p. 1-16, 2021. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 38 | [SCOPUS](#) 31

18.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA . Fruto-oligossacarídeos: aspectos nutricionais, tecnológicos e sensoriais. *Brazilian Journal of Food and Technology*, v. 23, p. 1-9, 2020. **Citações:** [SCOPUS](#) 7

19.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; **MACEDO, LEANDRO LEVATE** ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; FERREIRA, ADÉSIO ; PREZOTTI, LUIZ CARLOS ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES . Determination of pH and acidity in green coffee using near-infrared spectroscopy and multivariate regression. *JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE* **JCR**, v. 100, p. 2488-2493, 2020. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 18 | [SCOPUS](#) 21

20.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; **MACEDO, LEANDRO LEVATE** ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSE QUINTAO . Effect of storage time and packaging on cooking quality and physicochemical properties of pasta with added nontraditional ingredients.

21.

VIMERCATI, WALLAF COSTA; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; FONSECA, HUGO CALIXTÓ ; GUIMARÃES, JESSICA SOUSA ; ABREU, LUIZ RONALDO DE ; PINTO, SANDRA MARIA . Physicochemical, rheological, microbiological and sensory properties of newly developed coffee flavored kefir. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY JCR, v. 123, p. 109069, 2020. Citações: WEB OF SCIENCE™ 26 | SCOPUS 25

22.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRÁ, LUCIANO JOSE QUINTÃO . Effect of drying air temperature on drying kinetics and physicochemical characteristics of dried banana. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING JCR, v. 43, p. 1-10, 2020. Citações: WEB OF SCIENCE™ 87 | SCOPUS 85

23.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; FERREIRA, ADÉSIO ; PREZOTTI, LUIZ CARLOS ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSÉ QUINTÃO ; SARAIVA, SERGÍO HENRIQUES . Predicting the Electric Conductivity and Potassium Leaching of Coffee by NIR Spectroscopy Technique. Food Analytical Methods JCR, v. 13, p. 1-9, 2020. Citações: WEB OF SCIENCE™ 7 | SCOPUS 9

24.

PAULA, RAMON RAMOS ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSE QUINTÃO ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES . Drying kinetics and physicochemical properties of whey dried by foam mat drying. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION JCR, v. 44, p. 1-10, 2020. Citações: WEB OF SCIENCE™ 12 | SCOPUS 12

25.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; DEV, SATYANARAYAN ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; RODRIGUES DE OLIVEIRA, CASSIANO ; PIO, LEILA APARECIDA SALLES . Influence of pretreatment with ethanol and drying temperature on physicochemical and antioxidant properties of white and red pulp pitayas dried in foam mat. DRYING TECHNOLOGY JCR, v. 38, p. 1-10, 2020. Citações: WEB OF SCIENCE™ 36 | SCOPUS 32

26.

VIMERCATI, W. C.; ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influence of drying temperature on drying kinetics, energy consumption, bioactive compounds and cooking quality of pasta enriched with spinach. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. 1, p. 1-12, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE **16** | SCOPUS **17**

27.

MACEDO, L. L. ; CORREA, J. L. G. ; FONSECA, H. C. ; ARAUJO, C. S. ; **VIMERCATI, W. C.** ; GANDIA, R. M. . Convective drying of Butia Capitata pulp: effect of air temperature on kinetic and quality parameters. RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT, v. 9, p. 1-23, 2020.

28.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; **VIMERCATI, W. C.** ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influência da desidratação ósmotica na umidade e textura de banana-passa. Revista Agrotecnologia, v. 10, p. 81-87, 2019.

29.

VIMERCATI, WALLAF COSTA; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSÉ QUINTÃO ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Efeito da temperatura na cinética de secagem em leito de espuma e na degradação de antocianina em morango. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 22, p. 1-12, 2019. **Citações:** SCOPUS **8**

30.

MACEDO, LEANDRO L. ; SILVA ARAÚJO, CINTIA ; **VIMERCATI, WALLAF C.** ; SARAIVA, SÉRGIO H. ; TEIXEIRA, LUCIANO J. Q. . Evaluation of different bleaching methods applied to yacon. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING **JCR**, v. 42, p. 1-7, 2019. **Citações:** WEB OF SCIENCE **11** | SCOPUS **14**

31.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; OLIVEIRA, ANDERSON DO NASCIMENTO ; TEIXEIRA, LUCIANO JOSÉ QUINTÃO . Cinética de secagem de acerola em leito de espuma e ajuste de modelos matemáticos. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 20, p. 1-9, 2017.

1.

TEIXEIRA, L. J. Q. ; VIMERCATI, W. C. . Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1. ed. Vitória: Edufes, 2023. v. 49. 306p .

Capítulos de livros publicados

1.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. . Health Benefits of Bioactive Compounds and Nutrients in Coffee Silverskin. In: Junaid Ahmad Malik; Megh G. Goyal; Preeti Birwal; Ritesh B. Watharkar.. (Org.). Plant-Based Bioactive Compounds and Food Ingredients: Encapsulation, Functional, and Safety Aspects. 1ed.Abingdon: CRC Press, 2023, v. 1, p. 237-250.

2.

VIMERCATI, W. C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Coagulação do leite e tecnologia do processamento de iogurte. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 175-192.

3.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; CORREA, J. L. G. . Secagem e desidratação de alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 81-104.

4.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. . Tecnologia geral de fabricação de queijos de massa semicozida. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 213-231.

5.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARADINI FILHO, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologia do processamento de massas alimentícias. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias

do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 253-280.

6.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. .
Métodos para controle da cristalização da lactose na produção de doce de leite.. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 232-252.

7.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. .
Processamento do café e relação entre as formas de preparo denominadas como via seca e via úmida e qualidade da bebida. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 281-301.

8.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. .
Encapsulation methods for bioactive compounds from spent coffee grounds.. Plant-Based Bioactive Compounds and Food Ingredients: Encapsulation, Functional, and Safety Aspects. 1ed.Abingdon: CRC Press, 2023, v. 1, p. 25-35.

9.

AGUIAR, L. L. ; LIMA, D. E. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Alterações causadas pelo calor em alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 18-59.

10.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIWA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Spray drying a vácuo: um processo para a secagem de alimentos.. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2023, v. 49, p. 105-133.

11.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIWA, S.H ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Liofilização: Um Processo de Secagem a Frio. In: Luciano José Quintão Teixeira; Tarcísio Lima Filho; Cassiano Oliveira da Silva. (Org.). Tecnologia de

12.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Alta Pressão Hidrostática Aplicada na Conservação de Alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Tarcísio Lima Filho; Cassiano Oliveira da Silva. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento Não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 65-80.

13.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S.H ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Conservação de Alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Tarcísio Lima Filho; Cassiano Oliveira da Silva. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento Não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 81-102.

14.

MAXIMINO, R. C. ; FILGUEIRAS, B. G. A. ; SANTOS, P. P. ; CRUZ, P. L. ; VIMERCATI, W. C. ; LIMA FILHO, T. . Princípios da Radiação Ionizante e sua Aplicação em Alimentos. Tecnologia de Alimentos: Processamento Não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 119-128.

15.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; Lima, Raquel Reis ; Sant'Ana, Cíntia Tomaz ; Paula, Solciaray Cardoso Soares Estefan de ; Santos, Magno Fonseca ; Souza, Hygor Lendell Silva de ; Martins, Pedro Henrique Alves ; FONSECA, HUGO CALIXTO ; Paula, Ramon Ramos de . Processamento térmico do leite: Termização, pasteurização e UHT. Ciência e Tecnologia dos Alimentos é Volume 12. 1ed.Belo Horizonte: Editora Poisson, 2021, v. 12, p. 28-33.

16.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; FONSECA, HUGO CALIXTO ; Souza, Hygor Lendell Silva de ; Santos, Magno Fonseca ; Paula, Solciaray Cardoso Soares Estefan de ; Martins, Pedro Henrique Alves ; Lima, Raquel Reis ; Sant'Ana, Cíntia Tomaz ; Paula, Ramon Ramos de . ONDAS DE CONSUMO DO CAFE. Alimentos, nutrição e saúde 3. 1ed.: Atena Editora, 2021, v. 3, p. 214-219.

17.

MACEDO, LEANDRO LEVATE ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; Martins, Pedro Henrique

Alves ; Paula, Solciaray Cardoso Soares Estefan de ; Santos, Magno Fonseca ; FONSECA, HUGO CALIXTO ; Sant'Ana, Cíntia Tomaz ; Lima, Raquel Reis ; Souza, Hygor Lendell Silva de ; Paula, Ramon Ramos de . USO DE MICROFILTRAÇÃO NÁ CONSERVAÇÃO DE LEITE. Alimentos, nutrição e saúde 3. 1ed.: Atena Editora, 2021, v. 3, p. 250-255.

18.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; BENINCA, D. B. ; MARTINS, P. H. A. ; De Paula, R.R ; WICHELLO, S. P. ; COSTA, V. C. . Parâmetros importantes para a fabricação de queijos. Ciência e Tecnologia de Alimentos: Pesquisa e Práticas Contemporâneas. 1ed. Guarujá: Editora Científica Digital, 2021, v. 2, p. 599-608.

19.

Santos, Mariana Francisco dos ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; Della Lucia, Suzana Maria ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; Fassarella, Gabriela ; Santana, Wanessa da Costa Fagundes Ferrari . ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BEBIDA NÃO ALCOOLICA OBTIDA UTILIZANDO SÓLIDOS HIDROSSOLUVEIS DE QUINOA. In: Silvani Verruck. (Org.). Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ed. Guarujá: Editora Científica, 2021, v. 4, p. 534-554.

20.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; De Paula, R.R ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . Princípios da secagem de alimentos. In: ROBERTO, C.; D.; TEIXEIRA, L. J. Q.; CARVALHO, R. V. V. (Org.). Tópicos Especiais em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1ed. Vitória: Edufes, 2020, v. 1, p. 233-255.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1.

LIRA, F. S. ; SIQUEIRA, B. B. ; SILVA, C. D. ; **VIMERCATI, W. C. ; SIQUEIRA, A. B. ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. .** Influência do processo de desodorização química na estabilidade térmica do concentrado proteico de resíduos de filetagem de tambatinga (*Colossoma macropomum* x *piaractus brachypomus*). In: X Simpósio de Análise Térmica, 2023, Campo Grande. X Simpósio de Análise Térmica. p. 135-138.

2.

MENDONÇA DE ARRUDA, MICHELI ; **COSTA VIMERCATI, WALLAF** ; DA SILVA ARAÚJO, CINTÍA ; LEVATE MACEDO, LEANDRO ; JOSÉ QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO ; HENRIQUES SARAIWA, SÉRGIO . INFLUÊNCIA DO PROCESSAMENTO POS-COLHEITA DO CAFÉ CONILON NA QUALIDADE SENSORIAL DA BEBIDA. In: INIC 2023, 2023, São

3.

MENDONCA DE ARRUDA, MICELI ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; LEVATE MACEDO, LEANDRO ; **COSTA VIMERCATI, WALLAF** ; JOSE QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO ; HENRIQUES SARAIVA, SERGIO . AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FISICO-QUÍMICA DO CAFÉ CONILON SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO. In: INIC 2023, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII INIC, XXIII EPG, XVII INIC Jr, XIII INID, III ENEXUN, 2023. p. 1.

4.

MACEDO, LEANDRO L. ; **VIMERCATI, W. C.** ; **ARAUJO, C. S.** ; CORREA, J. L. G. ; PETRI JÚNIOR, IRÍNEU . Modelos matemáticos para a predição da cinética de secagem por ar aquecido e por micro-ondas intermitente de morangos frescos e enriquecidos com isomaltulose. In: I Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos, 2022. Anais do I Simpósio Online Sulamericano de Tecnologia, Engenharia e Ciência de Alimentos, 2022.

5.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; **ARAUJO, C. S.** ; MARTINS, P. H. A. ; **SARAIVA, S. H.** ; **MARADINI FILHO, A. M.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Alteração de cor após o cozimento de massas alimentícias incorporadas de vegetais. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-4.

6.

ARAUJO, C. S. ; **VIMERCATI, W. C.** ; **MACEDO, L. L.** . Otimização dos teores de clorofila e carotenoides totais do suco de espinafre branqueado. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-5.

7.

MACEDO, L. L. ; **ARAUJO, C. S.** ; **VIMERCATI, W. C.** ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Cinética de secagem de fatias de banana prata. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-6.

8.

MACEDO, L. L. ; **VIMERCATI, W. C.** ; **ARAUJO, C. S.** ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Difusividade efetiva é

energia de ativação da secagem do subproduto obtido da extração de suco de yacon. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-6.

9.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. . Propriedades termodinâmicas, difusividade efetiva e taxa de secagem da polpa de morango seca em leito de espuma. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-6.

10.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. . Taxa de secagem, difusividade efetiva e energia de ativação da polpa de acerola seca em leito de espuma. In: XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. p. 1-6.

11.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; CORREA, J. L. G. ; JUNQUEIRA, J. R. J. . Cinética de secagem de polpa de pitaya em leito de espuma. In: XXXIX Congresso Brasileiro de Sistemas Particulados, 2019, Belém. XXXIX Congresso Brasileiro de Sistemas Particulados, 2019.

12.

SILVA, N. G. ; **VIMERCATI, W. C. ; VIRGENS, J. D. ; MENDES, R. O. P. ; SARAIVA, S. H. ; SILVA, P. I. .** Cinética de secagem de extrato aquoso de mamão (*Carica papaya L.*) em leito de espuma e ajuste de modelos matemáticos. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018, Belém. Anais do XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2018.

13.

VIMERCATI, W. C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Cinética e modelagem matemática aplicadas a diferentes métodos de processamento pós-colheita de café arábica. In: XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2018, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos: UNIVAP, 2018. p. 1-6.

14.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Avaliação da cinética de secagem de café conilon submetido a diferentes

processamentos pós-colheita e ajuste de modelos matemáticos. In: Anais do XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2017, São José dos Campos. XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos: UNIVAP, 2017. p. 1-6.

15.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; BRAVO, L. Q. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. Avaliação do teor de sólidos totais e de sólidos solúveis totais de xarope de yacon. In: XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2017, São José dos Campos. Anais do XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos: UNIVAP, 2017. p. 1-6.

16.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. Caracterização do suco de yacon clarificado com terra diatomácea. In: XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2017, São José dos Campos. Anais do XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos: UNIVAP, 2017. p. 1-6.

17.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. Cinética de secagem da torta de yacon e ajustes de modelos matemáticos. In: XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2017, São José dos Campos. XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos: UNIVAP, 2017. p. 1-6.

18.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; OLIVEIRA, A. N. ; SARAIVA, S. H. Cinética de secagem de acerola (*Malpighia Emarginata DC*) pelo processo foam-mat. In: XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016.

19.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. Avaliação de propriedades físico-químicas de café arábica classificados quanto à qualidade da bebida. In: XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016.

20.

VIMERCATI, W. C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . Ajustes de modelos matemáticos à cinética de secagem da polpa de morango (*Fragaria sp.*). In: XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016.

21.

OLIVEIRA, I. V. ; BERNARDES, A. L. ; **VIMERCATI, W. C.** ; LUCIA, S. M. D. ; COSTA, A. G. V. . Estudo de mercado de biscoito tipo cookie integral adicionado de goma de linhaça dourada. In: XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2016.

22.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; SOUZA, S. F. ; ALTOE, M. I. F. ; SILVA, G. B. ; DELLA LUCIA, S. M. ; CARVALHO, R. V. . Elaboração de bolo contendo feijão e cobertura de chocolate: etapas iniciais para elaboração de um novo produto. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; CORREA, J. L. G. . Parâmetros colorimétricos das polpas branca e vermelha de pitaya submetidas ao pré-tratamento com etanol e diferentes temperaturas de secagem. In: XXVIII Congresso da Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, 2019, Lavras. XXVIII Congresso da Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, 2019.

2.

VIMERCATI, W. C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; GUIMARAES, J. S. ; PINHEIRO, A. C. M. ; PINTO, S. M. ; ABREU, L. R. . Elaboração de kefir sabor café e aplicação da técnica de grupo de foco para caracterização sensorial. In: XXVIII Congresso da Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, 2019, Lavras. XXVIII Congresso da Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, 2019.

3.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; PASSOS, R. G. ; BRAVO, L. Q. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Avaliação do branqueamento de suco de yacon pela adição de cloridrato de L-cisteína. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição / VI Congresso Mineiro de Alimentação

4.

SILVA, E. N. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; CARDOSO, W. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Caracterização físico-química de farinha de minimilho. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição / VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III CONAN - VI COMAN, 2017.

5.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; BRAVO, L. Q. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; OLIVEIRÁ, F. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Produção e caracterização de xarope de yacon. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais da III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017.

6.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Caracterização físico-química de diferentes variedades de banana. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais da III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017.

Resumos publicados em anais de congressos

1.

MATTA JUNIOR, M. D. ; ARRUDA, A. V. S ; OLIVEIRA, K. L. S. R ; **VIMERCATI, W. C.** ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Desenvolvimento de biotinta a base de concentrado proteico de pescado para impressão 3D em alimentos (apresentação oral). In: V Congresso brasileiro de aquicultura de espécies nativas. In: V Congresso brasileiro de aquicultura de espécies nativas, 2024, Cuiabá. V Congresso brasileiro de aquicultura de espécies nativas. Cuiabá: Aquabio, 2024.

2.

OLIVEIRA, K. L. S. R. ; ARRUDA, A. V. S. ; **VIMERCATI, WALLAF C.** ; MATTA JUNIOR, M. D. ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Adição de concentrado proteico de pescado em massa alimentícia: Opção para alimentos mais saudáveis?. In: V Congresso brasileiro de aquicultura de espécies nativas, 2024, Cuiabá. V Congresso brasileiro de aquicultura de espécies nativas. Cuiabá: Aquabio, 2024.

3.

OLIVEIRA, K. L. S. R. ; ARRUDA, A. V. S. ; SIQUEIRA, B. B. ; **VIMERCATI, W. C.** ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Características tecnológicas de massa alimentícia com concentrado proteico de pescado. In: IX Semana de Ciência e Tecnologia de Alimentos, SECITA, II Simpósio Mato-grossense de Ciência e Tecnologia de Alimentos, II SIMCITEA e 4^a Semana de Inovação de Mato-Grosso, 2024, Cuiabá. IX Semana de Ciência e Tecnologia de Alimentos, SECITA, II Simpósio Mato-grossense de Ciência e Tecnologia de Alimentos, II SIMCITEA e 4^a Semana de Inovação de Mato-Grosso. Cuiabá: Universidade Federal de Mato Grosso, 2024. p. 17-17.

4.

BRANDÃO, R. N. ; REZENDE, P. V. D. ; BRUNO, C. F. G. C. ; PEREZ, J. L. R. ; **VIMERCATI, W. C.** ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Alteração da composição proximal de concentrado proteico de pescado (cpp) ao longo do tempo de armazenamento. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição - 15 SLACAN., 2023, Campinas. Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição - 15 SLACAN., 2023. p. 1-2.

5.

ARRUDA, A. V. S. ; SIQUEIRA, B. B. ; MATTA JUNIOR, M. D. ; **VIMERCATI, W. C.** ; HOSHIBA, M. A. ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Enriquecimento proteico de biscoitos tipo cookies com concentrado proteico de pescado. In: XXX Seminário de Iniciação Científica da UFMT, 2022, Cuiabá. XXX Seminário de Iniciação Científica da UFMT, 2022. p. 139-139.

6.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; PIMENTA, C. J. . Composição centesimal e parâmetros colorimétricos da película prateada do café arábica. In: XXX Congresso de Pós-graduação, 2021, Lavras. Anais do XXX Congresso de Pós-graduação. Lavras: UFLA, 2021. p. 157-157.

7.

VIMERCATI, WALLAF C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; SANT'ANA, C. T. . Sensory descriptors and acceptance of kefir flavored with banana and cinnamon. In: 14º SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2021, Campinas. Anais do 14º SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos. Campinas, 2021.

8.

MACEDO, L. L. ; **VIMERCATI, W. C.** ; ARAUJO, C. S. ; CORREA, J. L. G. . Cinética de secagem de morango em secador de túnel.. In: XXIX Congresso da Pós-Graduação da Universidade Federal de Lavras, 2020, Lavras. Anais do XXIX

9.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S. H. . Influência dos diferentes métodos de extração de café arábica no teor de sólidos solúveis da bebida. In: III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018, Alegre. Anais da III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018.

10.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARTINS, P. H. A. ; MARADINI FILHO, A. M. . Caracterização físico-química de caldo de cana-de-açúcar. In: III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018, Alegre. Anais da III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos,, 2018.

11.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; BRAVO, L. Q. ; MARADINI FILHO, A. M. . Clarificação de caldo de cana-de-açúcar. In: III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018, Alegre. Anais da III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos,, 2018.

12.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S.H . Classificação quanto ao tipo de cafés arábica e conilon provenientes de diferentes processamentos pós-colheita. In: III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018, Alegre. Anais da III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018.

13.

SILVA, N. G. ; VIMERCATI, W. C. ; MAXIMO, S. S. ; GONÇALVES, C. S. . Avaliação sensorial de iogurtes elaborados a base de leite em pó e leite fluido. In: III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018, Alegre. Anais da III Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos, 2018.

14.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Avaliação de propriedades físico-químicas de café arábica classificados quanto à qualidade da bebida. In: XVI Encontro de Pós-Graduação, 2017, São José dos Campos. Resumos - EPG 2016, 2017. v. 22. p. 236-236.

15.

VIMERCATI, W. C.; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Ajustes de modelos matemáticos à cinética de secagem da polpa de morango (*Fragaria sp.*). In: XVI Encontro de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Resumo EPG 2016. São José dos Campos: Revista Univap, 2016. v. 22. p. 209-209.

16.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; OLIVEIRA, A. N. ; SARAIVA, S. H. . Cinética de secagem de acerola (*Malpighia emarginata DC*) pelo método foam-mat. In: XVI Encontro de Pós-Graduação, 2016, São José dos Campos. Resumos - EPG 2016. São José dos Campos: Revista Univap, 2016. v. 22. p. 206-206.

Apresentações de Trabalho

1.

LIRA, F. S. ; SIQUEIRA, B. B. ; SILVA, C. D. ; **VIMERCATI, W. C.** ; SIQUEIRA, A. B. ; SAVAY-DA-SILVA, L. K. . Influência do processo de desodorização química na estabilidade térmica do concentrado proteico de resíduos de filetagem de tambatinga (*Colossoma macropomum* x *Piaractus brachypomus*). 2023. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).

2.

VIMERCATI, W. C.. Produção de café de qualidade: o café como você nunca viu. 2023. (Apresentação de Trabalho/Outra).

3.

VIMERCATI, W. C.. Coprodutos do café e possíveis aplicações. 2022. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

4.

VIMERCATI, W. C.. Secagem de alimentos: Spray dryer e liofilização. 2022. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

5.

VIMERCATI, W. C.. Minicurso Tecnologia de café: Etapas da industrialização. 2022. (Apresentação de Trabalho/Outra).

6.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARTINS, P. H. A. ; SARAIVA, S. H. ; MARADINI FILHO, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Alteração de cor após o cozimento de massas alimentícias incorporadas de vegetais. 2020. (Apresentação de Trabalho/Outra).

7.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. . Propriedades termodinâmicas, difusividade efetiva e taxa de secagem da polpa de morango seca em leito de espuma. 2020. (Apresentação de Trabalho/Outra).

8.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S.H ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Cinética de secagem de fatias de banana prata. 2020. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

9.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. . Otimização dos teores de clorofila e carotenoides totais do suco de espinafre branqueado. 2020. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

10.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. . Taxa de secagem, difusividade efetiva e energia de ativação da polpa de acerola seca em leito de espuma. 2020. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

11.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S.H ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Difusividade efetiva e energia de ativação da secagem do subproduto obtido da extração de suco de yacon. 2020. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

12.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; CORREA, J. L. G. . Cinética de secagem de morango em secador de túnel. 2020. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

13.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; CORREA, J. L. G. ; JUNQUEIRA, J. R. J. Cinética de secagem de polpa de pitaya em leito de espuma. 2019. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

14.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; CORREA, J. L. G. Parâmetros colorimétricos das polpas branca e vermelha de pitaya submetidas ao pré-tratamento com etanol e diferentes temperaturas de secagem. 2019. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

15.

VIMERCATI, W. C.. Tecnologia de massas alimentícias de diferentes sabores. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

16.

VIMERCATI, W. C.. Produção de café de qualidade. 2018. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

17.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S.H . Influência dos diferentes métodos de extração de café arábica no teor de sólidos solúveis da bebida. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).

18.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARTINS, P. H. A. ; MARADINI FILHO, A. M. . Caracterização físico-química de caldo de cana-de-açúcar. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).

19.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; BRAVO, L. Q. ; MARADINI FILHO, A. M. . Clarificação de caldo de cana-de-açúcar. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).

20.

VIMERCATI, W. C.; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S. H. . Classificação quanto ao tipo de cafés arábica e conilon provenientes de diferentes processamentos pós-colheita. 2018. (Apresentação de Trabalho/Outra).

21.

SILVA, N. G. ; **VIMERCATI, W. C.** ; VIRGENS, J. D. ; MENDES, R. O. P. ; SARAIVA, S.H ; SILVA, P. I. . Cinética de secagem de extrato aquoso de mamão (Carica Papaya L.) Em leito de espuma e ajuste de modelos matemáticos. 2018. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Monografias de cursos de aperfeiçoamento/especialização

1.

PADUA, N. M.; ARRUDA, I. N. Q.; **VIMERCATI, W. C.**; SILVA, M. K. A.. Participação em banca de Victória Caroline Fernanda Gomes de Souza Bruno. Fatores extrínsecos e intrínsecos que influenciam na qualidade da bebida do café: uma revisão. 2022. Monografia (Aperfeiçoamento/Especialização em MBA em Gestão e Controle da Qualidade de Alimentos) - Faculdade de Tecnologia SENAI Mato Grosso.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1.

PINHEIRO, F. A.; FIORESI, D. B.; **VIMERCATI, W. C.**; ROCHA, J. C. G.. Participação em banca de Gislayne Augusto Pinheiro. Geleia agriôce de bacon: elaboração, análise sensorial e características físico-químicas. 2024. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Instituto Federal do Espírito Santo - Campus Venda Nova do Imigrante.

2.

MORZELLE, M. C.; **VIMERCATI, W. C.**; SOUZA, T. R.. Participação em banca de Kalynne Zonemberg Campos de Oliveira. Análise comparativa do teor de compostos fenólicos totais da bebida e da borra de café arábica obtidos por diferentes técnicas de preparo. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal de Mato Grosso.

3.

CAMILLI, E. A.; SIQUEIRA, P. B.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Weza Kissanga Kya Kapitango-a-

Samba.Desenvolvimento e caracterização das propriedades tecnológicas e físico-químicas de uma massa alimentícia zero glúten a base de farinha da folha e raiz de batata doce (*Ipomoea batatas* (L.) Lam). 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

4.

MATTA JUNIOR, M. D.; **VIMERCATI, W. C.**; ROSSIGNOLI, P. A.. Participação em banca de Elenice Mariano dos Reis.Utilização de ultrassom na obtenção de concentrado de erva mate (*Ilex paraguariensis*) como base para produtos alimentícios. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

5.

CAMILI, E. A.; SIQUEIRA, P. B.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Rosane Maria Rup Leite.Sistema de produção de licores: Um estudo de caso na aldeia indígena ? Fazendinha? no Portal do Encanto, município de Porto Esperidião ? MT. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

6.

SIQUEIRA, P. B.; **VIMERCATI, W. C.**; MATTA JUNIOR, M. D.. Participação em banca de Márcio Sodré Gonçalves Vieira.Elaboração e avaliação físico-química de cerveja tipo Catharina Sour adicionada de araçá-boi. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

7.

PICCOLI, R. H.; SILVA, L. P.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Luiz Fernando Moreira Konig.Técnica de cocção "Sous Vide" em produtos cárneos: Uma revisão. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Lavras.

8.

SAVAY-DA-SILVA, L. K.; DE SOUZA, J. H. R.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Kélia Lorrane Santos Rodrigues de Oliveira.Desenvolvimento de massa alimentícia seca com adição de Concentrado Proteico de Pescado. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

9.

MATTA JUNIOR, M. D.; **VIMERCATI, W. C.**; PORTO, Y. D.. Participação em banca de Jocilene Moreira de Almeida. Antioxidantes naturais e suas aplicações em alimentos. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso.

10.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PICCOLO, M. P.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Larissa Queiroz Bravo. Cinética de fermentação e caracterização físico-química do Kefir. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

11.

MARADINI FILHO, A. M.; DELLA LUCIA, S. M.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Mariana Francisco dos Santos. Elaboração de bebida não alcoólica a partir dos sólidos hidrossolúveis de quinoa: análise sensorial e microbiológica. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

MARADINI FILHO, A. M.; DELLA LUCIA, S. M.; **VIMERCATI, W. C.**. Participação em banca de Laís Rocha Ribeiro. Preparado em pó para bebidas com farinha integral de quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd). 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

Participação em bancas de comissões julgadoras

Outras participações

1.

VIMERCATI, W. C.. V CMEA Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos. 2019. Universidade Federal de Lavras.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1.

III Ciclo de Palestras em "Fraudes em alimentos: aspectos legais, da fiscalização e analíticos. 2021. (Outra).

2.

IV SECEAL - Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos. 2021. (Outra).

3.

Webinário Internacional de Ciência e Tecnologia em Alimentos. 2021. (Outra).

4.

Webinário on-line: Embalagens ativas e inteligentes. 2021. (Outra).

5.

Webinário on-line: Liofilização de Alimentos. 2021. (Outra).

6.

Webinário on-line: O uso de DOE (Design of Experiments) nas áreas de PD&I e produção nas empresas: uma ferramenta estatística indispensável nos dias atuais. 2021. (Outra).

7.

33º Congresso Nacional de Laticínios. 2020. (Congresso).

8.

CBCP - Congresso on-line Brasileiro de Tecnologia de Cereais e Panificação. 2020. (Congresso).

9.

Ciclo de Palestras: Atualidades na Área de Alimentos. 2020. (Outra).

10.

Ciclo de palestras Vendendo o peixe. 2020. (Outra).

11.

ExpoCafé 2020 Online. 2020. (Exposição).

12.

I Ciclo de palestras do Centro Acadêmico da Engenharia de Alimentos UFSJ ? CSL. 2020. (Outra).

13.

I COICTA - International Online Congress Of Food Science and Technology. 2020. (Congresso).

14.

I Congresso Online de Alimentos e Agropecuária do IFPE Campus Barreiros. 2020. (Congresso).

15.

III CONPAT - Congresso de Pesquisa Aplicada e Tecnologia. 2020. (Congresso).

16.

Innovacheese Pizza Cheese - Queijos para Delivery. 2020. (Outra).

17.

Innovamilk ? Pense Dentro da Caixinha. 2020. (Outra).

18.

I Semana de Proteômica e Bioquímica de Proteínas (I SPBP). 2020. (Outra).

19.

I Semana Online de Integração de Engenharia, Ciência e Tecnologia de Alimentos (I SOIECTA). 2020. (Outra).

20.

I Simpósio de Ciência e Tecnologia de Leite e Derivados. 2020. (Simpósio).

21.

I Simpósio Internacional em Ciência e Tecnologia de Alimentos ? V Seminário em Inovação e Tecnologia na Área de Alimentos. 2020. (Simpósio).

22.

IV Simpósio de Ciência e Engenharia de Alimentos - Edição Especial. 2020. (Simpósio).

23.

I Webinário do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos- Fermentação com inoculação de leveduras incrementa a qualidade do café. 2020. (Outra).

24.

Mesa redonda online "Digestão in vitro e bioacessibilidade: Avanços e desafios". 2020. (Outra).

25.

Mesa redonda online "Do vinho ao café brasileiro: a voz do consumidor e os desafios ao mercado". 2020. (Outra).

26.

Mesa redonda online "E falando de amido...". 2020. (Outra).

27.

Mesa redonda online "Fontes alimentares alternativas". 2020. (Outra).

28.

Mesa redonda online "Probióticos e Prebióticos em Alimentos: Desafios e Potencialidades. 2020. (Outra).

29.

Seminário da Pós-Graduação em Controle de Qualidade e Segurança de Alimentos. 2020. (Seminário).

30.

Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos - "Indústria de Alimentos frente a pandemia e perspectivas para o futuro. 2020. (Simpósio).

31.

Webinar Microbiologia dos Alimentos ? Produtos de Origem Animal. 2020. (Outra).

32.

XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. 2020. (Outra).

33.

4º Ciclo de Palestras em Microbiologia. 2019. (Outra).

34.

V CMEA- Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos.. Avaliador de Pôster. 2019. (Congresso).

35.

V Congresso Nacional da Alimentação Natural. 2019. (Congresso).

36.

VI Congresso Nacional da Alimentação Natural. 2019. (Congresso).

37.

VI SEMANA DE PLANEJAMENTO E FORMAÇÃO DOCENTE. 2019. (Outra).

38.

XXVIII Congresso da Pós Graduação. Elaboração de kefir sabor café e aplicação da técnica de grupo de foco para caracterização sensorial. 2019. (Congresso).

39.

III Semana Capixaba da Engenharia de Alimentos. 2018. (Outra).

40.

I Seminário de Integração da Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2018. (Seminário).

41.

I Simpósio de Engenharia de Processos. 2018. (Simpósio).

42.

XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. 2018. (Encontro).

43.

XVII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. 2017. (Encontro).

44.

XVI Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. 2016. (Encontro).

45.

I Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos - CCAUFES- 2014. (Simpósio).

46.

Seminário de Desenvolvimento da Agroindústria Familiar e do Empreendedorismo Rural. 2014. (Seminário).

47.

"Marketing Pessoal". 2013. (Seminário).

48.

A Atuação do Engenheiro de Alimentos no Espírito Santo. 2013. (Seminário).

49.

III Simpósio Acadêmico de Engenharia de Alimentos e Laticínios ? ?Pesquisa, Desenvolvimento e Inovação na Indústria de Alimentos?. 2013. (Simpósio).

50.

6ª Edição da Mostra de Vídeos Ambientais do Caparaó (MoVA Caparaó). 2009. (Oficina).

51.

Seminário Rede Cultura Jovem - O Espírito de Um Tempo. 2009. (Seminário).

52.

5ª Edição da Mostra de Vídeos Ambientais do Caparaó. 2008. (Oficina).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1.

SILVA, L. K. S. ; LEMOS, R. F. ; ROSA, L. ; MAGALHAES, L. S. ; MATTÁ JUNIOR, M. D. ; **VIMERCATI, W. C.** ; ABREU, M. C. C. . 1º COMSEA em Ação. 2022. .

Orientações

Orientações e supervisões concluídas

Orientações de outra natureza

1.

Anelise Rosa de Jesus. Disciplina de Fundamentos de Cálculos em Processos. 2022. Orientação de outra natureza. (Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Mato Grosso. Orientador: Wallaf Costa Vimercati.

Outras informações relevantes

Aprovado em 2 lugar no processo seletivo para professor visitante da Universidade Federal da Grande Dourados, edital n 01/2024. Aprovado em 4 lugar no processo seletivo para professor substituto da Universidade Estadual de Maringá, edital n 16/2024. Aprovado em 2 lugar para professor do magistério Superior da Universidade Federal de Mato Grosso, edital n 2/2022. Aprovado em 1 lugar no processo seletivo para professor substituto do Instituto Federal do Espírito Santo, Campus Venda Nova do Imigrante, edital n 11/2023. Aprovado em 5 lugar no processo seletivo para professor substituto da Universidade Federal de Mato Grosso, edital n 01/2021.

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 23/04/2025 às 16:08:33

Somente os dados identificados como públicos pelo autor são apresentados na consulta do seu Currículo Lattes.

[Configuração de privacidade na Plataforma Lattes](#)



Luciano José Quintão Teixeira

Bolsista de Produtividade Desen. Tec. e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/3856808001594434>

ID Lattes: **3856808001594434**

Última atualização do currículo em 21/04/2025

Natural da zona rural de Brás Pires-MG, o Professor Luciano Teixeira cursou o ensino médio no COLUNI (UFV, 1993-1995) e graduou-se em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal de Viçosa (UFV) em 2002. Ele é Mestre e Doutor em Ciência e Tecnologia de Alimentos pela mesma instituição. Durante sua formação acadêmica, realizou dois intercâmbios internacionais com bolsa de estudo da CAPES. O primeiro, durante a graduação em 1999, foi realizado em uma escola de Engenharia de Alimentos na França (ENSIA), no programa denominado graduação sanduíche. O segundo intercâmbio ocorreu durante o doutorado (2006-2007), em uma universidade espanhola (UDL), onde desenvolveu a parte experimental de sua tese por meio do programa Doutorado Sanduíche. Desde agosto de 2008, é professor da Universidade Federal do Espírito Santo (UFES), campus de Alegre. Atualmente, é professor titular do Departamento de Engenharia de Alimentos, onde ministra as disciplinas de Análise de Alimentos e Conservação de Alimentos para o curso de Engenharia de Alimentos, Toxicologia de Alimentos (optativa para os cursos de Engenharia de Alimentos e Nutrição) e Processamento Não-térmico de Alimentos, oferecida no mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do campus de Alegre. Além disso, orienta estudantes de mestrado, iniciação científica, trabalhos de conclusão de curso, estágios de docência e na indústria, bem como projetos da empresa Júnior de alimentos. Foi coordenador do curso de Engenharia de Alimentos de 2012 a 2014, coordenador adjunto (2019-2021) e coordenador do programa de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES (2021-2023). Atualmente, coordena o laboratório de Química de Alimentos e possui várias publicações (artigos, resumos e livros) na sua área de conhecimento. Também atua como revisor de revistas científicas e projetos de pesquisa do CNPq e da FAPES. O Professor Luciano Teixeira possui ampla experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Processamento de Frutas, Secagem de Alimentos, Tratamentos Não-térmicos e Bebidas Fermentadas. Foi bolsista Pesquisador Capixaba e atualmente é bolsista de produtividade do CNPq DT-2.** (Texto informado pelo autor)

Identificação

Nome

Luciano José Quintão Teixeira

Nome em citações bibliográficas

TEIXEIRA, L. J. Q.;Quitão-Teixeira, Luciano J.;Teixeira, Luciano José Quintão;Quintão-Teixeira, Luciano José;TEIXEIRA, LUCIANO;TEIXEIRA, LUCIANO JQ;TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.;QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE

Lattes iD

<http://lattes.cnpq.br/3856808001594434>

Orcid iD

<https://orcid.org/0000-0003-2546-615X>

País de Nacionalidade

Brasil

**Endereço
Profissional**

Facebook: <https://www.facebook.com/lucianojoseq>

Universidade Federal do Espírito Santo, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias.
Departamento de Engenharia de Alimentos do CCAE-UFES
Alto Universitário
29500000 - Alegre, ES - Brasil - Caixa-postal: 16
Telefone: (28) 35528600
Ramal: 8600
Fax: (28) 35528932
URL da Homepage: <http://www.alegre.ufes.br>

Redes Sociais

Formação acadêmica/titulação

2004 - 2008

Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
com **período sanduíche** em Universitat de Lleida (Orientador: Olga Martín Bellos).
Título: Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade no Processamento de Suco de Cenoura, Ano de obtenção: 2008.
Orientador:  Afonso Mota Ramos.
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
Palavras-chave: Campo elétrico pulsado; Suco de Cenoura; Novos Produtos.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos / Especialidade: Tecnologia das Bebidas.
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Tecnologia de Alimentos / Especialidade: Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal.
Setores de atividade: Indústrias de Transformação; Educação; Agricultura, Pecuária, Silvicultura e Exploração Florestal.

2002 - 2004

Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
Título: Avaliação Tecnológica de um Processo de Produção de Licor de Banana, Ano de Obtenção: 2004.
Orientador: Afonso Mota Ramos.
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.
Palavras-chave: Qualidade; Processamento; Licor de Banana; Novos Produtos; Armazenamento.
Grande área: Ciências Agrárias
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos / Especialidade: Armazenamento de Alimentos.
Grande Área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos / Especialidade: Instalações Industriais de Produção de Alimentos.

Setores de atividade: Ensaios de Materiais e de Produtos; Análise de Qualidade; Qualidade e Produtividade; Nutrição e Alimentação.

1996 - 2002

Graduação em Engenharia de Alimentos.
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.
Título: Engenheiro de Alimentos.

1993 - 1995

Ensino Médio (2º grau).
Colégio Universitário, COLUNI, Brasil.

Formação Complementar

2023 - 2023

Treinamento em Microbiologia de Alimentos Fermentados. (Carga horária: 400h).
Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2006 - 2007

Doutorado Sanduíche.
Universitat de Lleida, UDL, Espanha.

2006 - 2006

Diploma de Español nível intermediário.
Instituto Cervantes, I C, Brasil.

2006 - 2006

Preparação para proficiencia em Espanhol.
(Carga horária: 60h).
Aliança Francesa, AF, Brasil.

2005 - 2005

Extensão universitária em Espanhol para Universitários nível itermediário. (Carga horária: 60h).
Espanhol Universitário, EU, Brasil.

2004 - 2004

Curso de Oratória. (Carga horária: 9h).
Centro de Treinamento, CT, Brasil.

2003 - 2003

Iniciando um Pequeno Grande Negócio. (Carga horária: 30h).
Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

2003 - 2003

Capacitação de Inspetor e Consultor (orgânicos). (Carga horária: 56h).
Instituto Biodinâmico, IBD, Brasil.

2003 - 2003

Rastreabilidade e Logística de produtos. (Carga horária: 8h).
EAN Brasil, EAN, Brasil.

2002 - 2002

Extensão universitária em English for Us. (Carga horária: 54h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2001 - 2001

APPCC na Indústria de Alimentos. (Carga horária: 8h). Quality Vision, QV, Brasil.

2001 - 2001

Leitura Dinâmica e Memorização. (Carga horária: 14h). Dinâmica System, DS, Brasil.

2000 - 2001

Extensão universitária em Learn English I. (Carga horária: 60h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

2000 - 2001

Extensão universitária em Learn English I. (Carga horária: 60h). Intec Sistemas, INTEC, Brasil.

1999 - 2001

Graduação Sanduíche.
Ecole Nationale Supérieur Des Industries Agro Alimentaire, ENSIA, França.

2000 - 2000

Orientação Para o Crédito. (Carga horária: 16h). Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

1999 - 1999

Cours de Français Elémentaire I. (Carga horária: 80h). Université de Franche-Comté, UFC, França.

1998 - 1998

Curso Intensivo de Francês. (Carga horária: 100h). Aliança Francesa, AF, Brasil.

1997 - 1997

Extensão universitária em Inovação Tecnológica Industrial. (Carga horária: 8h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

1997 - 1997

Extensão universitária em Como Elaborar um Projeto de Pesquisa. (Carga horária: 24h). Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.

Vínculo institucional

2024 - Atual

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional:
Bolsista produtividade

Universidade Federal do Espírito Santo, UFES, Brasil.

Vínculo institucional

2008 - Atual

Vínculo: Servidor Público, Enquadramento Funcional: Professor Associado IV, Carga horária: 40, Regime: Dedicação exclusiva.

Atividades

06/2024 - Atual

Extensão universitária , Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Atividade de extensão realizada
8.Membro da comissão organizadora da VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos (SECEAL).

05/2024 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Linhas de pesquisa
Membro do Grupo de Trabalho em Ciência e Tecnologia da ADUFES

05/2023 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro Comissão de Autoavaliação do PCTA.

03/2021 - Atual

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

**Disciplinas ministradas
Estágio Docência**

10/2019 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Auto Avaliação do PCTA - UFES.

03/2019 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão Gestora do PCTA - UFES.

09/2014 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador do Laboratório de Química de Alimentos.

03/2011 - Atual

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Processamento não Térmico dos Alimentos

03/2011 - Atual

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Análise de Alimentos

03/2011 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro do Colegiado do PCTA.

03/2009 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível: Graduação

**Disciplinas ministradas
Conservação de Alimentos**

08/2008 - Atual

Pesquisa e desenvolvimento, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

**Linhos de pesquisa
Ciência e Tecnologia de Alimentos**

08/2008 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível: Graduação

**Disciplinas ministradas
Análise de Alimentos**

08/2008 - Atual

Ensino, Nutrição, Nível: Graduação

**Disciplinas ministradas
Toxicologia de Alimentos**

08/2008 - Atual

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível: Graduação

**Disciplinas ministradas
Toxicologia de Alimentos**

10/2002 - Atual

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro da Comissão de Concursos do Departamento de Engenharia de Alimentos.

03/2019 - 05/2024

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Bolsas do PCTA - UFES.

03/2021 - 05/2023

Direção e administração, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

10/2019 - 02/2021

Extensão universitária , Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Atividade de extensão realizada
Professor responsável pela Empresa Junior de alimentos (ALIMENTARES).

02/2019 - 02/2021

Direção e administração, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador adjunto do Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.

02/2016 - 02/2021

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Membro do núcleo docente estruturante do curso de Engenharia de Alimentos.

03/2011 - 04/2019

Ensino, CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, Nível: Pós-Graduação

Disciplinas ministradas
Seminário da Pós-Graduação (I e II)

03/2011 - 03/2019

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão de Projetos do PCTA.

09/2012 - 08/2014

Direção e administração, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Coordenador do Curso de Engenharia de Alimentos.

05/2010 - 05/2013

Cargo ou função
Participação no Comitê de Iniciação Científica do CCAE/UFES.

08/2009 - 08/2012

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde - CCENS.

Cargo ou função
Membro do Colegiado do Curso de Farmácia.

08/2009 - 08/2009

Conselhos, Comissões e Consultoria, Centro de Ciências Agrárias e Engenharias - CCAE.

Cargo ou função
Comissão Eleitoral.

03/2009 - 07/2009

Ensino, Agronomia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas
Física Básica

08/2008 - 12/2008

Ensino, Biologia, Nível: Graduação

Disciplinas ministradas
Fundamentos de Física

Universidade Federal de Viçosa, UFV, Brasil.

Vínculo institucional

2004 - 2008

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Estudante de Doutorado

Outras informações

Parte do doutorado foi realizado na Universitat de Lleida na Espanha dentro do programa de doutorado Sanduíche

Vínculo institucional

2002 - 2004

Vínculo institucional

1996 - 2001

Vínculo: Colaborador, Enquadramento
Funcional: Estudante de Graduação

Atividades

05/2004 - 08/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria, Conselho Universitário.

Cargo ou função
Representante dos Pós-Graduandos no CTPG.

05/2004 - 08/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria,
Associação dos Pós Graduandos.

Cargo ou função
Coordenador de Imprensa da APG.

02/2006 - 07/2006

Ensino, Engenharia de Alimentos, Nível:
Graduação

Disciplinas ministradas
Colaborador da Disciplina TAL - 384 Práticas de Processamento de Alimentos. Coordenador:
Prof. Carlos Roberta da Silva

03/2006 - 03/2006

Conselhos, Comissões e Consultoria,
Departamento de Tecnologia de Alimentos.

Cargo ou função
Membro da Comissão de Avaliação dos Trabalhos Apresentados na Sessão Oral do XV Simpósio de Iniciação Científica e V Mostra Científica da Pós-Graduação.

04/2000 - 05/2000

Outras atividades técnico-científicas
Departamento de Física, Departamento de Física.

Atividade realizada
Monitor nível I de física contabilizando um total de 80 h.

03/1998 - 09/1998

Outras atividades técnico-científicas
Departamento de Física, Departamento de Física.

Atividade realizada
Foi Monitor I da disciplina de física contabilizando 180 h.

Universitat de Lleida, UDL, Espanha.

Vínculo institucional

2006 - 2007

Vínculo: Estágio de Doutorado Sanduíche,
Enquadramento Funcional: Estudante de Doutorado Sanduíche, Carga horária: 40

Outras informações

Nesse Período foi realizada toda a parte experimental da tese de doutorado tendo como financiamento recursos próprios da Universitat de Lleida aprovado em um projeto europeu e bolsa de doutorado Sanduíche fornecida pela CAPES (Brasil).

Ecole Nationale Supérieur Des Industries Agro Alimentaire, ENSIA, França.

Vínculo institucional

1998 - 1999

Vínculo: Estágio de Formação, Enquadramento Funcional: Estudante de graduação Sanduíche, Carga horária: 40

Outras informações

Foi cursado várias disciplinas num curso de graduação de engenharia de alimentos na França como parte do programa chamado "Graduação Sanduíche" de cooperação entre os dois países. Os estudos foram financiados com bolsa da CAPES (Brasil).

Copagri Assessoria e Consultoria Ltda, COPAGRI, Brasil.

Vínculo institucional

2005 - 2005

Vínculo: Livre, Enquadramento Funcional: Consultor, Carga horária: 8

Outras informações

Consultoria na Quarta Clínica Tecnológica
Sebrae da Cachaça de Bom Despacho - MG

Vínculo institucional

2004 - 2004

Vínculo: Consultor, Enquadramento Funcional:
Consultor, Carga horária: 8

Outras informações

Consultoria em Análise Físico Química da
Cachaça na Terceira Clínica Tecnológica Sebrae
da Cachaça de Bom Despacho - MG

Serviço de Apoio às Micro e Pequenas Empresas de Belo Horizonte, SEBRAE/MG, Brasil.

Vínculo institucional

2006 - 2006

Vínculo: Consultor, Enquadramento Funcional:
Consultor, Carga horária: 2

Outras informações

Consultor da clínica Tecnológica sobre
Produção Artesanal de Vinagre de Frutas

Linhas de pesquisa

1.

Membro do Grupo de Trabalho em Ciência e
Tecnologia da ADUFES

2.

Ciência e Tecnologia de Alimentos

Objetivo: Realizar estudos relacionados a
Engenharias, Processamento, Desenvolvimento
de Novos Produtos, Controle da Qualidade e
Tecnologias de Alimentos, bem como estudos
sobre: Biotecnologia e Propriedades Físicas,
Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas,
Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos
Alimentos..
Grande área: Ciências Agrárias

Projetos de pesquisa

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2023 - Atual

Desenvolvimento de Kefir de Água Saborizado e Carbonatado

Descrição: O mercado de alimentos funcionais tem experimentado um rápido crescimento nos últimos anos devido ao aumento do interesse dos consumidores em adotar um estilo de vida mais saudável. A aplicação de probióticos e/ou prebióticos juntamente com ingredientes não lácteos, como frutas, vegetais, cereais, legumes e resíduos agroalimentares tem despertado grande interesse da indústria de alimentos, das instituições de pesquisa e da população em geral. O kefir de água é um tipo de kefir não lácteo obtido pela fermentação dos grãos de kefir de água inoculados em uma solução de sacarose. Os grãos de kefir são compostos por uma cultura simbiótica de bactérias e leveduras embebidas em uma matriz polissacarídica. É possível fazer uma segunda fermentação utilizando frutas, cereais, ervas aromáticas e etc. para promover a carbonatação natural da bebida e sua saborização. Este estudo objetiva desenvolver uma bebida em pó potencialmente simbiótica a base de kefir de água, bem como avaliar suas características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (5) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

2022 - Atual

NÚCLEO DE ESTUDOS COM HORTALIÇAS: HORTALIÇAS NÃO CONVENCIONAIS

Descrição: O Plano de Desenvolvimento da Agricultura Capixaba (PEDEAG -2007/2025) coloca a Olericultura como setor estratégico para produção agrícola do Espírito Santo, apontando a necessidade de investimentos em pesquisa e transferência de tecnologia quanto a vários aspectos, dentre eles a identificação de espécies inovadoras para compor os agrossistemas, além do desenvolvimento de tecnologias para potencializar o cultivo de espécies tradicionais que podem representar novos potenciais. Nesse sentido os estudos com as Hortalícias Não Convencionais (HortPANC) podem representar a geração de conhecimento necessário para potencializar algumas hortalícias até o momento negligenciadas. Dentre essas plantas, algumas tem surgido como hortalícias inovadoras, caso da yacon, e outras tradicionais, mas com potencial de expansão, como o ora-pro-nobis e a taioba, isso em virtude de alguma característica especial encontradas nelas. O ora-pro-nobis tem sido considerada a carne vegetal, devido ao alto teor de proteína, a taioba é um alimento ideal para quem busca uma dieta rica em fibras e a modulação da microbiota intestinal e a yacon para quem convive com o diabetes mellitus, ambas são consideradas alimentos funcionais (health foods). Essa proposta se baseia em várias ações de pesquisa que estão sendo realizadas por esse grupo, dentro das quais busca-se desenvolver e/ou ajustar tecnologias para potencializar o cultivo de hortalícias não convencionais (HortPANCs) em diferentes condições edafoclimáticas no Espírito Santo..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (6) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -
Integrante / Fábio Luiz de Oliveira -
Coordenador / Marcelo Antonio Tomaz -
Integrante / José Francisco Teixeira do Amaral -
Integrante / Willian Bucker Moraes -
Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

2022 - Atual

Consolidação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES

Descrição: Trata-se de um projeto de consolidação do programa de mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos, cujos objetivos são: priorizar o atendimento das demandas em Ciência e Tecnologia de Alimentos provenientes de setores públicos e privados do estado do Espírito Santo, bem como das regiões circunvizinhas como leste de Minas Gerais, norte do Rio de Janeiro e sul da Bahia; tornar-se um centro de excelência no estado do Espírito Santo em temáticas relacionadas à área de Ciência de Alimentos; potencializar a agregação de valor e desenvolvimento tecnológico em cadeias produtivas de matérias-primas alimentícias do Estado do Espírito Santo, que atualmente é um dos principais produtores de café, importante produtor e exportador de frutas, um dos

maiores produtores de pimenta rosa, grande produtor e exportador de pescados e outras matérias-primas que são objeto dos estudos; participar no incentivo e desenvolvimento da agroindústria familiar, que atualmente tem presença marcante na região serrana do estado; gerar recursos humanos com perfil voltado para atividades de docência, pesquisa e funções técnicas nas seguintes áreas de conhecimento: Engenharia e Tecnologia de Alimentos (abordando temas de Engenharias, Desenvolvimento de Novos Produtos, Controle da Qualidade e Tecnologias de Alimentos) e Ciência de Alimentos (com temas relacionados a Biotecnologia e Propriedades Físicas, Químicas, Microbiológicas, Enzimáticas, Nutricionais, Funcionais e Sensoriais dos Alimentos). O objetivo do programa é ampliar o número de mestrandos e, dessa forma, na presente proposta, solicita-se bolsas de mestrado entre outros recursos importantes para o pleno desenvolvimento do PCTA..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (12) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

2021 - Atual

Consolidação dos Programas de Pós-Graduação da área de Ciências Agrárias do Estado do Espírito Santo - Ciência e Tecnologia de Alimentos

Descrição: Os Programas de Pós-Graduação em consolidação no estado do Espírito Santo são oferecidos à comunidade em níveis de mestrado e/ou doutorado, e caracterizam-se pela busca da excelência em formação acadêmica e científica de seus estudantes. Nesta proposta estão envolvidos seis Programas de Pós-graduação (PPGs): Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA); Ciências Veterinárias (PPGCV); Ciência Animal (PPGCA); Agricultura Tropical (PPGAT); Agronomia (PPGAgo); Ciências Florestais (PPGCF). Todos pertencentes à área de conhecimento Ciências Agrárias, uma das áreas prioritárias do Espírito Santo. Por apresentar pluralidade entre linhas de pesquisas, sem deixar de contemplar a interação entre essas, visam oferecer uma formação ampla nas diversas áreas das Ciências Agrárias, contribuindo para a compreensão crítica dos sistemas envolvidos, com respeito à qualidade ambiental e elevada inserção social à luz das tecnologias sociais. Por estarem inseridos num Estado tradicionalmente agrícola, em região com elevado número de pequenos agricultores, esses PPGs têm foco na construção de respostas, tecnologias e inovações para atender à complexidade dos modelos familiares no setor agropecuário e florestal. As pesquisas, estão sustentadas no pilar da interação direta entre academia e setor produtivo, contribuindo para o desenvolvimento da agricultura regional

e formação mais ampla e completa do seu corpo discente, fomentando conhecimentos e respeito à formação cidadã, social e humana. Os PPGs em consolidação também se dedicam a ações e pesquisas voltadas para escalas maiores de produção agrícola, pecuária, madeireira, florestal e agroindústria, desenvolvendo tecnologias para diferentes culturas em parceria com agricultores e empresas de grande porte. Por outro lado, a contaminação de ecossistemas naturais por elementos potencialmente tóxicos, especialmente em ecossistemas florestais tropicais, é uma preocupação mundial devido aos seus efeitos deletérios à integridade dos biomas, da saúde humana e animal. Por isso, os PPGs em consolidação também direcionam pesquisas para os níveis de alteração/impacto desses ecossistemas e mitigação dos seus efeitos. Ademais, os PPGs têm se esforçado na construção de um planejamento estratégico para ampliar a sua internacionalização. Portanto, alicerçado sobre conceitos básicos, os PPGs em consolidação no estado do Espírito Santo têm buscado introduzir novas ideias visando enfrentar os avanços constantes das Ciências Agrárias. Nesse sentido, essa proposta visa fortalecer as pesquisas de mestrado e doutorado no Estado, através de bolsas de pós-graduação para discentes, potencializando teses e dissertações para o desenvolvimento do agronegócio, na qualificação da mão-de-obra a partir das pesquisas desenvolvidas, pois a formação e inserção de estudantes é de extrema importância para o crescimento científico e tecnológico do Espírito Santo, uma vez que os profissionais serão capacitados para o desenvolvimento de atividades pioneiras..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (10) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

2017 - 2020

10. Desenvolvimento e Caracterização de Bebidas a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro.

Descrição: A principal utilização do malte de cevada em todo o mundo é como fonte de açúcares fermentescíveis para fermentações alcoólicas na fabricação de cervejas. No entanto, essa é uma matéria-prima nobre que pode ser utilizada para produção de bebidas não alcoólicas como refrigerantes e bebidas probióticas. A tecnologia de produção de refrigerantes progrediu consideravelmente nos últimos anos, proporcionando aos consumidores o desenvolvimento de novos produtos, com aromas e sabores diferenciados. O estudo de probióticos tem ganhado destaque em todo mundo, principalmente por estar relacionado à saúde das pessoas. A bebida fermentada feita com grão de Kefir, é um exemplo popular em muitos países e que vem sendo introduzido no Brasil nos últimos anos. Os grãos de kefir são compostos por uma

associação simbiótica de leveduras, bactérias ácido-lácticas, bactérias ácido-acéticas, entre outros micro-organismos, que desempenham característica probiótica na bebida e/ou em novos produtos desenvolvidos. Dessa forma, este projeto tem como objetivo desenvolver refrigerantes e bebidas com potencial probióticas utilizando o extrato de malte diluído como base. Estas bebidas serão produzidas utilizando duas fontes de malte: maltes claros (lagers) e maltes escuros (especiais); e também outras matéria-primas saborizantes como Guaraná, Caramelo e açaí. As bebidas serão caracterizadas por análises físico-químicas de cor, pH, acidez total titulável, sólidos solúveis e teor alcoólico, teor de açúcar, lipídios, cinzas; serão feitas ainda análise microbiológicas e sensorial afim de estabelecer qual é a melhor formulação para cada uma das bebidas elaboradas.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -
Coordenador / Sergio Henriques Saraiva -
Integrante / Júlia Almeida de Abreu Moraes -
Integrante / Lucas Martins Da Silva -
Integrante / MAGNO FONSECA SANTOS -
Integrante / ANTONIO M. MARADINI FILHO -
Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2016 - 2020

Elaboração, Cinética de Seçagem,
Caracterização Físico-Química e Vida Útil de
Massas Alimentícias

Descrição: Massas alimentícias são amplamente consumidas em diversos países, destacando-se no Brasil pela geração de empregos e renda, com o país ocupando o terceiro lugar no mercado mundial de massas. Este projeto tem como objetivo elaborar e avaliar a cinética de secagem, bem como analisar as características físico-químicas, tecnológicas e a vida útil de massas alimentícias adicionadas de ingredientes naturais. Serão selecionados diversos sabores de massas, analisando suas propriedades desde o início até o final da vida útil. A massa que apresentar maior perda de cor será escolhida para um estudo detalhado de secagem e otimização das suas características para minimizar a perda de cor e aumentar a vida útil do produto. Adicionalmente, o projeto investigará a vida útil de massas alimentícias artesanais de uma agroindústria familiar da cidade de Venda Nova do Imigrante, ES, Brasil. Serão implementadas metodologias de secagem em secador convencional de leito fixo e secador convectivo combinado com micro-ondas. Serão realizadas análises físico-químicas, tecnológicas, microbiológicas e sensoriais em embalagens transparentes e metalizadas..

Situação: Concluído; **Natureza:** Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Wallaf Costa Vimercati - Integrante / Lucas Martins Da Silva - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa / Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

2016 - 2019

Desidratação de Banana

Descrição: Este projeto consiste em desenvolver uma banana passa com adição de xarope de yacon, um vegetal que contém frutooligossacarídeos e, portanto, possui alegação de propriedades funcionais. A produção da banana passa será realizada em duas etapas: na primeira fase, será feita uma desidratação ósmotica utilizando uma mistura de xarope de yacon com xarope de açúcar em proporções variadas, e na segunda etapa, será feita uma secagem com ar quente para atingir a umidade final característica de banana passa. Serão montados três experimentos: um para determinar a influência do tipo de xarope e a cinética de desidratação, outro para fazer as curvas de secagem, e o terceiro para determinar a influência da variedade de banana e do tipo de corte no processo de produção de banana passa em duas etapas. Serão realizados testes preliminares para estabelecer os procedimentos para a produção de xarope de yacon e suas misturas com xarope de açúcar em proporções crescentes de 20 pontos percentuais. Serão testadas duas variedades de bananas, prata e nanica, e dois tipos de cortes, longitudinal e transversal. No final do processo, será feita uma caracterização físico-química das bananas passa produzidas. Pretende-se estabelecer as cinéticas de desidratação ósmotica, as curvas de secagem, os parâmetros de rendimento e outras informações relevantes sobre este tema, que pode significar uma alternativa para os produtores de banana e de yacon do Estado do

Espírito Santo..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Leandro Levate Macedo - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2014 - 2016

Desenvolvimento e implementação de programas de educação alimentar e nutricional voltada à promoção da alimentação saudável e avaliação do seu impacto no estado nutricional de comunidades de agricultores familiares de ALEGRE, ES.

Descrição: O fortalecimento da agricultura familiar tem sido alvo de Programas do Governo Federal como forma de promover o desenvolvimento rural sustentável e de garantir o acesso às pessoas em situação de insegurança alimentar e nutricional de alimentos em quantidade e qualidade, além de promover a inclusão social no campo. A diversificação dos produtos agrícolas contribui para a variação de cardápios e, consequentemente, para a redução de carências nutricionais específicas, como a anemia ferropriva e a hipovitaminose A. Serão realizados testes comparativos do estado nutricional entre as comunidades e dentro de uma mesma comunidade antes e após a aplicação dos programas de educação nutricional. Pretende-se com o estudo a melhoria da qualidade da alimentação e dos alimentos produzidos pelos agricultores familiares, o que deverá repercutir favoravelmente no estado nutricional dos membros das famílias envolvidas no estudo.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Maria das Graças Vaz Tostes - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Fábio Luiz de Oliveira - Integrante / Wagner Tebaldi de Queiroz - Integrante / Ana Cláudia Hebling Meira - Integrante / Flávia Vitorino de Freitas - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Luciane Daniele Cardoso - Integrante / Haloycio Miguel de Siqueira - Integrante / Jacimar Luis de Souza - Integrante.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Auxílio financeiro.

2012 - 2015

Tecnologia de cultivo da yacon para baixa e elevada Altitudes no Espírito Santo

Descrição: O projeto tem o objetivo de gerar informações a respeito das tecnologias de cultivo da Yacon para elevada e baixa altitude no Estado do Espírito Santo, principalmente estudando épocas, espaçamentos e densidades de plantio, de forma a criar referenciais sobre essa cultura promissora.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) / Mestrado

acadêmico: (1) / Doutorado: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Fábio Luiz de Oliveira - Coordenador / Diego Mathias Natal da Silva - Integrante / Eduardo de Sá Mendonça - Integrante / Agno Tadeu da Silva - Integrante / Wellington Abeldt Erlacher - Integrante / Adriano Perin - Integrante / ARNALDO HENRIQUE DE OLIVEIRA CARVALHO - Integrante / Tais Cristina Soares Bastos - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2012 - 2015

Tecnologia de Cultivo da Yacon para Baixa e Elevada Altitudes no Espírito Santo

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Fábio Luiz de Oliveira em 27/05/2024.

Descrição: O projeto tem o objetivo de gerar informações a respeito das tecnologias de cultivo da Yacon em diferentes condições edafoclimáticas produtoras de hortaliças do Estado do Espírito Santo, o que possibilitará a divulgação e adoção dessa cultura promissora, principalmente, pelos agricultores familiares.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (4)

Doutorado: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Fábio Luiz de Oliveira - Coordenador / Diego Mathias Natal da Silva - Integrante / Mateus Augusto Lima Quaresma - Integrante / Eduardo de Sá Mendonça - Integrante / Agno Tadeu da Silva - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2011 - 2015

Obtenção e caracterização de extrato em pó de gergelim

Descrição: Cada vez mais consumidores buscam hábitos de vida mais saudáveis, levando a indústria de alimentos a desenvolver produtos mais nutritivos e saudáveis. O gergelim (*Sesamum indicum L.*), uma das oleaginosas mais antigas e cultivadas comercialmente no Nordeste do Brasil, destaca-se por suas lignanas e tocoferóis que proporcionam estabilidade oxidativa à sua fração lipídica. Este projeto tem como foco a elaboração de um extrato hidrossolúvel de gergelim e o estudo de suas características físico-químicas e tecnológicas. O extrato em pó de gergelim será obtido a partir do extrato líquido e será seco por liofilização e secagem em spray. Serão realizadas análises de viscosidade, cor, teor de proteínas, lipídios, cinzas, umidade, atividade antioxidante e compostos fenólicos. Este estudo visa demonstrar o mecanismo de produção e as propriedades do extrato de gergelim, contribuindo para o aumento do conhecimento e utilização deste grão no mercado devido ao seu valor nutricional e à crescente demanda

por alimentos saudáveis.
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (2).

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Gisela Benatti - Integrante / Paula de Almeida Claudino - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2011 - 2013

Desenvolvimento de suco misto de açaí, morango e acerola em pó

Descrição: A mistura de frutas para produção de sucos é uma tendência observada no mercado. Sucos mistos apresentam vantagens, como: complementação dos nutrientes de diferentes frutas possibilitando aumento das características nutricionais e desenvolvimento de novos sabores. A estabilidade e transporte de sucos líquidos são complicados, o que onera a cadeia de sucos prontos para o consumo. O processo de secagem melhora a estabilidade do produto, promove uma diminuição da massa e do volume facilitando o transporte. Dentre os processos de secagem, a liofilização e o leito em espuma são os métodos mais recomendados para alimentos sensíveis ao calor. Este estudo tem como objetivo desenvolver um suco misto de açaí, morango e acerola em pó utilizando dois processos de secagem: liofilização e leito em espuma. Será definida a melhor formulação, utilizando o planejamento experimental para misturas. A melhor formulação será escolhida por meio de análise sensorial utilizando o teste de aceitação, porcentagem de vitamina C e porcentagem de sólidos totais. Em seguida, as melhores formulações serão secas em dois tipos de processos (leito em espuma com ar quente e liofilização). Serão feitas análises físico-químicas na mistura de polpa, nos sucos reconstituídos e na mistura em pó..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (2) / Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Carolina Tatagiba da Rocha - Integrante / Mila Marques Gamba - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante.
Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa.

2009 - 2016

7. Desenvolvimento e Caracterização físico-química, microbiológica e sensorial de Licores de Banana, Abacaxi e Café.

Descrição: . O licor é uma bebida obtida a partir da mistura de álcool, açúcar e extrato de frutas, cuja qualidade depende diretamente de seus componentes. As frutas, sendo altamente perecíveis, apresentam desafios de armazenamento prolongado, resultando em desperdício. O processamento das frutas não apenas estende sua vida útil, mas também agrega valor ao produto. Este projeto tem como foco o estudo de licores de banana, abacaxi e café e tem como objetivos: Avaliar a capacidade antioxidante e a adição de xarope de yacon, além de realizar a caracterização

físico-química e sensorial do licor de banana; desenvolver um licor de café utilizando diferentes fontes alcoólicas e avaliar suas propriedades; desenvolver um licor de abacaxi, caracterizar suas propriedades físico-químicas e estudar o efeito do teor alcoólico na inibição de *Salmonella*..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (4) / Mestrado acadêmico: (3) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Lívia de Souza Simões - Integrante / Carolina Tatagiba da Rocha - Integrante / Bruna Magnago Bernabé - Integrante / Samantha Pereira Nunes - Integrante / Milton de Jesus Filho - Integrante / Leandro Levate Macedo - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa / Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2009 - 2013

Implementação de Infraestrutura de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos no CCA

Descrição: O projeto CT-INFRA FINEP teve como principal objetivo a aquisição de 11 equipamentos de alto impacto tecnológico para pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos no Centro de Ciências Agrárias (CCA) da UFES. Esses equipamentos foram essenciais para estabelecer uma infraestrutura básica de pesquisa para o curso de Engenharia de Alimentos e o Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFES, fortalecendo a capacidade de pesquisa e desenvolvimento na instituição.

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (6) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante.

Financiador(es): Financiadora de Estudos e Projetos - Auxílio financeiro.

2005 - 2005

FORMULAÇÃO E AVALIAÇÃO DE DOCE DE LEITE EM PASTA SEM ADIÇÃO DE AÇUCAR

Descrição: Descrição: O doce de leite é um produto característico do Brasil, sendo que Minas Gerais é o maior produtor nacional. Este trabalho se propôs a formular e avaliar doces de leite sem o acréscimo de açúcar, visando-se determinar as características físico-químicas e sensoriais, além da avaliação do doce acrescido de sacarose, para fins comparativos. Foram feitas três formulações, sendo a primeira com acréscimo de açúcar (doce comum), e as outras com os seguintes edulcorantes: acesulfame-K e sucralose na segunda formulação; ciclamato de sódio, esteviosídeo, sacarina sódica e sorbitol na terceira. Os doces produzidos foram analisados físico-quimicamente através das análises de pH, sólidos solúveis totais, teor de umidade e acidez total titulável. A textura dos doces produzidos foi avaliada através da determinação da força máxima de penetração. Para os testes de aceitação do produto foi

utilizada uma escala hedônica de nove pontos, avaliando o atributo impressão global. Os doces formulados sem a adição de açúcar apresentaram maiores valores de acidez titulável e de teor de gordura, em comparação com o doce formulado com açúcar. Esse doce, devido à presença da sacarose, apresentou maior concentração de sólidos solúveis totais ao final da cocção, além de maior percentagem de extrato seco. A força máxima que mede a resistência à penetração apresentou-se maior no doce da formulação 2, sendo que o doce da formulação 3 apresentou uma textura de menor rigidez. Na análise sensorial, o doce comum obteve média entre 8 e 9, situando-se entre os termos gostei muito e gostei extremamente, enquanto que os doces sem adição de açúcar se localizaram entre gostei ligeiramente e gostei muito (notas entre 6 e 7). Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Tatiane Ganda - Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.

2004 - 2008

Processamento de Suco de Cenoura Estabilizado com Utilização de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade

Descrição: Os tratamentos não térmicos ganharam maior importância a partir dos anos noventa e fazem parte do conjunto de procedimentos denominados "novas tecnologias para processamento e conservação de alimentos". Dentre eles podemos citar a utilização de alta pressão hidrostática, pulsos luminosos de alta energia, irradiação, ultrasom, ultra-filtração, campos magnéticos pulsados, plasma frio e campos elétricos pulsados. O tratamento por campos elétricos pulsados (pulsos elétricos) Consiste em submeter o alimento a campos elétricos de alta intensidade (5 a 55 KV/cm), de forma repetida (20 a 60 pulsos), durante tempo muito curto da ordem de alguns microsegundos. (PETIT et al., 2002). Os campos elétricos pulsados (CEP) são usados há muito tempo em engenharia genética para aumentar a permeabilidade das células. Os estudos deste método com o objetivo de promover a inativação microbiana foram iniciados em 1967 com SALE et HIMALITON (PETIT et al., 2002). Esta tecnologia pode ser aplicada, preferencialmente, em alimentos bombeáveis e homogêneos como sucos, leite, vinhos, ovo líquido, bebidas em geral, sopas e molhos, pois o líquido deve ser bombeado para a câmera de tratamento onde será submetida a um campo elétrico de alta intensidade. O sistema de processamento é composto de um mecanismo de controle, gerador de pulsos de alta intensidade e da câmera de tratamento que pode ser estática ou contínua (Barbosa-Cánovas et al., 1999). A inativação microbiana por CEP está associada a alterações da membrana celular, como aumento da permeabilidade e formação de poros quando o potencial transmembrana ultrapassa o valor de 1 V. O campo elétrico correspondente é denominado de campo elétrico crítico (Ecr), ou seja, o campo elétrico que induz a formação de poros. Se aumentarmos o campo elétrico a valores muito superiores ao Ecr, a formação de poros ocorre de forma irreversível e pode levar à ruptura da membrana causando a sua inativação (FDA, 2000)..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Doutorado: (1).

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Ramos, Afonso M. - Integrante / Martín-Belloso, Olga - Integrante.

Financiador(es): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior - Bolsa / Universitat de Lleida - Cooperação.

2002 - 2004

AVALIAÇÃO TECNOLÓGICA DE UM PROCESSO DE PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA

Descrição: No presente trabalho, estudou-se a obtenção de um licor a partir da banana (*Musa ssp*). Foram combinados os teores de álcool (18 e 24 °GL) e de açúcar (300 g/L e 350 g/L), bem como a utilização de xarope de glicose, correção da acidez e tratamento térmico para o licor. Estes tratamentos objetivaram definir qual o melhor processo e qual a melhor composição final do licor em termos de açúcar e álcool. Foram utilizadas proporções diferentes de banana, bem como composição em álcool (70 e 95 ° GL) da solução extratora. Realizou-se um estudo da extração por um período de 21 dias. Foram testadas ainda duas variedades de banana (nanica e prata) e duas condições de armazenamento do licor (ao abrigo da luz e exposto a luz). O licor com o teor alcoólico de 18 °GL e 300 g/L de açúcares foi o mais bem aceito pelos consumidores. Não houve diferença significativa quanto à preferência sensorial dos licores preparados a partir da banana nanica e aqueles preparados com a banana prata. As condições de armazenamento estudadas também não influenciaram significativamente na preferência dos licores pelos provadores. O tempo de dezesseis dias foi suficiente para que o processo de extração se completasse. O licor preparado a partir de 500 g de banana (para 4 L de produto final) em cuja extração se empregou 1,1 L de solução extratora a 95 °GL foi selecionado como sendo adequada para se produzir um licor de banana com boa aceitabilidade pelos provadores..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Afonso Mota Ramos - Integrante.

Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Bolsa.

2000 - 2001

Estudo do Processo de Desidratação de Maçã para Obtenção de um Produto de Umidade Intermediária

Descrição: Foram testados vários tratamentos químicos de braqueamento com a finalidade de evitar o escurecimento enzimático e não enzimático da maçã durante o processo de secagem. Estudou-se a curva de secagem e fez-se uma caracterização físico-química tanto da maçã in natura quanto do produto desidratado. Além disso foi feito uma caracterização físico-química da maçã desidratada durante o armazenamento..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Alunos envolvidos: Graduação: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -

Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.
Financiador(es): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico - Bolsa.

Projetos de extensão

2024 - Atual

Difusão de Conhecimento em Café e Alimentos Fermentados

Descrição: Este projeto propõe a Difusão de Conhecimento em Café e Alimentos Fermentados, aproveitando a expertise dos pesquisadores da Ufes. A equipe executora é composta por docentes e alunos de pós-graduação dos programas em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Genética e Melhoramento, e Agronomia do CCAE da Ufes. Ele possui financiamento (edital 01/2024 PROEXT-PG/UFES) e tem como principais objetivos mapear as demandas da sociedade, promover boas práticas agrícolas, oferecer treinamento em qualidade do café e análise sensorial, além de disseminar conhecimento sobre alimentos fermentados. As ações de extensão incluem dias de campo com produtores de café, palestras, oficinas de treinamento sensorial, métodos de extração de café, produção de kefir e confecção de material de divulgação. Espera-se que essas iniciativas impactem positivamente a sociedade, melhorando a qualidade, inovação, segurança e sustentabilidade na produção e processamento de café e outros alimentos fermentados..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Extensão.
Alunos envolvidos: Graduação: (5) / Mestrado acadêmico: (10) / Doutorado: (5) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Adésio Ferreira - Integrante / Marcelo Antonio Tomaz - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / Willian Bucker Moraes - Integrante / Marcia Flores da S. Ferreira - Integrante / Samuel de Assis Silva - Integrante.

Financiador(es): CAPES - Centro Anhanguera de Promoção e Educação Social - Auxílio financeiro.

Projetos de ensino

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Ensino.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -

Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2022 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2022)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2021 - 2023

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2021)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Lara Louzada Aguiar - Integrante / Dayvison Mendes Moreira - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2020 - 2022

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2020)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Mariana Rodrigues Lugon Dutra - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2019 - 2021

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2019)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Luis Cesar da Silva - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Danielle Gonçalves Bravim - Integrante / Paula Zambe Azevedo - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2020

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2018)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Joel Camilo Souza Carneiro em 26/07/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Coordenador / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2019

Projetos Especiais de Apoio ao Ensino, Pesquisa e Extensão PaEPE I

Descrição: Seleção de Um (a) único (a) monitor (a) irá atuar nas disciplinas de: Análise de Alimentos e Bromatologia no período ímpares e Princípios de Conservação de Alimentos no período par..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Graduação: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Gabriela Fassarella - Integrante / Bruna de Souza Martins - Integrante.

Financiador(es): Universidade Federal do Espírito Santo - Bolsa.

2017 - 2020

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - (PROCAP 2017)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a)
André Gustavo Vasconcelos Costa em
28/05/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Coordenador / Alexandre Vinco Pimenta - Integrante / Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Projetos de desenvolvimento

2001 - 2003

Desenvolvimento de Polpa de Tangerina: Análise dos Parâmetros de Tratamento Térmico e Qualidade Sensorial do Suco de Tangerina

Descrição: Foi desenvolvida e caracterizada uma polpa de tangerina.

Situação: Concluído; Natureza: Desenvolvimento.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Gisele L.D. Chaves - Integrante / Ronaldo Perez - Integrante / Ramos, Afonso M. - Coordenador.

Financiador(es): Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas - Auxílio financeiro.

Outros Projetos

2022 - 2023

Apoio a Infraestrutura de Laboratórios Interdisciplinares de Química do Grupo de Estudo Aplicado em Produtos Naturais e Síntese Orgânica (GEAPS).

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a)
Adilson Vidal Costa em 25/05/2024.

Descrição: O Centro de Ciências Exatas, Naturais e da Saúde (CCENS) e o Centro de Ciências Agrárias e de Engenharias (CCAE) correspondem a dois dos quatro campi da Universidade Federal do Espírito Santo, local onde será desenvolvido o projeto. É uma unidade de ensino descentralizada que se localiza no município de Alegre (interior do Estado do Espírito Santo), a 196 km da região metropolitana de Vitória. Estes dois Centros oferecem dezessete (17) cursos de graduação nas áreas de Ciências Agrárias, Biológicas, Exatas e da Terra, Engenharias e Saúde, sete (08) Programas de Pós-Graduação implementados, sendo um deles, o Programa de Mestrado em Agroquímica iniciado recentemente. Tais características demonstram a viabilidade no desenvolvimento de pesquisas em Química aplicada a Ciências Agrárias, contribuindo para o desenvolvimento do INTERIOR do estado. O Grupo de Estudo Aplicado em Produtos Naturais e Síntese Orgânica (GEAPS/CNPq), criado em 2009, coordenado pelos professores Adilson Vidal Costa (proponente dessa proposta) e Wagner Tebaldi de Queiroz (colaborador da proposta), é um grupo interdisciplinar formado por Químicos, Bioquímicos, Biólogos, Farmacêuticos, Nutricionistas, Engenheiros de Alimentos, Agrônomos e Médicos veterinários que avaliam a potencial aplicação de óleos essenciais, extratos vegetais, encapsulamento e produtos de síntese orgânica nas áreas de Entomologia, Fitopatologia, Fitotecnia, Ciência e Tecnologia de Alimentos, Microbiologia e Saúde humana e animal. O GEAPS tem como objetivo principal a identificação de constituintes químicos de plantas e/ou a síntese de compostos que apresentem efeito no controle de pragas e doenças na agropecuária, uso medicinal ou interesse na indústria de alimentos objetivando o desenvolvimento de novos produtos. Os laboratórios de química que serão descritos nessa proposta (LQ1, LQ2 e Central Analítica), estão localizados no CCENS/UFES/Alegre e, são laboratórios interdisciplinares compartilhados pelos alunos de graduação (IC e TCC), mestrado, doutorado e Pós-doutorado para realização de suas atividades de ensino e pesquisa dos dois centros localizados em Alegre..

Situação: Concluído; **Natureza:** Outra.

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira -
Integrante / Marcelo Antonio Tomaz -
Integrante / Wagner Tebaldi de Queiroz -
Integrante / Adilson Vidal da Costa -
Coordenador / Isabella Vilhena Freire Martins -
Integrante / Milene Miranda Praça Fontes -
Integrante / Róbson Ricardo Teixeira -
Integrante / Waldir Cintra de Jesus Junior -
Integrante / Luiz Claudio de Almeida Barbosa -
Integrante / Lucas Magalhães de Abreu -
Integrante / Thammyres de Assis Alves -
Integrante / Ângela Maria Almeida Lima -
Integrante / Mario Ferreira Conceição Santos -
Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Auxílio financeiro.

Revisor de periódico

2009 - 2013

Periódico: Alimentos e Nutrição (UNESP)

2010 - Atual

2010 - 2022

Periódico: Annals of the Brazilian Academy of Sciences

2024 - Atual

Periódico: LWT - Food Science and Technology

2024 - Atual

Periódico: South African Journal of Chemical Engineering

2025 - Atual

Periódico: Anais da Academia Brasileira de Ciencias

2025 - Atual

Periódico: Journal of Agriculture and Food Research

2025 - Atual

Periódico: Journal of Food Composition and Analysis

Revisor de projeto de fomento

2011 - Atual

Agência de fomento: Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2011 - Atual

Agência de fomento: Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo

Áreas de atuação

1.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Processamento de Frutas.

2.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Armazenamento de Alimentos.

3.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Instalações Industriais de Produção de Alimentos.

4.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Desenvolvimento de Novos Produtos.

5.

Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Engenharia de Alimentos/Especialidade: Controle de Qualidade e Treinamento de Funcionários.

Idiomas

Português

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.

Francês

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Inglês

Compreende Razoavelmente, Fala Pouco, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Espanhol

Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

Prêmios e títulos

2024

Prêmio de MELHOR TRABALHO do evento ao trabalho intitulado INFLUÊNCIA DO TEMPO DE FERMENTAÇÃO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA, V Simposio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos - UFV.

2009

Indicação pelo DTA/UFV para Concorrer ao Prêmio Capes de Tese 2008, Departamento de Tecnologia de Alimentos da UFV.

Produções

Produção bibliográfica

Citações

Web of Science

Total de trabalhos: 13

Total de citações: 88

Data: 12/02/2020

SCOPUS

Total de trabalhos: 16

Total de citações: 33

Data: 31/03/2021

Luciano José Quintão Teixeira

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica

1.

DE ALMEIDA, KLINGER VINÍCIUS ; SANT? ANA, CÍNTIA TOMAZ ; WICHELLO, SAMARHA PACHECO ; Louzada, Gabriele Estofeles ; VERRUCK, SILVANI ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Water Kefir: Review of Microbial Diversity, Potential Health Benefits, and Fermentation Process. *PROCESSES*^{JCR}, v. 13, p. 885, 2025.

2.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; SILVA, L. M. ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Physicochemical models applied to a malt healthy-friendly soft drink production. *Brazilian Journal of Health Review*, v. 7, p. 1323-1342, 2024.

3.

DE ALMEIDA, KLINGER VINÍCIUS ; ZANETTI, VANESSA CORTINA ; CAMELO-SILVA, CALLEBE ; ALEXANDRE, LUAN AMARAL ; DA SILVA, ALICE CRISTINA ; VERRUCK, SILVANI ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Powdered water kefir: Effect of spray drying and lyophilization on physical, physicochemical, and microbiological properties. *Food Chemistry Advances*, v. 5, p. 100759, 2024.

4.

SILVA, BRUNA LESSA DA ; FRANCISCO, CAROLINA LEPRE ; SILVA, LUCAS MARTINS DA ; LOPES, MARIA GEOVANA DE JESUS ; RIBEIRO, MARISA CARVALHO BOTELHO ; KAWASE, KATIA YURI FAUSTA ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . IMPÁCTO DOS METODOS DÉ PROCESSAMENTO NA CARACTERIZAÇÃO, QUALIDADE E ARMAZENAMENTO DA FARINHA DE FRUTA-PÃO (ARTOCARPUS ALTILIS). *CONTEMPORÂNEA - REVISTA DE ÉTICA E FILOSOFIA POLÍTICA*, v. 4, p. e5178, 2024.

5.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; FRANCISCO, CAROLINA LEPRE ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; PEREIRA, NÁDIA ROSA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI . Influence of drying method on the shelf life of artisanal pasta. Food and Humanity, v. 3, p. 100431, 2024.

6.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Use of mid-infrared spectroscopy to predict the content of bioactive compounds of a new non-dairy beverage fermented with water kefir. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY^{JCR}, v. 176, p. 114514, 2023.
Citações: WEB OF SCIENCE[®] 13 | SCOPUS 11

7.

SILVA, L. M. ; SANTOS, M. F. ; VARGAS, P. O. ; MUSSI, L. P. ; PEREIRA, N. R. ; FILHO, A. M. M. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Study of the best condition for the use of combined drying technologies in artisanal noodle pasta, to improve the technological characteristic and consequent retention of nutrients. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 6533-6544, 2023.

8.

MACEDO, L. L. ; CORRÊA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; PEDROZO, THAYNARA OLIVEIRA ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; TEIXEIRA, L. J. Q. . The impact of the use of vacuum and calcium lactate on the osmotic dehydration of papaya with isomaltulose solution. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 8387-8403, 2023.

9.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; SOARES ESTEFAN DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO ; MARTINS DA SILVA, LUCAS ; Della Lucia, Suzana Maria ; FILHO, ANTONIO MARADINI ; SARAIYA, SÉRGIO HENRIQUES ; QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE . Multiple optimization of sensory attributes applied to malt drink formulation. INTERNATIONAL JOURNAL OF GASTRONOMY AND FOOD SCIENCE^{JCR}, v. 1, p. 100734, 2023. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 1 | SCOPUS 2

10.

SILVA, L. M. ; SILVA, B. L. ; FRANCISCO, C. L. ; ARRUDA, T. R. ; GOMES, I. R. ; LOPES, M. G. J. ; VIDIGAL, J.G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Adjustments of mathematical models that describe the drying kinetics of sweet potato (Ipomoea batatas) in a convective dryer at 60°C. REVISTA CARIBENA DE CIENCIAS SOCIALES, v. 12, p. 487-493, 2023.

11.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; Teixeira, Luciano José Quintão . Evaluation of mid-infrared spectra associated with chemometrics for the determination of physicochemical properties during fermentation of a new strawberry-based beverage with water kefir grains. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND

12.

MACEDO, L. L. ; CORREA, J. L. G. ; ARAÚJO, C. S. ; OLIVEIRA, D. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Use of coconut sugar as an alternative agent in osmotic dehydration of strawberries. JOURNAL OF FOOD SCIENCE JCR, v. 88, p. 1/6-20, 2023. Citações: WEB OF SCIENCE™ 7 | SCOPUS 5

13.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; MORAES, JULIA ALMEIDA DE ABRÉU ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; Saraiva, Sérgio Henriques ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; Teixeira, Luciano José Quintão ; VIDIGAL, JULIANA GONÇALVES ; DE OLIVEIRA, EMILLY RITA MARIA . Cinética de fermentação de bebida a base de grãos de kefir e extrato de malte Pilsen. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 15194-15202, 2023.

14.

DE JESUS FILHO, MILTON ; KLEIN, BRUNA ; QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSE ; SILVA, JOYCÉ GRAZIELLE SIQUEIRA ; PALLONE, JULIANA AZEVEDO LIMA ; WAGNER, ROGER ; GODOY, HELENA TEIXEIRA . The influence of production units and seasons on the physicochemical characteristics, mineral and fatty acid content, and texture profile of the artisanal cheeses from Serra da Canastra, Brazil. JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS JCR, v. 123, p. 105589, 2023. Citações: WEB OF SCIENCE™ 4 | SCOPUS 4

15.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; DE PAULA, SOLCIARAY CARDOSO SOARES ESTEFAN ; DA SILVA, LUCAS MARTINS ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Multi-optimization of operational parameters for malt extract production by centrifugal block freeze concentration. Innovative Food Science & Emerging Technologies JCR, v. 89, p. 103488, 2023. Citações: WEB OF SCIENCE™ 2 | SCOPUS 3

16.

DA SILVA, LUCAS MARTINS ; SANTOS, MAGNO FONSECA ; MORAES, JULIA ALMEIDA DE ABRÉU ; DA SILVA, BRUNA LESSA ; Saraiva, Sérgio Henriques ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARADINI ; Teixeira, Luciano José Quintão ; VIDIGAL, JULIANA GONÇALVES ; DE OLIVEIRA, EMILLY RITA MARIA . Extrato de café conilon: análise do teor de sólidos solúveis e da temperatura como função da densidade e teor de sólidos solúveis. Brazilian Journal of Health Review, v. 6, p. 15072-15081, 2023.

17.

DOS SANTOS, GLEISSY MARY AMARAL DINO ALVES ; NEVES, ANTONIO AUGUSTO ; DE QUEIROZ, MARIA ELIANA LOPES RIBEIRO ; DE QUEIROZ, VAGNER TEBALDI ; RIBEIRO, CARLOS ANTONIO ALVARES SOARES ; REIS, EFRAIM LÁZARO ; PÁIVA, ANA CAROLINA PEREIRA ; DE CARVALHO, JOSE ROMARIO ; DA SILVA, SAMUEL FERREIRA ; JUVANHOL, RONIE SILVA ; MOREIRA, TAIS RIZZO ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; COSTA, ADILSON VIDAL ; DA SILVA MARTINS, CAMILA APARECIDA ; PIRES, FABIO RIBEIRO ; CURTY, THUELEM AZEVEDO ; GUERRA

18.

ARAÚJO, CINTIA DA SILVA ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; **Saraiva, Sérgio Henriques** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; DA COSTA, JOYCE MARIA GOMES ; PIMENTA, CARLOS JOSE . Encapsulation of phenolic and antioxidant compounds from spent coffee grounds using spray-drying and freeze-drying and characterization of dried powders. **JOURNAL OF FOOD SCIENCE** **JCR**, v. 87, p. 4056-4067, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** **9** | **SCOPUS** **14**

19.

VARGAS, A. D. ; **OLIVEIRA, F. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CABRAL, M. O. ; OLIVEIRA, L. S. G. ; PEDROSA, J. L. F. . Physical and chemical characterization of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) roots cultivated with different doses of potassium fertilization. **REVISTA DE LA FACULTAD DE CIENCIAS AGRARIAS** **JCR**, v. 54, p. 22-31, 2022. **Citações:** **SCOPUS** **2**

20.

Maciel, Kátia Silva ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Lucia, Suzana Maria Della ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES . Optimization of foam mat drying for instant coffee processing and its effect on drying kinetics and quality characteristics. **DRYING TECHNOLOGY** **JCR**, v. 1, p. 1-15, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** **10** | **SCOPUS** **9**

21.

Macedo, Leandro Levate ; **VIMERCATI, WALLAF COSTA** ; **ARAUJO, CINTIA DA SILVA** ; Maradini Filho, Antonio Manoel ; Saraiva, Sérgio Henriques ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Banana liqueur made with yacon syrup: evaluation of stability during maturation. **Brazilian Journal of Food and Technology**, v. 24, p. 01-11, 2021.

22.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; CORREA, JEFFERSON LUIZ GOMES ; MINOZZO, MARCELO GIORDANO . Effect of blanching and drying methods of spinach on the physicochemical properties and cooking quality of enriched pasta. **Journal of Food Measurement and Characterization** **JCR**, v. 1, p. 9, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** **1** | **SCOPUS** **2**

23.

MACEDO, L. L. ; DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influence of yacon syrup concentration and drying air temperature on properties of osmotically pre-dehydrated dried banana. HEAT AND MASS TRANSFER JCR, v. 57, p. 441-451, 2021. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 13 | SCOPUS 14

24.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Effect of drying air temperature on drying kinetics and physicochemical characteristics of dried banana. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING JCR, v. 43, p. 1-10, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 87 | SCOPUS 85

25.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MARADINI FILHÓ, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Effect of storage time and packaging on cooking quality and physicochemical properties of pasta with added nontraditional ingredients. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION JCR, v. 1, p. e14637, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 8 | SCOPUS 10

26.

DE PAULA, RAMON RAMOS ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES . Drying kinetics and physicochemical properties of whey dried by foam mat drying. JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION JCR, v. 1, p. 1-10, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 12 | SCOPUS 12

27.

DA SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; FERREIRA, ADESIO ; PREZOTTI, LUIZ CARLOS ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . Predicting the Electric Conductivity and Potassium Leaching of Coffee by NIR Spectroscopy Technique. Food Analytical Methods JCR, v. 1, p. 1-10, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 7 | SCOPUS 9

28.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; ARAÚJO, CINTIA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; MARADINI FILHÓ, ANTONIO MANOEL ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Influence of drying temperature on drying kinetics, energy consumption, bioactive compounds and cooking quality of pasta enriched with spinach. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING JCR, v. 1, p. 1-12, 2020. **Citações:** WEB OF SCIENCE[®] 16 | SCOPUS 17

29.

SANTOS, MAGNO FONSECA ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; FILHO, ANTONIO MANOEL MARÁDINI ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . Influência da concentração de extratos de malte e do açúcar adicionado no teor de açúcar total de refrigerantes de malte. Brazilian Journal of Health Review, v. 3, p. 18323-18330, 2020.

30.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Influência da desidratação ósmotica na umidade e textura de banana-passa. Revista Agrotecnologia, v. 10, p. 81-87, 2019.

31.

VIMERCATI, WALLAF COSTA ; MACEDO, LEANDRO LEVATE ; ARAUJO, CINTIA DA SILVA ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Saraiva, Sérgio Henriques . Efeito da temperatura na cinética de secagem em leito de espuma e na degradação de antocianina em morango. Brazilian Journal of Food and Technology, v. 22, p. 1-12, 2019. **Citações:** SCOPUS 8

32.

MACEDO, LEANDRO L. ; SILVA ARAÚJO, CINTIA ; VIMERCATI, WALLAF C. ; SARAIVA, SERGIO H. ; **TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.** . Evaluation of different bleaching methods applied to yacon. JOURNAL OF FOOD PROCESS ENGINEERING^{JCR}, v. e13276, p. 1-7, 2019. **Citações:** WEB OF SCIENCE™ 11 | SCOPUS 14

33.

JESUS FILHO, M ; CARMO, L.B. ; DELLA LUCIA, S. M. ; SARAIVA, S. H. ; COSTA, A.V. ; OSÓRIO, V.M. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Banana liqueur: Optimization of the alcohol and sugar contents, sensory profile and analysis of volatile compounds. LWT-FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY^{JCR}, v. 97, p. 31-38, 2018. **Citações:** WEB OF SCIENCE™ 10 | SCOPUS 13

34.

SILVA, DIEGO MN ; LIMA, RAQUEL R ; OLIVEIRA, FÁBIO L ; **TEIXEIRA, LUCIANO JQ** ; MACHADO, LEONARD CA . Physical and chemical characterization of yacon tuberous roots at different altitudes and planting times. HORTICULTURA BRASILEIRA^{JCR}, v. 36, p. 199-204, 2018. **Citações:** WEB OF SCIENCE™ 5 | SCOPUS 7

35.

ROSARIO, DENES K. A. ; DUARTE, ANA LUCIA A. ; MADALAO, MARINA C. M. ; LIBARDI, MANOELA C. ; **TEIXEIRA, LUCIANO J. Q.** ; CONTE-JUNIOR, CARLOS A. ; BERNARDES, PATRICIA C. . Ultrasound Improves Antimicrobial Effect of Sodium Hypochlorite and Instrumental Texture on Fresh-Cut Yellow Melon. JOURNAL OF FOOD QUALITY^{JCR}, v. 2018, p. 1-6, 2018. **Citações:** WEB OF SCIENCE™ 14 | SCOPUS 16

36.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; OLIVEIRA, A. N. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Cinética de secagem de acerola em leito de espuma e ajuste de modelos matemáticos. *Brazilian Journal of Food and Technology*, v. 20, p. 1-9, 2017.

37.

CRUZ, PAMELA ; SARAIVA, SÉRGIO ; TEIXEIRA, LUCIANO . OTIMIZAÇÃO DO PRÓCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE EXTRATO DE CAFÉ. *ENCICLOPÉDIA BIOSFERA*, v. 14, p. 478-192, 2017.

38.

CRUZ, PAMELA ; SARAIVA, SÉRGIO ; TEIXEIRA, LUCIANO . ESTUDO DO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DE SÓRO DE LEITE ADICIONADO DE CLARA DE OVO. *ENCICLOPÉDIA BIOSFERA*, v. 14, p. 346-360, 2017.

39.

DOS SANTOS, GLEISSY MARY AMARAL DINO ALVES ; DOS SANTOS, ALEXANDRE ROSA ; Teixeira, Luciano José Quintão ; Saraiva, Sérgio Henrique ; FREITAS, DEIVID FRANÇA ; PEREIRA, OLAVO DOS SANTOS ; RIBEIRO, CARLOS ANTONIO ALVARES SOARES ; LORENZON, ALEXANDRE SIMÕES ; EUGENIO, FERNANDO COELHO ; NEVES, ANTÔNIO AUGUSTO ; DE QUEIROZ, MARIA ELIANA LOPES RIBEIRO ; SCHERER, RODRIGO . GIS applied to agriclimatological zoning and agrotoxin residue monitoring in tomatoes: A case study in Espírito Santo state, Brazil. *JOURNAL OF ENVIRONMENTAL MANAGEMENT* **JCR**, v. 166, p. 429-439, 2016. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) ⁺ 13 | [SCOPUS](#) 15

40.

SANTOS, G. M. A. D. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; PEREIRA JÚNIOR, O. S. ; SANTOS, A. R. ; SILVA, M. F. A. G. ; SCHERER, R. . PESTICIDE RESIDUES IN CONVENTIONALLY AND ORGANICALLY GROWN TOMATOES IN ESPÍRITO SANTO (BRAZIL). *Química Nova* (Impresso) **JCR**, p. 848/851, 2015. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) ⁺ 10 | [SCOPUS](#) 10

41.

ROCHA, C. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MACIEL, K. S. ; Saraiva, Sérgio Henrique ; RAMOS, A. M. . SECAGEM DE POLPA MISTA DE AÇAI, MORANGO E ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. *Higiene Alimentar*, v. 29, p. 4992-4997, 2015.

42.

BERNABE, B. M. ; MACIEL, K. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; COSTA, A. V. . AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS COM A EXTRAÇÃO HIDROALCÓOLICA PARA PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA. *Higiene Alimentar*, v. 29, p. 4131-4136, 2015.

43.

ALVES, ALINE INACIO ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; CARNEIRO, JOEL DE SOUZA . Revalidação do método titulométrico para determinação do ácido ascórbico. Revista Ceres, v. 61, p. 155-161, 2014.

44.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . ESTUDO DA EXTRAÇÃO DOS COMPONENTES DO ABACAXI EM FUNÇÃO DO TEOR ALCOÓLICO E DO TAMANHO DA PARTICULA PARA A PRODUÇÃO DE LICOR DE ABACAXI. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 16, p. 239-246, 2014.

45.

NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BENATTI, G. ; BERNARDES, P. C. ; JUNIOR, S.R. . INFLUÊNCIA DO TEOR ALCOOLICO NA SOBREVIVÊNCIA DE *Staphylococcus aureus* EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. REVISTA BRASILEIRA DE PRODUTOS AGROINDUSTRIAIS, v. 16, p. 255-264, 2014.

46.

PRUDENCIO, E. P. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; SARTORI, M.A. . ANALISE DA CÁPACIDADE ANTIOXIDANTE DE LÍCOR DE BANANA NANICA (*Musa cavendish*). Enciclopédia Biosfera, v. 10, p. 102-108, 2014.

47.

Quintão-Teixeira, Luciano José; Soliva-Fortuny, Robert ; MOTA RAMOS, AFONSO ; Martín-Belloso, Olga . Kinetics of Peroxidase Inactivation in Carrot Juice Treated with Pulsed Electric Fields. Journal of Food Science **JCR**, v. 78, p. E222-E228, 2013. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** **20**

48.

ALVARENGA, R. M. ; ALVARENGA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PEREIRA, A. J. G. ; OLIVEIRA, E. S. . EFEITO DA ADIÇÃO DE HIDROCOLOOIDES E EMULSIFICANTE NA ESTABILIDADE DE LÍCORES CREMOSOS. Enciclopédia Biosfera, v. 9, p. 826-836, 2013.

49.

SOUZA, M. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Da ROCHA, C.T. ; FERREIRA, G. A. M. ; LIMA FILHO, T. . EMPREGO DO FRIO NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. Enciclopédia Biosfera, v. 9, p. 1027-1046, 2013.

50.

Binoti, Mirella Lima ; Ramos, Afonso Mota ; Teixeira, Luciano José Quintão ; Stringheta, Paulo Cesar ; Minim, Valéria Rodrigues de Paula ; Pirozi, Mônica Ribeiro . Campo elétrico pulsado. Ciência Rural

51.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SIMOES, L. S. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. . DETERMINAÇÃO DA PROPORÇÃO DE AÇÚCAR E FRUTA NECESSÁRIOS PARA CONFÉRIR OS ATRIBUTOS IDEIAIS AO LICOR DE ABACAXI. Enciclopédia biosfera, v. 8, p. 1883-1889, 2012.

52.

LIMA FILHO, T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q. ; ROCHA, C. T. ; FERREIRA, G. A. M. ; SOUZA, M. C.** . Energia Ionizante na Conservação de Alimentos: Revisão. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online) JCR, v. 30, p. 243-254, 2012. Citações: SCOPUS 3

53.

MACHADO, A. M. ; SOUZA, M. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CINÉTICAS DE SECAGEM DO ABACAXI CV. PÉROLA. Enciclopédia Biosfera, v. 8, p. 428-437, 2012.

54.

MOURA, N. S. ; VASCONCELOS, A. C. M. ; BERNABE, B. M. ; **TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H.** . ENSAIOS TOXICOLOGICOS: UM ESTUDO SOBRE A UTILIZAÇÃO DE TESTES IN VIVO E IN VITRO. Enciclopédia Biosfera, v. 8, p. 1945-1959, 2012.

55.

TEIXEIRA, L. J. Q.; POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; MENDES, F. Q. ; RODRIGUES JUNIOR, S. . CENOURA (*Daucus carota*): PROCESSAMENTO E COMPOSIÇÃO QUÍMICA. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-21, 2011. Citações: SCOPUS 1

56.

RODRIGUES JUNIOR, S. ; PATROCINIO, I. M. ; PENA, W. E. L. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DESENVOLVIMENTO DE BARRA DE CEREAL SALGADA ENRIQUECIDA COM FARINHA DE ALBEDO DE MARACUJA. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-12, 2011. Citações: SCOPUS 1

57.

POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; CARVALHO, R. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . EFEITO DO PROCESSAMENTO NA CAPACIDADE ANTÓXIDANTE DO NONI (*Morinda citrifolia*). Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-16, 2011. Citações: SCOPUS 1

58.

CARVALHO, R. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; POLA, C. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CARVALHO, R. V. . EFEITO DO PROCESSAMENTO TÉRMICO NA

ATIVIDADE DA PAPAÍNA E VISCOSIDADE DO SUCO DE MAMÃO (Carica papaya L.). Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 10-23, 2011.

59.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; CARNEIRO, J. C. S. . ESTUDO DA CINETICA DE EXTRAÇÃO ALCOOLICA DO PROCESSAMENTO DO LICOR DE ABACÁXI. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 717-726, 2011.

60.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S. H. ; RODRIGUES JUNIOR, S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. , MODELAGEM E SIMULAÇÃO DE PROCESSOS DE TRATAMENTOS TÉRMICOS EM ALIMENTOS SÓLIDOS ENLATADOS. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 760-768, 2011.

61.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S. H. ; LUCIA, S. M. D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. . Qualidade de morangos envolvidos com revestimento comestível antimicrobiano à base de diferentes fontes de amido. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1519-1526, 2011.

62.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SIMOES, L. S. ; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRÁ, M. S. . TECNOLOGIA, COMPOSIÇÃO E PROCESSAMENTO DE LÍCORES. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-17, 2011. **Citações:** SCOPUS¹

63.

LEITE, S. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; GARCIA, G. O. ; LIMA FILHÓ, T. . A Compostagem Como Alternativa Para Aproveitamento da Borra de Café. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1068-1075, 2011.

64.

PENA, W. E. L. ; PERIM, M.T. ; RODRIGUES JUNIOR, S. ; REIS, S. O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Modelagem do Crescimento Microbiano em Mamão Minimamente Processado. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-9, 2011. **Citações:** SCOPUS¹

65.

TEIXEIRA, L. J. Q.; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; Peña, W E L ; Sartori, M A . COMPARAÇÃO DA CINETICA DE EXTRAÇÃO EM LÍCORES DE CAFÉ UTILIZANDO DIFERENTES FONTES ALCOÓLICAS: ALCOOL DE CEREALIS E CACHAÇA. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1-15, 2011. **Citações:** SCOPUS¹

66.

Alves, A I ; SARAIVA, S. H. ; DELLA LUCIA, S. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Junqueira, M.S . QUALIDADE DE MORANGOS ENVOLVIDOS COM REVESTIMENTO COMESTIVEL ANTIMICROBIANO A BASE DE DIFERENTES FONTES DE AMIDO. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 1519-1526, 2011.

67.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SIMÕES, L. S. ; ROCHA, C. T. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. . TECNOLOGIA, COMPOSIÇÃO E PROCESSAMENTO DE LICORES. Enciclopédia biosfera, v. 7, p. 12-1, 2011. **Citações:** SCOPUS²

68.

JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; CARNEIRO, J.C.S. . ALTERAÇÕES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLOGICAS INERENTES AO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE MANDIOCA NO FORMATO PALITO. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-13, 2010. **Citações:** SCOPUS²

69.

JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; RODRIGUES JUNIOR, S. . ALTERAÇÕES FISIOLÓGICAS INERENTES AO PROCESSAMENTO MÍNIMO DE MANDIOCA NO FORMATO PALITO. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. **Citações:** SCOPUS²

70.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T. ; JUNQUEIRA, M.S. ; CARNEIRO, J.C.S. ; SARAIVA, S.H. . DETERMINAÇÃO DA CINÉTICA DE EXTRAÇÃO ALCOÓLICA NO PROCESSAMENTO DE LICOR DE CAFÉ. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. **Citações:** SCOPUS²

71.

SARAIVA, S.H. ; ZEFERINO, L. B. ; LUCIA, S.M.D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M.S. . EFEITO DO PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA SOBRE A QUALIDADE DO CAFÉ CONILLON. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. **Citações:** SCOPUS²

72.

CARNEIRO, J.C.S. ; Carneiro, J.D.S ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Della Lucia, S.M. . QUALIDADE DE ALGUMAS DAS MARCAS DE IOURTE COMERCIALIZADAS EM ITAPETINGA-BA. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-9, 2010. **Citações:** SCOPUS²

73.

PENA, W. E. L. ; ZUNICA, A.D.G. ; MASSAGUER, P.R. ; JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRÁ, L. J. Q. . USE OF ARTIFICIAL NEURAL NETWORKS FOR MODELING SURVIVAL OF Alicyclobacillus acidoterrestris CRA7152 IN APPLE JUICE.. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-16, 2010. **Citações:** SCOPUS²

74.

SARAIVA, S.H. ; ZEFERINO, L.B. ; JUNQUEIRA, M.S. ; TEIXEIRA, L.J.Q. . AVALIAÇÃO DE AGENTES PRESERVANTES DO ESCRUCIMENTO ENZIMÁTICO NO PROCESSO DE SECAGEM DE MAÇÃ. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-8, 2010. Citações: SCOPUS 2

75.

VASCONCELOS, C.M. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L.J.Q. ; CHAVES, J.B. P. ; MARTINO, H.S.D. . Determinação da fração da fibra alimentar solúvel em raiz e farinha de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) pelo método enzimático-gravimétrico e cromatografia líquida de alta eficiência. Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso), v. 69, p. 188-193, 2010.

76.

Zeferino, L. B. ; SARAIVA, S. H. ; SILVA, L. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; DELLA LUCIA, S. M. . EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE SÓLIDOS SOLUVEIS DO EXTRATO DE CAFÉ CONILON NO ÍNDICE DE REFRAÇÃO, NA DENSIDADE E NA VISCOSIDADE DO EXTRATO. Enciclopédia biosfera, v. 6, p. 1-8, 2010. Citações: SCOPUS 2

77.

PENA, W. E. L. ; Massaguer, P.R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Microbial modeling of thermal resistance of *Alicyclobacillus acidoterrestris* CRA7152 spores in concentrated orange juice with nisin addition. Brazilian Journal of Microbiology (Impresso) JCR, v. 40, p. 601-611, 2009. Citações: WEB OF SCIENCE 19 | SCOPUS 24

78.

Quit??o-Teixeira, Luciano Jos?? ; Odriozola-Serrano, Isabel ; Soliva-Fortuny, Robert ; Mota-Ramos, Afonso ; Mart??n-Belloso, Olga ; Quitão-Teixeira, Luciano J. . Comparative study on antioxidant properties of carrot juice stabilised by high-intensity pulsed electric fields or heat treatments. Journal of the Science of Food and Agriculture JCR, v. 89, p. 2636-2642, 2009. Citações: WEB OF SCIENCE 43 | SCOPUS 59

79.

★ TEIXEIRA, L. J. Q.; Aguiló-Aguayo, Ingrid ; Ramos, Afonso M. ; Martín-Belloso, Olga . Inactivation of Oxidative Enzymes by High-Intensity Pulsed Electric Field for Retention of Color in Carrot Juice. Food and Bioprocess Technology (Print) JCR, v. 1, p. 364-373, 2008. Citações: WEB OF SCIENCE 71 | SCOPUS 82

80.

★ AGUILÓ-AGUAYO, I. ; ODRIOZOLA-SERRANO, I. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN-BELLOSO, O. . Inactivation of tomato juice peroxidase by high-intensity pulsed. Food Chemistry JCR, v. 107, p. 949-955, 2008. Citações: WEB OF SCIENCE 48 | SCOPUS 63

81.

★ **TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M.** ; Martín-Belloso, Olga . AVALIAÇÃO DURANTE À ESTOCAGEM DÓ SUCO DE CENOURA PROCESSADO POR CAMPOS ELETRICOS PULSADOS DE ALTA INTENSIDADE (CEPAI) E POR TRATAMENTO TÉRMICO. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 10, p. 149-162, 2008.

82.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; CHAVES, J. B. P. ; STRINGHETA, P. C. . Testes de Aceitabilidade de Licores de Banana. Revista Brasileira de Agrociência, v. 13, p. 205-209, 2007.

83.

RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; STRINGHETA, P. C. ; CHAVES, J. B. P. ; GOMES, J. C. . Aplicação de Cmpos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Conservação de Alimentos. Revista Ceres, v. 53, p. 425-438, 2006.

84.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Pereira, J.M.A.T.K ; **Silva, N.M** . Hábitos de consumo de frutas entre estudantes da Universidade Federal de Viçosa. Revista Ceres, v. 53, p. 367-373, 2006. **Citações:** SCOPUS⁴

85.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; CHAVES, J. B. P. ; SILVA, P. H. A. ; STRINGHETA, P. C. . Avaliação Tecnológica do Processo de Extração Álcoólica no Processamento de Licor de Banana. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Paraná, v. 23, n.2, p. 329-346, 2005.

86.

GANDA, T. ; RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Formulação e Avaliação de Doces de Leite em Pasta sem Adição de Açúcar. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes JCR, v. 345, p. 285-288, 2005.

Livros publicados/organizados ou edições

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIMERCATI, W. C. (Org.) . Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1. ed. Vitória: EDUFES, 2023. v. 49. 306p

2.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . MICROBIOLOGIA E PRODUÇÃO DE KEFIR DE AGUA (TIBICOS) - Material de apoio. 1. ed., 2023. v. 1. 17p .

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; LIMA FILHO, T. ; SILVA, C.O. . Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1. ed. Rio de Janeiro: Rubio, 2022. v. 1. 224p .

4.

SANTOS, M. F. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1. ed. Vitória: Edufes, 2021. 125p .

5.

ROBERTO, C. D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CARVALHO, R. V. . Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1. ed. Vitória: EDUFES, 2020. 334p .

6.

SANTOS, A. R. ; RIBEIRO, C. A. A. S. ; SEDIYAMA, G. C. ; PELUZIO, J. B. E. ; PEZOPANE, J. E. M. ; BRAGANCA, R. ; SILVA, A. G. ; LORENZON, A. S. ; LUPI, A. S. L. ; FIGUEIREDO, A. C. ; MARTINS, C. V. ; FELETTI, C. F. ; DAMBROZ, C. S. ; PIROVANI, D. B. ; FREITAS, D. F. ; REIS, E. F. ; SOUZA, E. F. ; BRANCO, E. R. F. ; CASTRO, F. S. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; et.al . Espacialização de Dados Meteorológicos no ArcGIS 10.3 Passo a Passo. 1. ed. Alegre, ES: CAUFES, 2015. v. 1. 64p .

7.

SANTOS, A. R. ; RIBEIRO, C. A. A. S. ; SEDIYAMA, G. C. ; PELUZIO, J. B. E. ; PEZOPANE, J. E. M. ; BRAGANCA, R. ; SILVA, A. G. ; LORENZON, A. S. ; LUPI, A. S. L. ; FIGUEIREDO, A. C. ; FELETTI, C. F. ; DAMBROZ, C. S. ; PIROVANI, D. B. ; FREITAS, DEÍVID FRANÇA ; REIS, E. F. ; SOUZA, E. F. ; BRANCO, E. R. F. ; CASTRO, F. S. ; PARTELLI, F. L. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; et.al . Zoneamento agroclimático no ArcGIS 10.3.1: passo a passo. 1. ed. Alegre: CAUFES, 2015. v. 1. 58p .

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, A. N. (Org.) ; SARTORI, M.A. (Org.) . Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1. ed. Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014. 240p .

9.

★ **TEIXEIRA, L. J. Q.; ALMEIDA, M.F.L. (Org.) ; Della Lucia, S.M. (Org.) ; TOSTES, M.G.V. (Org.)** . Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. Alegre: CAUFES, 2009. 301p .

Capítulos de livros publicados

1.

SARAIVA, S. H. ; VALENTE, M. E. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Produção de licor de banana. In: Sérgio Henrique Saraiva; Maria Emilia Rodrigues Valente. (Org.). Laboratório de Engenharia de Alimentos. 1ed.ALEGRE: CAUFES, 2024, v. 1, p. 176-232.

2.

Nascimento, Manuella Domiciano do ; Meneguelli, Natália Alves de Souza ; Louzada, Gabriele Estofeles ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . ALIMENTOS FUNCIONAIS: PRÓBIOTICOS, PREBIOTICOS E SÍMBIOTICOS. In: Carla Cristina Bauermann Brasil. (Org.). Alimentos e nutrição: abordagem científica para uma vida saudável. 1ed.Ponta Grossa - Paraná: Atena Editora, 2024, v. , p. 77-100.

3.

NUNES, S. P. ; MOZER, L. O. ; COSTA, V. C. ; ALMEIDA, K. V. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Desarrollo y estabilidad fisicoquímica de una bebida fermentada y carbonatada utilizando jugo de uva y granos de kéfir de agua. In: Home Publishing. (Org.). Desarrollo y sus aplicaciones. 1ed.: Home Publishing, 2023, v. 1, p. 1-9.

4.

AGUIAR, L. L. ; LIMA, D. E. S. ; **VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Alterações causadas pelo calor em alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Wallaf Costa Vimercati. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 18-59.

5.

SANTOS, B. G. ; MOTTA, C. S. ; MOREIRA, D. M. ; **ARAUJO, C. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Introdução aos processos não térmicos. In: Teixeira, L. J. Q. e **VIMERCATI, W. C.** (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 60-80.

6.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Spray drying a vácuo: um processo para a secagem de alimentos. In: Teixeira, L. J. Q. e **VIMERCATI, W. C.** (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 105-133.

7.

POLVARINI, G. S. ; LOUVAIN, G. V. ; **MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . A pervaporação na recuperação de aromas. In: Teixeira, L. J. Q. e **VIMERCATI, W. C.** (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 134-174.

8.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Coagulação do leite e tecnologia do processamento de iogurte. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 175-192.

9.

BRAVO, L. Q. ; ALMEIDA, K. V. ; WICHELLO, S. P. ; PICCOLO, M. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Kefir de leite: uma bebida fermentada saudável. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 193-212.

10.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Métodos para controle da cristalização da lactose na produção de doce de leite. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 232-252.

11.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologia do processamento de massas alimentícias. In: Teixeira, L. J. Q. e VIMERCATI, W. C.. (Org.). Fundamentos de processos térmicos, processos não térmicos e tecnologias do processamento de alimentos. 1ed.Vitória: EDUFES, 2023, v. 49, p. 253-280.

12.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIWA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Liofilização: Um Processo de Secagem a Frio. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 03-15.

13.

SOUZA, J. C. O. ; PEIXOTO, E. Z. H. ; MORAES, S. M. ; **SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Criocontração na Tecnologia de Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 17-27.

14.

SILVA, L. M. ; SANTOS, M. F. ; **LIMA FILHO, T. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Cadeia do Frio na Indústria de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 29-44.

15.

VELAR, B. H. ; LOPES, M. P. ; AZEVEDO, P. Z. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Secagem a Vácuo. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 45-61.

16.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Alta Pressão Hidrostática Aplicada na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 65-80.

17.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIWA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 81-102.

18.

CRUZ, PAMELA ; SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **LIMA FILHO, T.** . Tecnologia de Irradiação Ultravioleta em Alimentos: Conceito e Aplicação. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 105-118.

19.

MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; SANTOS, P. P. ; CRUZ, PAMELA ; **VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q.** . Princípios da Radiação Ionizante e sua Aplicação em Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 119-128.

20.

FIGUEIRAS, B. G. A. ; CRUZ, PAMELA ; SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; **ARAUJO, C. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T.** . Ultrassom: Tecnologia e Processamento de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 129-139.

21.

MAXIMO, S. S. ; MENEZES, M. D. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; BENICA, D. B. ; CARMO, L.B. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Ozonização: Uma Nova Tecnologia de Sanitização de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janerio: Rubio, 2022, v. 1, p. 143-152.

22.

PAULA, K. C. S. E. ; MENEZES, M. D. M. ; MAXIMO, S. S. ; CARMO, L.B. ; BENICA, D. B. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Água

Eletrolisada: Aplicação Como Sanitizante na Indústria de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 153-170.

23.

SANTOS, P. P. ; MAXIMINO1, R. C. ; FIGUEIRAS, B. G. A. ; CRUZ, PAMELA ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . Processos de Separação por Membrana. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. 1, p. 173-186.

24.

BENICA, D. B. ; CARMO, L.B. ; PAULA, K. C. S. E. ; MAXIMO, S. S. ; MENEZES, M. D. M. ; SILVA, C.O. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Plasma a Frio na Conservação de Alimentos. In: Teixeira, L. J. Q.; FILHO, T.L.; Da SILSVA, C.O.. (Org.). Tecnologia de Alimentos: Processamento não Térmico. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2022, v. e, p. 187-202.

25.

SANTOS, M. F. ; MARADINI FILHO, A. M. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologias emergentes de concentração de alimentos. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2021, v. , p. 14-60.

26.

SANTOS, M. F. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologias emergentes de conservação de alimentos. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.Vitória: Edufes, 2021, v. 1, p. 61-85.

27.

VALIATI, B. S. ; MACHADO, B.G. ; SANTOS, M. F. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Análises físico-químicas em suco de laranja: uma abordagem dos principais parâmetros de qualidade. In: Santos, M.F; Teixeira, L. J. Q.. (Org.). Tecnologias emergentes de concentração e conservação de alimentos. 1ed.: , 2021, v. 1, p. 86-118.

28.

Maciel, Kátia Silva ; TEIXEIRA, LUCIANO J. Q. ; Della Lucia, Suzana Maria ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CAFES INSTANTÂNEOS PRODUZIDOS PELO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA. In: Silvani Verruck. (Org.). Avanços em Ciência e Tecnologia de Alimentos - Volume 3. 1ed.Guarujá - SP: Editora Científica, 2021, v. 3, p. 244-254.

29.

Filho, Milton de Jesus ; Carmo, Laísa Bernabé do ; Lucia, Suzana Maria Della ; SARAIVA, SÉRGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . Changes from aging in physicochemical characteristics, sensory acceptance and intention to purchase banana

30.

Rocha, Carolina Tatagiba da ; Maciel, Katia Silva ; Gamba, Mila Marques ; Jesus Filho, Milton de ; **SARAIVA, SERGIO HENRIQUES** ; Silva, Pollyanna Ibrahim ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . EFFECT OF DIFFERENT DRYING METHODS ON PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERISTICS AND DRYING TIME OF MIXED ACAI, STRAWBERRY AND ACEROLA PULP.. In: Carlos Alberto Martins Cordeiro. (Org.). TECNOLOGIA DE ALIMENTOS Tópicos Físicos, Químicos e Biológicos. 1ed.Guarujá - SP: Editora científica, 2020, v. 2, p. 205-220.

31.

Jesus Filho, Milton de ; Maciel, Kátia Silva ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; Junqueira, Mateus Silva . APLICACAO DE REVESTIMENTOS COMESTIVEIS PARA CONSERVAÇÃO DE ÚVAS. In: Carlos Alberto Martins Cordeiro. (Org.). Tecnologia De Alimentos: Tópicos Físicos, Químicos E Biológicos - Volume 3. 1ed.: Editora Científica, 2020, v. 3, p. 38-53.

32.

NOBRE, Y. B. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **MACIEL, K. S.** ; PRUDENCIO, E. P. ; **CARNEIRO, J. C. S.** . Uso da homogeneização a ultra-alta pressão em processos tecnológicos na indústria. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 26-48.

33.

PRUDENCIO, E. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; NOBRE, Y. B. ; **MACIEL, K. S.** . Aplicação de pulsos luminosos na descontaminação microbiana. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 49-66.

34.

ARAUJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **VIMERCATI, W. C.** ; **PAULA, R. R.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . Princípios da secagem de alimentos. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 233-251.

35.

JESUS FILHO, M. ; **CARMO, L.B.** ; **MACIEL, K. S.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . Tecnologia do processamento de licor: da extração ao envelhecimento. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 252-270.

36.

CARNEIRO, J. C. S. ; CECON, P. R. ; MININ, V.P.T. ; CRUZ, C. D. ; CARNEIRO, A. P. S. ; Della Lucia, S.M. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . Potenciais da análise de correlação canônica na ciência e tecnologia de alimentos. In: Consuelo Domenici Roberto; Luciano José Quintão Teixeira; Raquel Vieira de Carvalho.. (Org.). Tópicos especiais em ciência e tecnologia de alimentos, volume 1. 1ed.Vitória: EDUFES, 2020, v. 1, p. 302-327.

37.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MIRANDA, F. D. ; FERNANDES, P. M. B. ; FERNANDES, A. A. R. . Alimentos Geneticamente Modificados. In: Cassiano Oliveira Silva; Daurea Abadia De-Souza; Grazieli Benedetti Pascoal; Luana Padua Soares. (Org.). Segurança Alimentar e Nutricional. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2016, v. 1, p. 123-131.

38.

LUCIA, C.M.D. ; AGUILAR, F. R. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Vitaminas. In: Cassiano Oliveira Silva; Erika Maria Marcondes Tassi; Grazieli Benedetti Pascoal. (Org.). Ciência dos Alimentos: Princípios de Bromatologia. 1ed.Rio de Janeiro: Rubio, 2016, v. , p. 73-85.

39.

SANTOS, G. M. A. D. ; SANTOS, A. R. ; SCHERER, R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PEREIRA JUNIOR, O. S. ; Saraiva, Sérgio Henrique ; FERRARI, J. L. ; RIBEIRO, C. A. A. S. ; DOMINGUES, G. F. ; MARCATTI, E. G. E. ; CASTRO, N. L. M. ; EUGENIO, F. C. ; TULER, T. O. . RESÍDUOS DE AGROTOXICOS NO BRASIL: UMA ANALISE BIBLIOMÉTRICA. In: Alexandre Rosa dos Santos; Carlos Antonio Alvares Soares Ribeiro; João Batista Esteves Peluzio; Telma Machado de Oliveira Peluzio; Gleissy Mary Amaral Dino Alves dos Santos; Giselle Lemos Moreira; Ivo Augusto Lopes Magalhães.. (Org.). Geotecnologias & análise ambiental: aplicações práticas. 1ed.Alegre, ES: CAUFES, 2015, v. 1, p. 210-229.

40.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. ; SOUZA, M. C. ; FERREIRA, G. A. M. ; OLIVEIRA, A. N. . SECAGEM DE ALIMENTOS POR LIOFILIZAÇÃO. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 15-34.

41.

FERREIRA, G. A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SOUZA, M. C. ; LIMA FILHO, T. ; Da ROCHA, C.T. ; JUNQUEIRA, M.S. . APlicabilidade da microfiltração e ultrafiltração na industria de alimentos. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 35-50.

42.

BENATTI, G. ; CLAUDIO, P. A. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . EXTRATOS VEGETAIS HIDROSSOLÚVEIS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais

43.

SCHUINA, G. L. ; BERNABE, B. M. ; PAULA, R. R. ; GAMBA, M. M. ; BENATTI, G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . MÉTODOS NÃO TÉRMICOS APLICADOS NA CONSERVAÇÃO DE LEITE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 117-128.

44.

PAULA, R. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BERNABE, B. M. ; SCHUINA, G. L. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; OLIVEIRA, A. N. . UTILIZAÇÃO É AVANÇOS DA TECNICA DE EMBALAGENS EM ATMOSFERA MODIFICADA E ATMOSFERA CONTROLADA COMO METODO DE CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 129-142.

45.

BENATTI, G. ; GAVA, A. P. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; AGNOLETTI, B. Z. ; AMORIM, A. D. . ÁGUA ELETROLISADA NÁ INDUSTRIA DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 143-160.

46.

GAVA, A. P. ; BENATTI, G. ; Sartori, M A ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; AMORIM, A. D. ; AGNOLETTI, B. Z. . A LUZ ULTRAVIOLETA NA CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 161-178.

47.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; PINHEIRO, P. F. ; PINHEIRO, C. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; POLLYANA, I.S. . ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS RELACIONADAS À QUALIDADE DO CAFÉ. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 209-230.

48.

CLAUDINO, P. A. ; SAITO, T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; POLLYANA, I.S. ; LICOPENO: FONTES, BIODISPONIBILIDADE E SAÚDE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 231-252.

49.

HOLTZ, A. M. ; NEVES, E. O. ; RAMOS, A. M. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE ALIMENTOS: CARACTERÍSTICAS DE ESCOAMENTO E VISCOELASTICIDADE. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 347-366.

50.

BERNABE, B. M. ; PAULA, R. R. ; SCHUINA, G. L. ; MACIEL, K. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DE PROCESSAMENTOS NÃO TÉRMICOS NA PRESERVAÇÃO DE AROMAS. In: Luciano José Quintão Teixeira; Anderson do Nascimento Oliveira; Marco Antonio Sartori. (Org.). Tópicos especiais em engenharia de alimentos. 1ed.Visconde do Rio Branco - MG: Suprema, 2014, v. , p. 427-440.

51.

SARAIVA, S. H. ; SILVA, L.C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Tecnologia de Produção de Café Torrado e Moído. In: Felipe Vaz Andrade et al.. (Org.). Tópicos Especiais em Produção Vegetal II. 1ed.Alegre, ES: UFES, 2011, v. , p. 417-426.

52.

TEIXEIRA, L. J. Q.; TEIXEIRA, D.C. ; SARTORI, M.A. ; VIDIGAL, J.G. . Ocorrência de Carbamato de Etila em Bebidas Destiladas. In: TEIXEIRA, L. J. Q. (Org.) ; ALMEIDA, M. F. L. (Org.) ; DELLA LUCIA, S. M. (Org.) ; TOSTES, M. G. V.. (Org.). Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. Alegre: CAUFES, 2009, v. , p. 125-137.

53.

SARTORI, M.A. ; LUCIA, C.M.D. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; ABRANCHES, M.V. . Aplicação da Tecnologia de Barreiras na Conservação de Alimentos. In: TEIXEIRA, L. J. Q. (Org.) ; ALMEIDA, M. F. L. (Org.) ; DELLA LUCIA, S. M. (Org.) ; TOSTES, M. G. V. (Org.). Ciência de Alimentos, Nutrição e Saúde: Avanços e Perspectivas. : CAUFES, 2009, v. , p. 63-75.

Textos em jornais de notícias/revistas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Abertura comercial. Jornal on line da associação dos Pesquisadores Brasileiros na França, 19 jun. 2004.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Política e Cidadania. Jornal on line da Associação dos Pesquisadores Brasileiros na França, 16 maio 2004.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1.

CALCI, R. J. C. ; PEREIRA, A. M. ; SILVA, T. G. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . COMPÓSTOS FENOLÍCOS TOTAIS E CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DE CACHAÇAS DA REGIÃO SERRANA DO ESPÍRITO SANTO. In: XXIV Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação, 2024, São José dos Campos. anais do XXIV Encontro Latino-Americano de Pós-Graduação, 2024.

2.

LOUZADA, G. E. ; WICHELLO, S. P. ; SECCO, M. L. M. ; CORREA, M. S. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** , AVALIAÇÃO DA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E PERFIL FÍSICO-QUÍMICO DO KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA E MAÇÃ. In: XXIV Encontro Latino-Americanano de Pós-Graduação, 2024, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino-Americanano de Pós-Graduação, 2024. p. 1-5.

3.

ARRUDA, M. M. ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **VIMERCATI, W. C.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA DO CAFÉ CONILON SUBMETIDO A DIFERENTES MÉTODOS DE PROCESSAMENTO. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-5.

4.

RIO, M. L. ; MUZI, P. H. S. ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . AVALIAÇÃO DO PROCESSO DÉ SECAGEM DO RESÍDUO DE MALTE. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2023. v. 1. p. 1-6.

5.

ARRUDA, M. M. ; **VIMERCATI, W. C.** ; ARAÚJO, C. S. ; **MACEDO, L. L.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; **SARAIVA, S. H.** . INFLUÊNCIA DÓ PROCESSAMENTO PÓS-COLHEITA DO CAFÉ CONILON NA QUALIDADE SENSORIAL DA BEBIDA. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-5.

6.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; SILVA, G. A. L. ; THEBAS, V. O. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . PRODUÇÃO DE UMA BEBIDA FERMENTADA UTILIZANDO GRÁOS DE KEFIR DE ÁGUA E SUCO DE FRUTA.. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-6.

7.

SILVA, G. A. L. ; THEBAS, V. O. ; WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . REVÁLIDAÇÃO DE MÉTODOS DE ANÁLISES PARA DETERMINAÇÃO DO TEOR ALCOÓLICO EM

CERVEJAS. In: XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023, São José dos Campos. Anais do XXVII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2023. v. 1. p. 1-6.

8.

MACEDO, L. L. ; CORREA, J. L. G. ; ARAUJO, C. S. ; SILVEIRA, P. G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA SUBSTITUIÇÃO DA SACAROSE POR AÇÚCAR DE COCO COMO SOLUTO NA CINETICA DE DESIDRATAÇÃO OSMOTICA DE MORANGOS. In: XL CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS PARTICULADOS - ENEMP-2022, 2022, Uberlândia. Anais do XL CONGRESSO BRASILEIRO DE SISTEMAS PARTICULADOS - ENEMP-2022, 2022. p. 1-7.

9.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; CORREA, J. L. G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . 'PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DO AÇÚCAR DE COCO EM COMPARAÇÃO COM A SACAROSE. In: XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXII EPG), 2022, São José dos Campos. Anais do XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação (XXII EPG), 2022. v. 1. p. 1-6.

10.

WICHELLO, S. P. ; ALMEIDA, K. V. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE UMA BEBIDA FERMENTADA E CARBONATADA NATURALMENTE UTILIZANDO GRÃOS DE KEFIR DE ÁGUA. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-5.

11.

WICHELLO, S. P. ; COSTA, V. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA BEBIDA A BASE DE EXTRATOS VEGETAIS UTILIZANDO KEFIR DE ÁGUA. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-6.

12.

ARAUJO, C. S. ; WICHELLO, S. P. ; COSTA, V. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CINETICA DE FERMENTAÇÃO DE KEFIR DE ÁGUA: EFEITO DA TEMPERATURA E DO TEOR DE AÇÚCAR NA FERMENTAÇÃO. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-6.

13.

ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ALTERAÇÃO DE COR DE BEBIDA A BASE DE KEFIR DE ÁGUA DURANTE O PRÓCESSO DE FERMENTAÇÃO. In: XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022, São José dos Campos. Anais

do XXVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XXII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e XII Encontro de Iniciação à Docência, 2022. p. 1-5.

14.

OLIVEIRA, E. M. ; **SARAIVA, S. H.** ; VALENTE, M. E. R. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . OTIMIZAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE AGENTES NA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DA POLPA DE GOIABA. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-6.

15.

CASTANHEIRA, V. C. ; SOUZA, M. M. ; WICELLO, S. P. ; **LIMA FILHO, T.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . REVALIDAÇÃO DE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJAS. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-6.

16.

CASTANHEIRA, V. C. ; SOUZA, M. M. ; PINHEIRO, I. R. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJAS ARTESANAIS E INDUSTRIAIS. In: XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. Anais do XXV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2021. p. 1-4.

17.

VIMERCATI, W. C. ; **MACEDO, L. L.** ; **ARAUJO, C. S.** ; MARTINS, P. H. A. ; **SARAIVA, S. H.** ; MARADINI FILHO, ANTÓNIO MANOEL ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . ALTERAÇÃO DE COR APÓS O COZIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS INCORPORADAS DE VEGETAIS. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-4.

18.

GOMES, B. T. ; AVELAR, B. H. ; PEIXOTO, E. Z. H. ; SANTOS, G. R. F. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CERVEJA ARTESANAL. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

19.

MORAES, J. A. A. ; SANTOS, M. F. ; SILVA, L. M. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO DE BÉBIDA À BASE DE EXTRATO DE MALTE PILSEN FERMENTADO. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-5.

20.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . DIFUSIVIDADE EFETIVA E ENERGIA DE ATIVAÇÃO DA SECAGEM DO SUBPRODUTO OBTIDO DA EXTRAÇÃO DE SUCO DE YACON. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

21.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CINETICA DE SECAGEM DE FÁTIAS DE BANANA PRATA. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

22.

SANTOS, M. F. ; SILVA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . EFEITO DO TEÓR DE SOLIDOS SOLUVEIS E DA TEMPERATURA SOBRE A DENSIDADE E O ÍNDICE DE REFRAÇÃO DE EXTRATO DE CAFE. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

23.

SANTOS, M. F. ; SARAIVA, S. H. ; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA CONCENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MALTE E DO AÇUCAR ADICIONADO NO TEOR DE AÇUCAR TOTAL DE REFRIGERANTES DE MALTE.. In: XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020, São José dos Campos. Anais do XXIV Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XX Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2020. v. 1. p. 1-6.

24.

SANTOS, M. F. ; SANTANNA, L. J. ; ARAUJO, C. I. A. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Otimização do processo de crioconcentração de extrato de malte. In: XIX ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE PÓS-GRADUAÇÃO, 2019, São José dos Campos. Anais do XIX ENCONTRO LATINO-AMERICANO DE POS-GRADUAÇÃO, 2019. p. 1-6.

25.

CESAR, M. ; SENA, G. G. C. ; OLIVEIRA, E. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CÁRREIRA, L. G. ; SARAIVA, S. H. . OTIMIZAÇÃO DAS CONCÉNTRACOES DE AGENTES ESPUMANTES NA SECAGEM DO BAGAÇO DA ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. In: XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019, São José dos Campos. Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019. p. 1-5.

26.

CESAR, M. ; SENA, G. G. C. ; OLIVEIRA, E. M. ; PAULA, K. C. S. E. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CÁRREIRA, L. G. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DA DIFUSIVIDADE EFETIVA E DA ENERGIA DE

ATIVAÇÃO DA SECAGEM DO BAGAÇO DA ACEROLA EM LEITO DE ESPUMA. In: XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019, São José dos Campos. Anais do XXIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2019. p. 1-6.

27.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, SERGIO ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Cinética e modelagem matemática aplicadas a diferentes métodos de processamento pós-colheita de café arábica. In: XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação, 2018. anais do XVIII Encontro Latino Americano de Pós-Graduação. São José dos Campos, 2018. p. 1-6.

28.

AGNOLETTI, B. Z. ; OLIVEIRA, E. C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; PINHEIRO, P. F. . DETERMINAÇÃO DE AÇUCARES TOTAIS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUÂNTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

29.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO BRANQUEAMENTO DE SUCO DE YACON PELA ADIÇÃO DE CLORIDRATO DE L-CISTEÍNA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

30.

GIORI, A. C. G. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE SIMULADO ALCOÓLICO ADICIONADO DE ESPESSANTES. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

31.

GIORI, A. C. G. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE LICOR CREMOSO EM DIFERENTES TEMPERATURAS. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

32.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . COMPOSTOS BIOATIVOS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

33.

ROCHA, C. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; POLLYANA, I.S. ; DELLA LUCIA, S. M. . OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE ELABORAÇÃO DE SUCO MISTO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2016.

34.

SILVA, E. N. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; PASSOS, R. G. ; ARAUJO, C. S. ; CARDOSO, W. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE FARINHA DE MINIMILHO. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

35.

AGNOLETTI, B. Z. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DE FENÓLICOS TOTAIS EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO À QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

36.

AGNOLETTI, B. Z. ; CASTRO, V. C. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PINHEIRO, P. F. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DE pH E ACÍDEZ TITULÁVEL TOTAL EM CAFÉ CONILON CLASSIFICADOS QUANTO À QUALIDADE DA BEBIDA. In: III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI e Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017, Ouro Preto. Anais do III Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e VI Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição, 2017.

37.

ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DIFERENTES VARIEDADES DE BANANA. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais do III JEA, 2017.

38.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; JESUS JUNIO, W. C. ; BRAVO, L. Q. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; OLIVEIRA, F. L. ; Teixeira, Luciano José Quintão . PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE XAROPE DE YACON. In: III Jornada Regional Sudeste de Engenharia de Alimentos, 2017, Diamantina. Anais do III JEA, 2017.

39.

VIMERCATI, W. C. ; MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H. . AVALIAÇÃO DÁ CINÉTICA

DE SECAGEM DE CAFÉ CONILON SUBMETIDO A DIFERENTES PROCESSAMENTOS POS-COLHEITA E AJUSTE DE MODELOS MATEMATICOS. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

40.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; LIMA, W. L. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. CINETICA DE SECAGEM DA TORTA DE YACON E AJUSTES DE MODELOS MATEMATICOS. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

41.

MACEDO, L. L. ; VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; BRAVO, L. Q. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. AVALIAÇÃO DO TEOR DE SOLÍDOS TOTAIS E DE SOLÍDOS SOLUVEIS TOTAIS DE XAROPE DE YACON. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

42.

MACEDO, L. L. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; PASSOS, R. G. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. CARACTERIZAÇÃO DO SUCO DE YACON CLARIFICADO COM TERRA DIATOMACEA. In: XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017, São José do Campos. Anais do XX I Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2017.

43.

VIMERCATI, W. C. ; ARAUJO, C. S. ; MACEDO, L. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H.. AJUSTES DE MODELOS MATEMATICOS A CINÉTICA DE SECAGEM DA POLPA DE MORANGO (*Fragaria sp.*). In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016. p. 1-4.

44.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; ARAUJO, C. S. ; VIMERCATI, W. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H.. AVALIAÇÃO DE PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS DE CAFÉ ARÁBICA CLASSIFICADOS QUANTO A QUALIDADE DA BEBIDA. In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016.

45.

MOURA, N. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNIOR, S.R.. EFEITO DO PROCESSO DE ACIDIFICAÇÃO, ASSOCIADO A BRANQUEAMENTO, SOBRE O TEOR DE GORDURA EM FILETES DE BATATÁ. In: XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016, São José do Campos. Anais do XX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2016.

46.

MARTINS, M. C. ; ROSARIO, D. K. A. ; DUARTE, A. L. A. ; LIBARDI, M. C. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . NFLUÊNCIA DA SANITIZAÇÃO NO PERfil DE TEXTURA DE MELÃO MINIMAMENTE PROCESSADO. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

47.

FURTADO, M. R. ; JESUS FILHO, M. ; GAMBA, M. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO EFEITO DA SONICAÇÃO SOBRE CARACTERÍSTICAS DE CARNE BOVINA. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

48.

JESUS FILHO, M. ; ROSARIO, D. K. A. ; FURTADO, M. R. ; GAMBA, M. M. ; MARTINS, M. C. ; DUARTE, A. L. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DOS CONSUMIDORES EM RELAÇÃO A IRRADIAÇÃO DE ALIMENTOS. In: XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015, São José dos Campos. Anais do XIX Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2015.

49.

ROSARIO, D. K. A. ; MUTZ, Y. S. ; FURTADO, M. R. ; OLIVEIRA, S. B. S. ; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES ; Teixeira, Luciano José Quintão . COMPARAÇÃO ENTRE METODOS DE DETERMINAÇÃO DE UMIDADE EM ALIMENTOS. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

50.

CLAUDINO, P. A. ; AMORIM, A. D. ; Teixeira, Luciano José Quintão . Caracterização físico-química de farinhas de gergelim, linhaça marrom e linhaça dourada. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

51.

MACEDO, L. L. ; AGNOLETTI, B. Z. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; PINHEIRO, P. F. ; OLIVEIRA, W. P. ; SOUZA, T. S. . ACIDEZ TITULAVEL TOTAL EM CAFÉS ARÁBICA DE DIFERENTES PADRÓES DE QUALIDADE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

52.

FERREIRA1, C. R. ; AGNOLETTI, B. Z. ; POLLYANA, I.S. ; JUNIOR, S.R. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARTORI, M.A. ; SARAIVA, S. H.. ESTUDO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA SEGUIDA DA SECAGEM CONVENCIONAL DE JAMBO VÉRMELHO. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

53.

MAXIMINO1, R. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARTORI, M.A. ; SARAIVA, S. H.. ESTUDÓ DO PROCESSO DE SECAGEM DAS CASCAS DE BANANA PARA PRODUÇÃO DE FARINHA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

54.

Da ROCHA, C.T. ; LEITE, S. T. ; GAMBA, M. M. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M.S.. CINÉTICA DA SECAGEM DE CEBOLAS (*Allium cepa* L.) PRÉ-DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

55.

PEISINO1, F. M. ; GAMBA, M. M. ; MONTEIRO, T. A. O. P. ; Quitão-Teixeira, Luciano J. ; SARAIVA, S. H.. ESTUDO DA CINÉTICA DA SECAGEM DE GOIABAS PALUMA (*PSIDIUM GUAJAVA* L.) PRÉ-DESIDRATADAS OSMOTICAMENTE. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

56.

VIEIRA, T. S. ; FACCIM, A. G. ; CLAUDINO, P. A. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; SARAIVA, S. H.. COMPARAÇÃO DE METODOLOGIAS PARA DETERMINAÇÃO DE UMIDADE EM FARINHAS: MÉTODO EM ESTUFA 105° C/24 h E INFRAVERMELHO. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica.

57.

AZEVEDO, S. V. ; MACIEL, K. S. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; CARVALHEIRÁ, E. A. S. ; Sartori, M A.. ESTUDO LOCACIONAL PARA A INSTALAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA DE BANANA NA REGIÃO DE CAPARAO - ES. In: ESTUDO LOCACIONAL PARA A INSTALAÇÃO DE AGROINDÚSTRIA DE BANANA NA REGIÃO DE CAPARAO - ES, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

58.

PRUDENCIO, E. P. ; **Sartori, M A** ; **SARAIVA, S. H.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIÓXIDANTE DA POLPA E DA CASCA DA BANANA NANICA (*Musa cavendish*). In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

59.

MARTINS, M. C. ; **AGNOLETTI, B. Z.** ; **LIBARDI, M. C.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; **OLIVEIRA, A. N.** ; **SARAIVA, S. H.** . ANÁLISE DE PERFIL DE TÉXTURA EM BATATA CRUA, COZIDA E FRITA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

60.

FURTADO, M. R. ; **CARVALHO, C. M.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** ; **JUNQUEIRA, M.S.** ; **SARAIVA, SERGIO HENRIQUES** . ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM DA FRUTA-PÃO (*Artocarpous altilis*) VARIEDADE APYRENA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

61.

MACIEL, K. S. ; **BERNABE, B. M.** ; **SARAIVA, S. H.** ; **SARTORI, M.A.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS A PRODUÇÃO DE LICOR DÉ BANANA. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

62.

MACIEL, K. S. ; **SARAIVA, S. H.** ; **Sartori, M A** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . AVALIAÇÃO DA REFRAZOMETRÍA PARA DETERMINAÇÃO DÉ TEOR ALCOÓLICO EM BEBIDAS. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

63.

SILVA, D. M. N. ; **LIMA, R. R.** ; **OLIVEIRA, F. L.** ; **ERLACHER, W. A.** ; **MACHADO, L. C. A.** ; **Teixeira, Luciano José Quintão** . PROPRIEDADES QUÍMICAS DE RAÍZES DE YACON, PLANTADA EM DIFERENTES EPOCAS E ALTITUDES NO CAPARAÓ/ES. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

64.

SANTOS, P. P. ; CASSA, R. C. ; SARAIVA, S. H. ; SARTORI, M.A. ; JESUS FILHO, M. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; OLIVEIRA, A. N. . ESTUDO DA CINETICA DE SECAGEM DAS CASCAS DE MANGA CV. HADEN E PALMER. In: XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, XIV Encontro Latino Americano de Pós-Graduação e VIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica Júnior, 2014, São José dos Campos. Anais do XVIII Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2014.

65.

BERNABE, B. M. ; BENATTI, G. ; JUNQUEIRA, M. S. ; NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . AVALIAÇÃO DA PERDA DE PESO DE TOMATES PARON SUBMETIDOS A TRATAMENTOS COM 1-METILCICLOPROPENO E ABSORVEDORES DE ETILENO. In: IV Congresso Latino Americando dos Analistas de Alimentos, 2013, São Paulo. Anais do IV Congresso Latino Americando dos Analistas de Alimentos, 2013.

66.

ROSARIO, D. K. A. ; OLIVEIRA, S. B. S. ; BERNABE, B. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . Comparação Entre Métodos de Determinação de Umidade em Grãos. In: IV Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2013. Anais do IV Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2013.

67.

MONTEBELLER, D. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Della Lucia, S.M. ; SARAIVA, S. H. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. . ANÁLISE SENSORIAL DE DIFERENTES FÓRMULAS DE TOMATE SECO EM CONSERVA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

68.

MONTEBELLER, D. C. ; AGNOLETTI, B. Z. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; CARNEIRO, J. C. S. ; JUNQUEIRA, M. S. . AVALIAÇÃO DO TEMPO DE SECAGEM NA PRODUÇÃO DE TOMATE SECO EM CONSERVA UTILIZANDO PRETRATAMENTO DE DESIDRATAÇÃO OSMOTIC. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-6.

69.

MONTEBELLER, D. C. ; BENATTI, G. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; JUNQUEIRA, M. S. . CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE TOMATE SECO EM CONSERVA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

70.

MONTEBELLER, D. C. ; NUNES, S. P. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. ; POLLYANA, I.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO EXTRATO E DO LICOR DE BANANA-PASSA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

71.

RIBEIRO, M. A. A. ; POLLYANA, I.S. ; BIANCARDI, V. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARTORI, M.A. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S. H. . CINÉTICA DE DEGRADAÇÃO DE ANTOCIANINAS AO LONGO DO PROCESSO DE SECAGEM DE MORANGOS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-3.

72.

CAMPAGNARO, C. B. ; THASMO, D. C. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; JUNQUEIRA, M.S. . DESENVOLVIMENTO DE GELEIA FORMULADA COM POLPA E CASCA DE MAÇÃ ENRIQUECIDA COM INULINA. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

73.

BENATTI, G. ; NUNES, S. P. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S.H. ; CARNEIRO, J. C. S. ; SARTORI, M.A. . DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE GERGELIM. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

74.

BIANCARDI, V. R. ; RIBEIRO, M. A. A. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARTORI, M.A. ; SILVA, L.C. ; SARAIVA, S.H. . ESTUDO DA DESIDRATAÇÃO CONVENCIONAL DA MÂNGA (*Mangifera Indica L.*) DO TIPO TOMMY ATKINS EM SECADORES DE BANDEJAS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

75.

SIMOES, L. S. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTUDO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO PARA A PRODUÇÃO DE LICOR DE ABACAXI EM FUNÇÃO DA TEMPERATURA E DA PROPORÇÃO POLPA/QUANTIDADE DE ÁLCOOL. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

76.

SIMOES, L. S. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S.H. ; Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DA CENTRIFUGAÇÃO E DA DESTILAÇÃO NA MELHORIA DA TAXA DE RECUPERAÇÃO ÁLCOOLICA NO PROCESSAMENTO DE LICOR DE ABACAXI. In: XVI Encontro Latino

Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

77.

BENATTI, G. ; MONTEBELLER, D. C. ; NUNES, S. P. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARTORI, M.A. . INFLUÊNCIA DA TEMPERATURA NO PROCESSO DE MACERAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE GERGELIM. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-4.

78.

NUNES, S. P. ; SOARES, L. S. ; BENATTI, G. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. ; BERNARDES, P. C. C. ; JUNIOR, S.R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DO TEÓR ALCOÓLICO NÁ SOBREVIVÊNCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. In: XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica, 2012, São José dos Campos. Anais do XVI Encontro Latino Americano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2012. p. 1-5.

79.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. ; JUNQUEIRA, M. S. . Estabelecimento da Cinética de Extração Alcoólica no Processamento de Licor de Abacaxi a Partir da Casca do Fruto. In: IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011, Ouro Preto. Anais do IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011.

80.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; JUNQUEIRA, M. S. ; SARAIVA, S. H. . Produção de Licor de Café. In: IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011. Anais do IV Congresso Mineiro de Alimentação e Nutrição e I Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição, 2011.

81.

SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. ; A, F. ; PENA, W. E. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ESTUDO DO PROCESSO DE SECAGEM DE MAÇÃ. In: Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica, 2010, São José dos Campos. Anais do XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2010.

82.

ALVES, A. I. ; SARAIVA, S.H. ; M.F.S Ferreira ; SILVA, L.C. ; Ferreira, A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PENA, W. E. L. . PERDA DE MASSA EM MORANGOS REVESTIDOS. In: XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica, 2010, São José dos Campos. Anais do XIV INIC - Encontro Latinoamericano de Iniciação Científica. São José dos Campos: UNIVAP, 2010.

83.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T. ; RAMOS, A. M. ; SARAIVA, S.H. . Influência do Tempo de Extração na Qualidade Sensorial do Licor de Banana. In: XVI Encontro Nacional e II congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos (ENAAL), 2009, Belo Horizonte. Anais do ENAAL, 2009.

84.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PENA, W. E. L. ; KOBI, H. B. ; Della Lucia, S.M. . Estudo da Cinética de Crescimento do Bacillus Cereus Como Função da Temperatura, pH e Concentração de Cloreto de Sódio. In: XVI Encontro Nacional e II Congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos, 2009, Belo Horizonte. Anais do ENAAL, 2009.

85.

SOUZA, S. ; Della Lucia, S.M. ; ALVES, A. I. ; LOPES, K.C.A. ; SARAIVA, S.H. ; PENA, W. E. L. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Importância da informação fornecida ao consumidor na aceitabilidade de alimentos: um estudo com queijos mussarela e prato. In: Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz DE fORA. Anais do 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009.

86.

SARAIVA, S.H. ; MININ, L.A. ; COIMBRA, J.S.R. ; ROJAS, E.G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Della Lucia, S.M. . Modelagem do processo de cromatografia de exclusão molecular para purificação das proteínas do soro. In: 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009, Juiz de Fora. Anais do 26º Congresso Nacional de Laticínios, 2009.

87.

SARAIVA, S.H. ; MININ, L.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; BOSI, M.G. ; SILVA, L.C. ; PENA, W. E. L. ; CARNEIRO, J.C.S. . Recuperação de Proteínas do Soro por Adsorção. In: Congresso Brasileiro de Resíduos Orgânicos, 2009, Vitória - ES. Anais do Congresso Brasileiro de Resíduos Orgânicos, 2009.

88.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Ramos, Afonso M. ; Faraoni, A.S. . INFLUENCE OF BANANA VARIETY AND STORAGE CONDITION ON SENSORY QUALITY OF BANANA LIQUEUR. In: International Conference of Agricultural Engineering, 2008, Foz do Iguaçu / PR. Anais do XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 2008.

89.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; Faraoni, A.S. . EFFECT OF BIXIN CONCENTRATION ON SENSORY ACCEPTANCE OF MIXED NECTARS. In: International Conference of Agricultural Engineering, 2008, Foz do Iguaçu / PR. Anais do XXXVII Congresso Brasileiro de Engenharia Agrícola, 2008.

90.

CHAVES, Gisele L.D. ; RAMOS, A. M. ; PEREZ, R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Avaliação Físico Química, Microbiológica e Sensorial de Polpa de Tangerina Poncâ.. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. Anais do XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002. p. 2125-2129.

Resumos expandidos publicados em anais de congressos

1.

ALMEIDA, K. V. ; ZANETTI, V. C. ; CAMELLO-SILVA, C. ; ALEXANDRE, L. A. ; SILVA, A. C. ; MENDES, G. S. ; MARAN, E. M. ; VERRUCK, S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ANÁLISE METATAXONÔMICA DA DIVERSIDADE MICROBIANA DE KEFIR DE ÁGUA. In: 28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos, 2022, Campinas. Anais do 28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia dos Alimentos. Campinas - SP: CBCTA, 2022. v. 1. p. 1-5.

2.

GOMES, E. D. ; MENDES, F. Q. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA, E. C. C. B. . Caracterização do Mercado de Produtos Orgânicos na Cidade de Viçosa-MG. In: XIX CBCTA Ciência e Tecnologia de Alimentos: Estratégia para o Desenvolvimento, 2004, Pernambuco. Anais CD Rom do XIX CBCTA Ciência e Tecnologia de Alimentos: Estratégia para o Desenvolvimento, 2004.

Resumos publicados em anais de congressos

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIEIRA, F. T. ; WICHELLO, S. P. ; LOUZADA, G. E. ; CALCI, R. J. C. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; MOZER, L. O. . CARBONATAÇÃO ESPONTÂNEA DURANTE A SEGUNDA FERMENTAÇÃO DE KÉFIR DE ÁGUA SABORIZADA COM SUCO DE UVA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

2.

ROCHA, A. R. F. S. ; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . INFLUENCIA DÁ FERMENTAÇÃO ANAEROBÍCA NO PERFIL DE COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE KEFIR E KOMBUCHA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

3.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; LOUZADA, G. E. ; PEREIRA, G. P. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE UMA BEBIDA FERMENTADA E CARBONATADA NATURALMENTE, UTILIZANDO GRÃOS DE KEFIR DE ÁGUA E SUCO DE FRUTA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

4.

WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. ; PEREIRA, A. P. ; LOUZADA, G. E. ; PEREIRA, G. P. ; **SARAIVA, S. H.** ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . INFLUENCIA DO TEMPO DE FERMENTAÇÃO NA ACEITAÇÃO SENSORIAL DE KEFIR DE ÁGUA SABORIZADO COM SUCO DE UVA. In: V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos, 2024, Viçosa - MG. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1.

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.; WICHELLO, S. P. ; MOZER, L. O. ; FERNANDES, K. C. F. . IMPACTO DA TEMPERATURA E DO TEOR DE SÓLIDOS SOLÚVEIS NA ATIVIDADE MICROBIANA DO KEFIR DE ÁGUA. In: 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, Florianópolis - SC. Anais do 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 1.

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; ROCHA, A. R. F. S. ; NEUBANNER, L. S. ; MARTIN, J. G. P.. EFEITO DA ADIÇÃO DE SUCO DE MAÇÃ E UVA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE KEFIR E KOMBUCHA. In: 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, Florianópolis - SC. Anais do 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 1.

7.

LOUZADA, G. E. ; LIMA, G. L. ; MOREIRA, I. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . APROVEITAMENTO SUSTENTÁVEL: CARACTERIZAÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA COM CASCAS DE ABACAXI. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. p. 13.

8.

CHAVES, K. F. ; MOZER, L. O. ; WICHELLO, S. P. ; FERNANDES, K. C. F. ; LOUZADA, G. E. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E MICROBIOLOGICA DE BEBIDAS FERMENTADAS COM KEFIR DE ÁGUA SABORIZADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 20-20.

9.

SOUZA, M. A. ; **SARAIVA, S. H.** ; ARAÚJO, CINTIA ; MINOZZO, M. G. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SOUZA, M. M. . OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO FIXO DE ALGAS (SARGASSUM SP) ARRIBADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024. v. 1. p. 28-28.

10.

CHAVES, K. F. ; MOZER, L. O. ; WICHELLO, S. P. ; CORREA, A.A. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . INFLUÊNCIA DE DIFERENTES SABORES DE SUCOS NA ACEITAÇÃO SENSORIAL E INTENÇÃO DE COMPRA DE BEBIDAS KEFIRADAS. In: I Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos, VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos VIII Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2024, ALEGRE. Anais do V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos (SIITA), 2024. v. 1. p. 19.

11.

COSTA JUNIOR, P. S. P. ; ROCHA, A. R. F. S. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . Application of Yeasts as Starter Cultures for Coffee Fermentation Under Anaerobic Conditions. In: VI SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023, Viçosa. ANAIS DO SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023. v. 6. p. 1-1.

12.

ROCHA, A. R. F. S. ; COSTA JUNIOR, P. S. P. ; NEUBANER, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; MARTIN, J. G. P. . Influence of Second Fermentation on the Physicochemical and Microbiological Profile of Non-Alcoholic Fermented Beverages. In: VI SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023, Viçosa. ANAIS DO SIMPÓSIO INTERNACIONAL DE MICROBIOLOGIA E BIOTECNOLOGIA (SIMB), 2023. v. 6. p. 1-1.

13.

JESUS FILHO, M ; CARMO, L.B. ; SARAIVA, S. H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Influencia de Alterações Ocorridas Durante o Envelhecimento na Aceitação Sensorial e Intenção de Compra. In: XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2019, Florianópolis. Anais do XXI Encontro Nacional e VII Congresso Latino Americano de Analistas de Alimentos, 2019.

14.

CLAUDINO, P. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S. H. . Extrato em pó de soja elaborado a partir da atomização e liofilização. In: IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, 2019. Anais do IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição, 2019.

15.

MORAES, J. A. A. ; SILVA, L. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SANTOS, M. F. ; SARAIVA, S. H. ; MARADINI FILHO, A. M. . MASSA ALIMENTÍCIA ARTESANAL DE CHOCOLATE COM PIMENTA: VARIAÇÃO DE COR E PERDA DE SOLÍDOS SOLÚVEIS. In: VII Mostra do Conhecimento, 2019, Bom Jesus do Itabapuana. Anais da VII Mostra do Conhecimento, 2019.

16.

MACIEL, K. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LUCIA, S. M. D. ; SARAIVA, S. H.
. Influence of Foaming Agents on the Antioxidant Activity of Dehydrated Coffee in Foam Mat. In: I International Congress on Bioactive Compound an II International Workshop on Bioactive Compounds, 2018, Campinas. Anais do I International Congress on Bioactive Compound an II International Workshop on Bioactive Compounds, 2018.

17.

JESUS FILHO, M. ; CARMO, L. B. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; Teixeira, Luciano José Quintão. EFEITO DA CLARIFICAÇÃO DÉ LICOR DE BANANA DURAÑTE O ENVELHECIMENTO. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2017, Campinas. anais do SLACA, 2017.

18.

MACIEL, K. S. ; BEVILAQUA, J. P. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; DELLA LUCIA, S. M. ; SARAIVA, S. H.. EFEITO DE AGENTES ESPUMANTES NO pH É ACIDEZ DE CAFÉS DESIDRATADOS PELO PROCESSO DE SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2017, Campinas. anais do SLACA, 2017.

19.

AMORIM, A. D. ; GAVA, A. P. ; BENATTI, G. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão. Efeitos dos campos elétricos pulsados de média intensidade na obtenção de alimentos com qualidade: uma revisão. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

20.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. ; SARAIVA, S. H. ; RAMOS, A. M.. Estudo do processo de liofilização de polpa de fruta mista. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DÉ CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

21.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; MACIEL, K. S. ; GAMBA, M. M. ; SARAIVA, S. H. ; LEITE, S. T.. Otimização de parâmetros do processo para formação de espuma a partir de polpa mista de frutas. In: XXIV CONGRESCO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

22.

SARTORI, M.A. ; BERNABE, B. M. ; MACIEL, K. S. ; Teixeira, Luciano José Quintão. VARIAÇÃO DO VÁLOR DE pH DURANTE A EXTRACÃO HIDROALCOOLICA DE BANANA PARA PRODUÇÃO DE LICOR. In: XXIV

CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

23.

GAVA, A. P. ; AMORIM, A. D. ; BENATTI, G. ; AGNOLETTI, B. Z. ; Teixeira, Luciano José Quintão. Utilização de Radiação Ultravioleta na Indústria de Alimentos: Uma Revisão. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

24.

Da ROCHA, C.T. ; Teixeira, Luciano José Quintão ; MACIEL, K. S. ; GAMBA, M. M. ; SARAIVA, S. H. ; RAMOS, A. M. . Obtenção de polpa de frutas mista em pó. In: XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XXIV) E NO IV CONGRESSO DO INSTITUTO NACIONAL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014, Aracaju. Anais do XXIV CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2014.

25.

ROCHA, C. T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; SARAIVA, S.H. ; GAMBA, M. M. ; MACIEL, K. S. . DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, MORANGO E ACEROLA. In: 12º Congresso Brasileiro Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição SBAN, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Brasileiro Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013.

26.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; SARAIVA, S. H. ; MACIEL, K. S. ; POLLYANA, I.S. . Preparo de Polpa de Frutas Para Secagem em Leito de Espuma. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013. p. PS-16-228-PS-16-228.

27.

ALTOE, F. Z. ; BENATTI, G. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; Sartori, M A ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARAIVA, S. H. . A Influência do Tipo de Corte Sobre a Cinética de Acidificação do Palmito. In: 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013, Foz do Iguaçu. Anais do 12º Congresso Nacional da Sociedade Brasileira de Alimentação e Nutrição, 2013.

28.

POLA, C. C. ; JUNQUEIRA, M. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; LIMA FILHO, T. . EFEITO DO PROCESSAMENTO NA CAPACIDADE ANTIOXIDANTE DO NONI (*Morinda citrifolia*). In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

29.

SOUZA, M. C. ; FURTADO, M. R. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M. S. . COMPARAÇÃO ENTRE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DO TEOR DE UMIDADE EM POLPAS DE FRUTAS. In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

30.

JESUS FILHO, M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; FERREIRA, L. R. ; ROSARIO, D. K. ; SARAIVA, S. H. . DETERMINAÇÃO DO TEOR DE UMIDADE EM POLPAS DE FRUTAS ATRAVÉS DE DIFERENTES METODOS. In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

31.

SIQUEIRA, A. J. H. ; RONCHETI, E. F. S. ; Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. . SÉCAGEM DE MAMÃO FORMOSA (CARICA PÁPAYA L.). In: I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012, Lavras. Anais do I Congresso Mineiro de Engenharia de Alimentos, 2012. v. 1. p. 1-1.

32.

BOSI, M.G. ; SOUZA, S. ; POLLYANA, I.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; PIZETTA, L. C. . EFFECT OF YACON FLOUR CONCENTRATION ON YOGURT FERMENTATION. In: World Congress of Food Science and Technolog, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technolog, 2012. p. 1-1.

33.

RONCHETI, E. F. S. ; SIQUEIRA, A. J. H. ; LEAL, A. C. G. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CAMPOS, I. F. . Effect of air temperature in the kinetic drying of carrot. In: World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technology, 2012. p. 1-1.

34.

SIQUEIRA, A. J. H. ; RONCHETI, E. F. S. ; LEAL, A. C. G. ; SARAIVA, S.H. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; CAMPOS, I. F. . Modeling of drying process of banana waste from the craft production of banana liqueur. In: World Congress of Food Science and Technology, 2012, Foz do Iguaçu. Anais do World Congress of Food Science and Technology, 2012. p. 1.

35.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SOUZA, P. B. A. ; JUNQUEIRA, M.S. ; SARAIVA, S.H. . Determinação da Taxa de Recuperação do Álcool no Processamento de Licor de Abacaxi. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

36.

SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; POLTRONIERI, K. F. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . Estabelecimento da Cinética de Extração Alcoólica no Processamento do Licor de Abacaxi. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

37.

SOUZA, P. B. A. ; PENA, W. E. L. ; POLTRONIERI, K. F. ; SIMOES, L. S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Modelagem Probabilística para Crescimento/não crescimento de *Byssochlamys Nívea* em Função do pH, da temperatura de Estetocagem e da Concentração de Sólidos Solúveis. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

38.

POLTRONIERI, K. F. ; PENA, W. E. L. ; SOUZA, P. B. A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SIMOES, L. S. . Modelagem Probabilística para Crescimento/não crescimento de *Neosartorya fischeri* em Função do pH, da temperatura de Estetocagem e da Concentração de Sólidos Solúveis. In: II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011, Rio de Janeiro. Anais do II Encontro Regional de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2011.

39.

JUNQUEIRA, M.S. ; CORREA, A.A. ; COSTA, N. M. B. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Processamento e Avaliação da Qualidade Protéica de Tofu de Diferentes Variedades de Soja. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010.

40.

Da ROCHA, C.T. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . DETERMINAÇÃO DO RENDIMENTO DE LICOR DE JABUTICABA. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2010.

41.

Da ROCHA, C.T. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . ESTUDO DO PROCESSAMENTO DE LICORES DE CAFÉ. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010.

42.

Da ROCHA, C.T. ; SARTORI, M.A. ; TEIXEIRA, L. J. Q. ; SARAIVA, S.H. ; JUNQUEIRA, M.S. . Desenvolvimento de Licor de Café. In: XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010, Salvador. Anais do XXII Congresso Brasileiro de Ciencia e Tecnologia de Alimentos, 2010.

43.

ODRIOZOLA-SERRANO, I. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; RAMOS, A. M. ; Soliva-Fortuny, R. ; Martín-Belloso, Olga . Effect of high-intensity pulsed electric fields and heat treatments on the antioxidant properties of carrot juice. In: IFT Annual Meeting & Food Expo, 2009, California. Apresentação de Poster no IFT 2009, 2009.

44.

Da ROCHA, C.T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; PENA, W. E. L. . Determinação do Tempo de Extração Alcoólico para Preparação de Licor de Café. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

45.

CORREA, A.A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CARVALHO, R.S. ; PATROCINIO, I.M. ; **Da ROCHA, C.T.** . Determinação do Extrato Seco de Banana Nanica por Diferentes Metodologias. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

46.

Da ROCHA, C.T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; PENA, W. E. L. . Determinação do Teor alcoólico por Meio de Refratometria. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

47.

MACHADO, B.G. ; PENA, W. E. L. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Qualidade Microbiológica do Queijo Frescal Comercializado na Cidade de Cachoeiro de Itapemirim - ES. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

48.

CORREA, A.A. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; CARVALHO, R.S. ; PATROCINIO, I.M. ; JUNQUEIRA, M.S. . Determinação dos Índices de Rendimento no Processamento do Tofu. In: I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação, 2009, Rio de Janeiro. Anais do I Encontro Regional de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Dia Mundial da Alimentação. Rio de Janeiro: sbCTA-RJ, 2009.

49.

RAMOS, A. M. ; GANDA, T. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . Formulação e Avaliação de Doces de Leite em pasta sem adição de Açúcar. In: XV Simpósio de Iniciação Científica, V Mostra Científica da Pós-graduação

III Simpósio de Extensão Universitária: Pesquisa, Extensão e Desenvolvimento, 2006. Anais CD Rom XV Simpósio de Iniciação Científica, V Mostra Científica da Pós-graduação III Simpósio de Extensão Universitária: Pesquisa, Extensão e Desenvolvimento., 2006.

50.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. ; REIS, R. C. . Características Físico-Químicas do Licor Artesal de Banana. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas / SP. Anais CD Rom do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003.

51.

ROSA, L. C. C. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; SANTANA, D. D. ; **STRINGHETA, P. C.** . Formulação de Gelatinas Nos Sabores Pêssego, Laranja e Maracujá Utilizando Corantes Naturais. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003, Campinas / SP. Anais CD Rom do Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2003.

52.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . ESTUDO DO PROCESSO DE DESIDRATAÇÃO DE MACAÇA PARA OBTENÇÃO DE UM PRODUTO DE UMIDADE INTERMEDIÁRIA. In: XI Simpósio de Iniciação Científica, 2002. XI Simpósio de Iniciação Científica. UNIVERSIDADE FEDERAL DE VIÇOSA. v. XI. p. 448-448.

Artigos aceitos para publicação

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; STRINGHETA, P. C. ; ROSA, L. C. C. ; SANTANA, D. D. ; **CHAVES, J. B. P.** . ESTUDO DA UTILIZAÇÃO DE CORANTES NATURAIS EM SUSTITUIÇÃO AOS ARTIFICIAIS NA FORMULAÇÃO DE GELATINAS. Revista Brasileira de Corantes Naturais, 2009.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; STRINGHETA, P. C. . Licopeno: Um Corante Natural Com Propriedades Benéficas ao Homem. Revista Brasileira de Corantes Naturais, 2009.

Apresentações de Trabalho

1.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** ; QUEIROZ, L. F. V. ; PINHEIRO, L. R. . Alimentos fermentados: uma viagem sensorial pela microbiologia e seus benefícios para a saúde humana. 2023. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

2.

Teixeira, Luciano José Quintão. Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade na Indústria de Alimentos. 2013.

(Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Processamento Não Térmico dos Alimentos. 2013. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

Outras produções bibliográficas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . PROCESSAMENTO DE LICOR DE BANANA. Imprensa Universitaria, 2004 (Apostila de Curso DTA/UFV).

Produção técnica

Assessoria e consultoria

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Melhoria da Qualidade do Cereal Matinal. 2000.

Produtos tecnológicos

1.

MENDONÇA, R.C.S. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Aperfeiçoamento e Viabilidade Econômica do Processamento de Hambúrguer Vegetal. 2002.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DOCZY, A. . Desenvolvimento de uma linha de sopas desidratadas natural. 2000.

Trabalhos técnicos

1.

RAMOS, A. M. ; TEIXEIRA, L. J. Q. . Apostila sobre elaboração de Licor de Banana. 2004.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Aperfeiçoamento e Viabilidade Econômica do Processamento de Hambúrguer Vegetal. 2002.

Redes sociais, websites e blogs

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Administrador da página do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufes. 2022; Tema: Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Site).

Demais tipos de produção técnica

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, Afonso M. . Produção Artesanal de Vinagre de Frutas. 2006. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. IV Clínica Tecnológica: Análise Físico-Química da Cachaça. 2005. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. III Clínica Tecnológica: Processamento de cachaça. 2004. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

4.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . Processamento de Licor de Banana. 2004. (Curso de curta duração ministrado/Extensão).

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.; RAMOS, A. M. . Estudo do Proceso de Desidratação de Maçã para obtenção de um produto de umidade Intermdiária. 2001. (Relatório de pesquisa).

Produção artística/cultural

Artes Cênicas

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; AGUILLO-AGUAYO, I. . Els Pastorets. 2006. Teatral.

Outras produções artísticas/culturais

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação do Coral voces da Casa. 2005
(Música).

Demais trabalhos

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Análise Físico Química da cachaça. 2005 (Clínica Tecnológica / SEBRAE) .

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Análise físico Química de cachaça. 2004 (Clinica Tecnológica) .

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.. SuperBrás. 2004 (Criação de site pessoal) .

4.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Fruticultura e Desenvolvimento Sustentável. 2003
(Palestra) .

5.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Tartrazina: Uma visão Crítica. 2002 (Seminário) .

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Alta Pressão Hidrostática. 2002 (Seminário) .

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DOCZY, A. . Desenvolvimento de Novos Produtos II. 2000 (Seminário) .

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Desenvolvimentos de Novos Produtos. 1999
(Seminário) .

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Mestrado

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MARTIN, J. G. P.; SARAIVA, S. H.. Participação em banca de Klinger Vinícius de Almeida. Viabilidade microbiana e propriedades físico-químicas de kefir de água atomizado e liofilizado. 2023. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

OLIVEIRA, FÁBIO L; **TEIXEIRA, L. J. Q.; TOMAZ, M. A.; SILVA, D. M. N..** Participação em banca de Amanda Dutra de Vargas. ADUBAÇÃO POTÁSSICA PARA O CULTIVO DE YACON. 2021. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

CARNEIRO, J. C. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINE FILHO, A. M.; ZUCOLOTO, M.. Participação em banca de Jéssica Caroline Correa de Oliveira Souza. Métodos Combinados na Conservação de Manga Ubá. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.. Participação em banca de Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula. Otimização das Condições do Processo de Secagem do Fruto Inteiro e do Coproducto de Acerola (*Malpighia emarginata* DC) em Leito de Espuma. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

5.

SARAIVA, S. H.; OLIVEIRA, D. D. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem da polpa do mamão formosa (carica Papaya) em leito de espuma e leito fixo para a produção de farinha. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

SARAIVA, S. H.; MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MURILO MAGALHÃES DE SOUZA. OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE CRIOCONECENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MALTE PARA FABRICAÇÃO DE REFRIGERANTE. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

CARNEIRO, JOEL DE SOUZA; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINE FILHO, A. M.; ZUCOLOTO, M.. Participação em banca de Raquel Reis Lima. Determinação do Ponto de Colheita da Manga Uba para Amadurecimento em Condição Ambiente. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; MARADINE FILHO, A. M.. Participação em banca de Wallaf Costa Vimercati. Elaboração Cinética de Secagem e Caracterização físico-química e Tecnológica de Massas Alimentícias. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; FERREIRA, A.. Participação em banca de Cíntia da Silva Araújo. Aplicação da Espectroscopia NIR e Análise Multivariada na Determinação de Características Físico-Químicas e Nota Sensorial de Café Arábica. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; MARADINE FILHO, A. M.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. Desenvolvimento e Caracterização de Banana-Passa e Licor de Banana Elaborados com Xarope de Yacon e Sacarose. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

11.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SÉRGIO; MARADINI FILHO, A. M.. Participação em banca de Patrick Perreira dos Santos. Otimização do Processo de Secagem do Extrato de Beterraba em Leito de Espuma. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

SILVA, L.C.; SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.; SUHET, M. I.. Participação em banca de Andressa Carbelotto Faccim. Modelagem de Cinética de Secagem de Batata-Doce (*Ipomoea batatas* L. (Lam.)) em leio de espuma e Caracterização da farinha Obtida. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SÉRGIO; LIMA FILHO, T.. Participação em banca de Milton de Jesus Filho. Desenvolvimento, aceitação e caracterização físico-química e sensorial de licor de banana. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

SARAIVA, S.H.; Sartori, M A; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Ramon Ramos de Paula. Estudo da Cinética e Influência dos Métodos de Secagem Sobre As Propriedades Físico-Químicas de Soro de Feite. 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

15.

SARAIVA, S.H.; Sartori, M A; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Gisela Benatti Silva. Elaboração e Análise de Extrato Hidrossolúvel de Gergelim (*Sesamum Indicum*). 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

16.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; Sartori, M A. Participação em banca de Paula de Almeida Claudino. Obtenção de Extrato em Pó de Soja, Gergelim e Misto por Meio da Secagem por Atomização e Liofilização. 2015. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

17.

FONTES, E. A. F.; LAGOVANZELA, E. S.; Ramos, Afonso M.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de WELLITON FAGNER DÁ CRUZ. OBTENÇÃO DE POLPA DE GOIABA (*Psidium guajava L.*) EM PÓ PELO METODO DE SECAGEM EM CAMADA DE ESPUMA. 2013. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

18.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; VIDIGAL, J.G.. Participação em banca de Carolina Tatagiba da Rocha. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAI, MORANGO E ACEROLA EM PÓ. 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

19.

KAWASE, K. Y. F.; SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MICHELLE CARVALHÓ DE SOUZA. ESTUDO DA CINETICA DE SECAGEM E ANÁLISE DA FARINHA DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

20.

SILVA, L.C.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; VIDIGAL, J.G.. Participação em banca de FLÁVIA FRACALOSSI BAIOCO. OBTENÇÃO E CARACTÉRIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DERIVADOS DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

21.

MININ, L.A.; Mota-Ramos, Afonso; STRINGHETA, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, E. B.. Participação em banca de Moysés Naves de Moraes. Caracterização Físico-Química e Reológica de Iogurtes Elaborados com Diferentes Substitutos de Gordura. 2011. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

22.

Ramos, Afonso M.; CHAVES, J. B. P.; MININ, V.P.T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ANDRADE, N. J.. Participação em banca de Anderson do Nascimento Oliveira. Cinética de Degradação de Suco Integral de Manga e Estimativa da Vida-de-prateleira por Testes Acelerados. 2010. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

23.

RAMOS, A. M.; STRINGHETA, P. C.; MININ, V.P.T.; CECON, P.R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Roberta de Souza Leone. Desenvolvimento de suco misto de frutas e hortaliça para melhoria da qualidade nutricional e funcional. 2009. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

24.

CARNEIRO, J.C.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; REIS, R. C.. Participação em banca de Silvânia Farias Oliveira Pontes. Processamento e Qualidade de Banana da Terra (*Musa sapientum*) Desidratada. 2009. Dissertação (Mestrado em ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

25.

CARNEIRO, J.C.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; REIS, R. C.. Participação em banca de Rosáli Amaral de Matos. Desenvolvimento e Mapa de Prefereência Externo de Bebida Lactea à Base de Soro e Polpa de Graviola (*Annona muricata*). 2009. Dissertação (Mestrado em ENGENHARIA E CIÊNCIA DE ALIMENTOS) - Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia.

Teses de doutorado

1.

MARTIN, J. G. P.; BARROS, F. A. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVEIRA, W. B.; ELLER, M. R.. Participação em banca de André Ricardo Ferreira da Silva Rocha. Microbiota de kombuchas brasileiras e relação com sua atividade biológica in vitro. 2024. Tese (Doutorado em Microbiologia Agrícola) - Universidade Federal de Viçosa.

2.

MARTIN, J. G. P.; SILVEIRA, W. B.; PEREIRA, A. F.; TEIXEIRA, L. J. Q.; GAZOLLA, A.. Participação em banca de Tatiane de Paula Siqueira. Isolation and characterization of yeasts from Brazilian coffee beans for

3.

CORREA, J. L. G.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; SARAIVA, S. H.; PETRI JUNIOR, I.; PIMENTA, C. J.. Participação em banca de Cintia da Silva Araújo. OPTIMIZATION OF EXTRACTION AND MICROENCAPSULATION OF BIOACTIVE COMPOUNDS FROM SPENT COFFEE GROUNDS. 2021. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras.

4.

CORREA, J. L. G.; PETRI JUNIOR, I.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; SARAIVA, S. H.; NASCIMENTO, B. S.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. CONVECTIVE DRYING WITH ETHANOL PRE-TREATMENT AND INTERMITTENT MICROWAVE DRYING OF FRESH AND ISOMALTULOSE-ENRICHED STRAWBERRY. 2021. Tese (Doutorado em Ciência dos Alimentos - Universidade Federal de Lavras/UFLA) - Universidade Federal de Lavras.

5.

OLIVEIRA, F. L.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; DALVI, L. P.; CAVATTE, P. C.; LIMA, W. L.. Participação em banca de Diego Mathias Nataj da Silva. Cultivo de Yacon em Duas Condições Edafoclimáticas e Epocas de Plantio no Sul do Espírito Santo. 2015. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

CORREIA, P. C.; Ramos, Afonso M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; JUNQUEIRA, M.S.; SOUZA, R. C. S.. Participação em banca de Maycon Fagundes Teixeira Reis. Influência da Atmosfera Modificada e Refrigeração Sobre Propriedades Físico-Químicas, Texturais e Reológicas da Temoia (Annona Squamosa L.) Durante o Armazenamento. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia Agrícola) - Universidade Federal de Viçosa.

7.

Ramos, Afonso M.; LAGOVANZELA, E. S.; STRINGHETA, P. C.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; Faraoni, A.S.. Participação em banca de MIRELLA LIMA BINOTI. APLICAÇÃO DE CAMPO ELETRICO PULSADO DE MODERADA INTENSIDADE NA QUALIDADE FUNCIONAL DE ABÓBORA. 2012. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

8.

RAMOS, A. M.; PEREZ, R.; CHAVES, J. B. P.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**; FREITAS, G.B.. Participação em banca de Erica Granato Faria Costa. Caracterização da Produção e da Qualidade da Goiaba e da Maga e Validação de um Sistema de Rastreabilidade da Fruticultura da Zona da Mata Mineira. 2010. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

9.

RAMOS, A. M.; MININ, V.P.T.; STRINGHETA, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q..
Participação em banca de Aurélia Santos Faraoni. Desenvolvimento de Sucos Mistos de Frutas Tropicais Adicionados de Luteína e Epigalocatequina. 2009. Tese (Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

Qualificações de Doutorado

1.

OLIVEIRA, F. L.; CAVATTE, P. C.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Mateus Augusto Lima Quaresma. Estudos sobre a forma de plantio da Yacon para condições de baixa e elevada altitude no Espírito Santo. 2015. Exame de qualificação (Doutorando em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

OLIVEIRA, F. L.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AMARAL, J. F. T.; CAVATTE, P. C.. Participação em banca de Diego Mathias Natal da Silva. Defesa de Qualificação. 2014. Exame de qualificação (Doutorando em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

RAMOS, A. M.; STRINGHETA, P. C.; MININ, V.P.T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; PIROZI, M. R.. Participação em banca de Mirella Lima Binoti, CAMPO ELETTRICO PULSADO: APLICAÇÃO EM EXTRATO HIDROSSOLUVEL DE SOJA. 2010. Exame de qualificação (Doutorando em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal de Viçosa.

Qualificações de Mestrado

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA, A. G. V.; GRACA, M. G.. Participação em banca de Marisa da Silva Corrêa. Efeitos anti-inflamatório e antioxidante de feijões-caipi Biofortificados: estudo em vivo. 2024. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; LIMA FILHO, T.; ROBERTO, C. D.. Participação em banca de Gabriela Permanhane Pereira. Avaliação do efeito do extrato de resíduo de acerola na conservação de almôndegas de carne suína. 2023. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CARNEIRO, J. C. S.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Laura Rocha Cândido. Aplicação de melatonina exógena na pós-colheita de mamão. 2023. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

LIMA FILHO, T.; TEIXEIRA, L. J. Q.; CARNEIRO, J. C. S.. Participação em banca de Camila Affonso Louzada. Preocupação com a saúde e determinação de limiares hedônicos direcionais para a redução de sacarose e adição de edulcorante em bebidas láctea sabor chocolate.. 2022.

5.

PEREIRA, J.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JUNQUEIRA, J. R. J.; PIO, L. A. S.. Participação em banca de Leandro Levate Macedo. Qualificação em Ciência dos Alimentos do PPGCA/UFLA. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Lavras.

6.

TEIXEIRA, L. J. Q.; COSTA, A. G. V.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Lara Louzada Aguiar. Extratos de casca de jabuticaba secos por spray dryer e liofilização: efeito de agentes carreadores e estudo da bioacessibilidade e estabilidade em sistema-modelo de cookie.. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Letícia de Souza Oliveira. Influência da secagem intermitente e o prétratamento com banho de ultrassom no rendimento e composição do óleo essencial de Ocimum basilicum. 2021. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

PICCOLO, M. P.; TEIXEIRA, L. J. Q.; TOSTES, M.G.V.. Participação em banca de Patrícia Dutra de Vargas. Aspectos físico-químico, microbiológico e sensoriais para fazer quefir adicionado de extrato de café verde.. 2020. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PICCOLO, M. P.; TOSTES, M.G.V.. Participação em banca de KEILA RODRIGUES ZANARDI. Efeitos funcionais da yacon (*Smallanthus sonchifolius*) e do kefir isolados ou associados em ratos com câncer de cólon.. 2019. Exame de qualificação (Mestrando em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

PICCOLO, M. P.; OLIVEIRA, D. S.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Emanuelly Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem do mamão formosa (*Carica Papaya L.*) em leito de espuma e leito fixo para produção de farinha.. 2019.

11.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Da ROCHA, C.T.; BRIGIDE, P.. Participação em banca de Letícia Ellen de Paula. Caracterização físico-química do pó de moringa (*Moringa oleifera Lam.*) e incorporação em massas alimentícias secas.. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

TEIXEIRA, L. J. Q.; DELLA LUCIA, S. M.; PICCOLO, M. P.. Participação em banca de Krystal Cardoso. Otimização das condições do processo de secagem do fruto inteiro e do coproducto de acerola (*Malpighia emarginata DC*) em leito de espuma.. 2018. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; COELHO, J. M.. Participação em banca de Patrick Pereira dos Santos. Estudo do processo de secagem de extrato aquoso de beterraba pelos métodos de secagem em leito de espuma e secagem por atomização. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; COELHO, J. M.. Participação em banca de Cintia da Silva Araújo. Avaliação das Características Físico-Químicas de Café Arábica (*Coffea arabica*) por métodos tradicionais espectroscopia NIR. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo.

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1.

MARADINI FILHO, ANTONIO MANOEL; SANTOS, M. F.; **TEIXEIRA, L. J. Q..** Participação em banca de ALICE CALVI ZAMBON e ANNA CECILIA MORAIS DA SILVA E SILVA.ELABORAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE LICOR DE ABACAXI COM HORTELÃ. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

SARAIVA, S. H.; VALENTE, M. E. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de ENIALE DE MELO OLIVEIRA.OTIMIZAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO DE AGENTES ESPUMANTES NA SECAGEM EM LEITO DE ESPUMA DA POLPA DE GOIABA. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

SARAIVA, S. H.; MACEDO, L. L.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de GUSTAVO RUFINO PEREIRA FURTADO e JOANILSON DE OLIVEIRA SILVA.PROCESSO DE EXTRACÃO SOLIDO-LÍQUIDO DE GRÃOS TORRADOS INTEIROS DE CAFÉ ARABICA ESPECIAL (COFFEA ARABICA L.) USANDO ÁLCOOL DE CEREAIS PARA O DESENVOLVIMENTO DE LICOR. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

4.

PINHEIRO, I. R.; **LIMA FILHO, T.; TEIXEIRA, L. J. Q.**. Participação em banca de VÍNÍCIUS , CASTILHOLI CASTANHEIRA.ESTUDO DA REVALIDAÇÃO DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIALIS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

5.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; VALENTE, M. E. R.,Participação em banca de BARBARA NICCHIO CASOTTI.CINETICAS DE FERMENTAÇÃO E SECAGEM EM PEQUENA ESCALA DE CACAU (*Theobroma cacao*). 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

6.

LIMA FILHO, T.; VALENTE, M. E. R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de MATHEUS HENRIQUE FARIA,GONZAGA.PROCEDIMENTOS PARA REGULARIZAÇÃO DE AGROINDUSTRIAS NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO AGROINDUSTRIAL DE PEQUENO PORTE. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; PICCOLO, M. P.; VIMERCATI, WALLAF COSTA. Participação em banca de LARISSA QUEIROZ BRAVO.CINETICA DE FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO KEFIR. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; SILVA, B. L.. Participação em banca de Micheli Mendonça de Arruda.Avaliação da Qualidade do Café Conilon Submetido a diferentes métodos de Processamento Pós Colheita. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

9.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MONTEIRO, T. A. O. P.; SALVADOR, F. F.. Participação em banca de Rafael Almeida de Souza.Utilização do Método PDCA e métricas de qualidade para análise do processo financeiro de uma cervejaria artesanal. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

10.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MONTEIRO, T. A. O. P.; SALVADOR, F. F.. Participação em banca de GABRIELLA OLIVEIRA CORTELETTI.MÉTRICAS DE QUALIDADE PARA OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS FINANCEIROS DE UMA MICROcervejaria. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

11.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ARAUJO, C. S.. Participação em banca de Jade Portes Belivaqua.Cinética e Otimização da Secagem de Mamão Formosa em Leito de Espuma. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

12.

SARAIVA, SÉRGIO; TEIXEIRA, L. J. Q.; ARAUJO, C. S.. Participação em banca de Jade Portes Bevílaqua.Cinética e Otimização da Secagem de mamão formosa em leite de espuma. 2017. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

13.

TEIXEIRA, L. J. Q.; VIEIRA, F. T.; PINHEIRO, I. R.. Participação em banca de Renan Carlos Freitas de Lima.Estudando secagem de mamão formosa (carica papaya L.) em secador de leito fixo. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

14.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVA, D. M. N.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Raquel Reis Lima.CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE RAIZES TUBEROSAS DE YACON EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE PLANTIO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

15.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; PAULA, R. R.. Participação em banca de WALLAF COSTA VIMERCATI.AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE SECAGEM DO SORO DE LEITE EM LEITO DE ESPUMA ADICIONADO DE AGENTE ESPUMANTE. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

16.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S. H.; JESUS FILHO, M.. Participação em banca de Marcela do Vale Garcia.ESTUDO DA CINETICA DE EXTRAÇÃO PARA PRODUÇÃO DE LICORES DE BANANA UTILIZANDO SOLUÇÕES COM DIFERENTES GRADUAÇÕES ALCOÓLICAS. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

17.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CARDOSO, W. S.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Erick Nicacio Silva.PRODUÇÃO, COMPOSIÇÃO E POTENCIAL FENÓLICO DE FARINHA E CONSERVA DE MINIMILHO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

18.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AGNOLETTI, B. Z.. Participação em banca de LEANDRO LEVATE MACEDO.AVALIAÇÃO DO TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS DE CAFÉS ARÁBICA E CONILON DE DIFERENTES PADRÕES DE QUALIDADE. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

19.

OLIVEIRA, A. N.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JESUS FILHO, M.. Participação em banca de Kaio César Campos de Paula.CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE BEBIDAS MISTA DE ACEROLA, MARACUJA E BETERRABA. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

20.

BORGES JUNIOR, L. A.; BORGES, S. P. T.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Carolina Lourdes Garcia Homem.Estojo Cinético da Hidrólise Enzimática e Fermentação alcoólica de Biomassa residual da Indústria Cítrica. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo.

21.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, SERGIO HENRIQUES; BERNABE, B. M.. Participação em banca de Kátia Silva Maciel.AVALIAÇÃO DE PARÂMETROS RELACIONADOS À PRODUÇÃO DE LICOR DE BANANA. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

22.

TEIXEIRA, L. J. Q.; OLIVEIRA, A. N.; CLAUDINO, P. A.. Participação em banca de Estefânia Pecegueiro Prudêncio.ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA, DA CASCA E DO LICOR DE BANANA (*Musa spp.*). 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

23.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; RONCHETI, E. F. S.. Participação em banca de Pâmela Lemos Cruz.Estojo do Processo de Secagem em Leito de Espuma de Soro de Leite Adicionado de Clara de Ovo. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

24.

SARAIVA, S. H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; AGNOLETTI, B. Z.. Participação em banca de Raphael Canal Maximino.Estud o Processo de Secagem da Banana Passa e das Cascas para Produção de Farinha. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

25.

COSTA, N. M. B.; TEIXEIRA, L. J. Q.; Barros, A.A.. Participação em banca de Janayra Maris Teixeira.Riscos e Benefícios dos Alimentos Geneticamente Modificados sob o Ponto de Vista de Estudantes Universitários e Professores do Ensino Médio de Alegre. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Universidade Federal do Espírito Santo.

26.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; CARNEIRO, J.C.S.. Participação em banca de Aline Inácio Alves.Validação do Método de Determinação de Vitamina C por Titulometria. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

27.

SARAIVA, S.H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; JUNQUEIRA, M.S.. Participação em banca de Alvaro José Herzog Siqueira.Desidratação Osmótica associada à desidratação Convencional do Mamão Formosa. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

28.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Cristina Bollis Campagnaro.Desenvolvimento de Geleia Formulada com Polpa e Casca de Maçã Enriquecida com Inulina. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

29.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; CARVALHO, R. V.. Participação em banca de Débora Cézar Thasmo.Estud os dos Parâmetros Cinéticos da Fermentação de Mel Diluído por *Saccharomyces Cerevisiae* e *cerevisiae bayanus*. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

30.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; JUNQUEIRA, M.S.. Participação em banca de Lívia Souza Simões.Determinação de Parâmetros Tecnológicos no Processamento do Licor de Abacaxi. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

31.

JUNIOR, S.R.; TEIXEIRA, L. J. Q.. Participação em banca de Naiara Sarmenghi Moura.Efeito do Processo de Acidificação Associado a Branqueamento Sobre a Absorção de Gordura por Filetes de Batata. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

32.

BOSI, M.G.; TEIXEIRA, L. J. Q.; POLLYANA, I.S.. Participação em banca de Sara de Souza.Efeito da Concentração da Farinha de Yacon na Fermentação do Iogurte. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

33.

JUNQUEIRA, M.S.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.. Participação em banca de Cícero Cardoso Pola.Efeito do Processamento na Capacidade antioxidante do noni. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

34.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARAIVA, S.H.; JUNIOR, S.R.. Participação em banca de Carolina Tatagiba da Rocha.Desenvolvimento de Lícor de Café a Partir de Diferentes Fontes Alcoólicas. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

35.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SARTORI, M.A.; GARCIA, G. O.. Participação em banca de Sabrina Torres Leite.Aproveitamento da Borra de Café. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

36.

BOSI, M.G.; TEIXEIRA, L. J. Q.; ROBERTO, C. D.. Participação em banca de Vinícius Pontes Santos.Aproveitamento de Soro de Leite na Elaboração de Bebida Prebiótica com Polpa de Fruta. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo.

Participação em bancas de comissões julgadoras

Professor titular

1.

ANDRADE, N. J.; Pires, C.V.; CARVALHO, R. V.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**. Banca para promoção à professor titular do prof. Wilmer Edgard Luera Peña. 2024. Universidade Federal de Viçosa.

2.

TEIXEIRA, L. J. Q.; Pires, C.V.; SILVA, M. H. L.; MININ, V.P.T. Banca para Promoção a professora Titular do prof. Joel Camilo Souza Carneiro. 2024. Universidade Federal do Espírito Santo.

3.

SILVA, L. C. F.; BORGES, J. T. S.; OLIVEIRA, V. P. S.; DALVO, R.; **TEIXEIRA, L. J. Q.**. Banca para Promoção a professora Titular da profa. Juliana Gonçalves Vidigal. 2024. Instituto Federal Fluminense.

Concurso público

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; SILVA, L.C.; Sartori, M A. Professor Adjunto A na área Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2015. Universidade Federal do Espírito Santo.

2.

CHAUCA, M. N. C.; PINTO, M. S.; SOUZA, R. M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MARADINI FILHO, A. M.**. Professor Adjunto A na área de Tecnologia da Produção de Alimentos de Origem Animal e Vegetal. 2015. Universidade Federal de Minas Gerais.

3.

CARLOS, L. A.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; QUEIROZ, V. A. V.** Professor Efetivo para a área de Química de Alimentos, Bioquímica de Alimentos, Qualidade Nutricional do Alimentos. 2011. Universidade Federal de São João Del-Rei.

4.

SABIONI, J. G.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MATTOS, S.**. Professor efetivo (adjunto) para a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2011. Universidade Federal de Ouro Preto.

5.

PEREIRA, J. A. M.; **TEIXEIRA, L. J. Q.; MENDES, F. Q.**. Professor Adjunto em CIÉNCIAS DE ALIMENTOS/MATÉRIAS-PRIMAS AGROPECUÁRIAS E CONSERVAÇÃO DE ÁLIMENTOS. 2010. Universidade Federal de Viçosa.

6.

Pires, C.V.; Carneiro, J.D.S; TEIXEIRA, L. J. Q.. Concurso para Professor Adjunto em Tecnologia e Processamento de Frutas e Hortalícias. 2009. Universidade Federal de São João Del-Rei.

7.

TEIXEIRA, L. J. Q.; CHAVES, J. B. P.; PENA, W. E. L.. Concurso para professor adjunto de Gestão da Qualidade, Legislação e Embalagem. 2008. Universidade Federal do Espírito Santo.

8.

SARAIVA, S.H.; TEIXEIRA, L. J. Q.; SANTOS, C.J.C.. Concurso para Professor Ajunto em Projeto e Instalações Industriais. 2008. Universidade Federal do Espírito Santo.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1.

1º Feira da Agroindústria Capixaba ? Raízes do Campos. KEFIR DE ÁGUA: TRANSFORMANDO FRUTAS REGIONAIS EM BEBIDAS FERMENTADAS SAUDAVEIS, GASEIFICADAS E DE ALTO VALOR AGREGADO. 2024. (Feira).

2.

29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. EFEITO DA ADIÇÃO DE SUCO DE MAÇÃ E UVA NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE KEFIR E KOMBUCHA. 2024. (Congresso).

3.

Inteligência Artificial como aliada na elaboração de artigos científicos. 2024. (Seminário).

4.

Mini curso sobre alimentos probióticos / 29º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2024. (Oficina).

5.

Processo de elaboração de artigo e escrita científica. 2024. (Seminário).

6.

VII SICTA - Seminário de Integração em Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2024. (Seminário).

7.

VII Siminário de Integração em Ciências e Tecnologia de Alimentosens.Kefir de água: Do Grão ao Gás: Saudabilidade e Sabor. 2024. (Seminário).

8.

V Simpósio Integrado de Inovação em Tecnologia de Alimentos.Influência da fermentação anaeróbica no perfil de compostos bioativos e atividade antioxidante de kefir de água e kombucha. 2024. (Simpósio).

9.

8º Ciclo de Palestras em Microbiologia. 2023. (Seminário).

10.

28º Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 2022. (Congresso).

11.

IV Seminário de Integração em Ciências e Tecnologia de Alimentos (IV SIVTA).Conhecendo o PCTA. 2022. (Seminário).

12.

Masterclass: Dominando Leveduras. 2022. (Seminário).

13.

Masterclass: Off-flavor de cerveja. 2022. (Seminário).

14.

V Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos. Uso de Campos Elétricos Pulsados de Alta Intensidade. 2022. (Congresso).

15.

Workshop: Reutilização de Leveduras. 2022. (Seminário).

16.

I International Congress Online of Food Science and Technology - Food Security : Strategies in the Pandemic Period (I COICTA). 2020. (Congresso).

17.

International Online Congress of Food Science and Techology. 2020. (Congresso).

18.

IV Congresso Nacional de Alimentos e Nutrição e I Congresso de Pós-Graduação em Alimentação e Nutrição. Extrato em pó de soja elaborado a partir da atomização e liofilização. 2019. (Congresso).

19.

VII Mostra do Conhecimento.MASSA ALIMENTÍCIA ARTESANAL DE CHOCOLATE COM PIMENTA: VARIAÇÃO DE COR E PERDA DE SOLIDOS SOLUVEIS. 2019. (Simpósio).

20.

VI Encontro Capixaba e III da RENORBIO de Biossegurança.Segurança Alimentar e Nutricional. 2014. (Encontro).

21.

29 ° Congresso Nacional de Laticínios. Processamento não-térmico utilizando métodos emergentes no setor de leite e derivados. 2012. (Congresso).

22.

II Ciclo de Estudos em Ciência e Tecnologia de Alimentos.Irradiação de Alimentos. 2011. (Simpósio).

23.

I Simpósio de Alimentos e II Jornada Acadêmica de Ciência de Alimentos.Toxicologia de Alimentos. 2011. (Simpósio).

24.

IV COMAN e III CINAN. Aplicação de Campos Elétricos Pulsados de Alta intensidade na Indústria de Alimentos. 2011. (Congresso).

25.

I Ciclo de Cursos e Palestras em Tecnologias Agroindustriais.Mini curso sobre Processamento de Licores (4h). 2010. (Simpósio).

26.

IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio.Processamento Não-térmico dos Alimentos. 2010. (Simpósio).

27.

IV Fórum Regional de Laticínios, III Fórum Regional de Alimentos e VI Simpósio do Dia do Leite.Processamento Não-Térmico dos Alimentos. 2010. (Simpósio).

28.

26º Congresso Nacional de Laticínios. Importância da informação fornecida ao consumidor na aceitabilidade de alimentos: um estudo com queijos mussarela e prato. 2009. (Congresso).

29.

I Ciclo de Estudos de Ciência e Tecnologia de Alimentos.Novas Tecnologias na Conservação de Alimentos. 2009. (Simpósio).

30.

I Semana Acadêmica de Nutrição e Engenharia de Alimentos (SENUTALI).Conservação Não-Térmica dos Alimentos. 2009. (Outra).

31.

XVI Encontro nacional e II congresso Latino-Americano de Analistas de Alimentos (ENAAL). Influência do Tempo de Extração na Qualidade Sensorial do Licor de Banana. 2009. (Congresso).

32.

II Seminário Ciênciade Alimentos.Aplicação da Tecnologia de Alta Pressão Hidrostática e de Pulses Elétricos na Obtenção de Produtos Alimentícios. 2008. (Seminário).

33.

IV Simpósio Dia do Leite.Processamento não térmicos na Indústria de Alimentos. 2008. (Simpósio).

34.

XXI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. Pulses Elétricos. 2008. (Congresso).

35.

Simpósio de Iniciação Científica, V mostra Científica da Pós-Graduação e III Simpósio de Extensão Universitária.Participei como Avaliador dos trabalhos apresentados. 2006. (Simpósio).

36.

Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos. 1998. (Congresso).

37.

Segundo Encontro Nacional dos Estudantes de Engenharia de Alimentos. 1998. (Congresso).

38.

VI Seminário Mineiro de Ciência e Tecnologia. 1996. (Seminário).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.; MARTINS, J. ; FLORIDO, S. A. ; GONCALVES, J. L. ; COSER, H. ; FREITAS, P. L. ; TARDIN, P. ; GRAVEL, I. ; GRAVEL, I. ; LORENCINI, P. ; MAROTO, R. . VII Semana Capixaba de Engenharia de Alimentos (VII SECEAL). 2024. (Outro).

2.

MARTIN, J. G. P. ; **TEIXEIRA, L. J. Q.** . I Ciclo de Discussões sobre Alimentos e Bebidas Fermentadas: teoria e prática. 2023. (Outro).

3.

TEIXEIRA, L. J. Q.; **Della Lucia, S.M.** . I Semana Acadêmica de Nutrição e Engenharia de Alimentos (SENUTALI). 2009. (Outro).

Orientações

Orientações e supervisões em andamento

Dissertação de mestrado

1.

 Gabriele Estofeles Louzada. Atividade antioxidante e anti-inflamatória do Kefir de água saborizado. Início: 2024. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. (Orientador).

2.

 Samarha Pacheco Wichello. Caracterização Físico-Química, microbiológica e Sensorial de Kefir de Água Saborizado. Início: 2023. Dissertação (Mestrado profissional em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo. (Orientador).

Iniciação científica

1.

Lara Oliveira Mozer. Avaliação sensorial e caracterização de kefir de água saborizado e carbonatado. Início: 2023. Iniciação científica (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. (Orientador).

Orientações e supervisões concluídas

Dissertação de mestrado

1.

 Klinger Vinícius de Almeida. Viabilidade Microbiana e Propriedades Físico-Químicas de Kefir de Água Atomizado e Liofilizado. 2023. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, . Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

Amanda Dutra de Vargas. ADUBAÇÃO POTÁSSICA EM PLANTAS DE YACON. 2021. Dissertação (Mestrado em Mestrado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

 Lucas Martins da Silva. Elaboração, condições de secagem e vida útil de massas alimentícias. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

 Magno Fonseca Santos. "OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE CRIOCENTRAÇÃO DE EXTRATOS DE MÁLTE PARA FABRICAÇÃO DE REFRIGERANTE". 2020. Dissertação (Mestrado em CIÉNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Emanuely Zanotti Hoffman Peixoto. Otimização das condições do processo de secagem da polpa de mamão formosa (*Carica Papaya*) em leito de espuma e leito fixo para produção de farinha. 2020.

6.

Krystal Cardoso Soares Estefan de Paula. Otimização das condições do processo de secagem do fruto inteiro e do coproduto de acerola (*Malpighia emarginata* DC) em leito de espuma.. 2020. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

⌚ Leandro Levate Macedo. Desenvolvimento e caracterização de banana passa e licor de banana elaborados com xarope de yacon e sacarose. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

⌚ Wallaf Costa Vimercati. Elaboração, cinética de secagem e caracterização físico-química e tecnológica de massas alimentícias. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Patrick Pereira dos Santos. Otimização do Processo de Secagem do Extrato de Beterraba em Leito de Espuma. 2018. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Kátia Silva Maciel. Otimização das condições do processo de secagem do extrato de café em leito de espuma e aplicação em um produto a base de café. 2017. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

⌚ Milton de Jesus Filho. Identificação química e sensorial de licor de banana. 2016. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

④ Paula de Almeida Claudino. Obtenção de Extrato em Pó de Soja, Gergelim e Misto por Meio da Secagem por Atomização e Liofilização. 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Gisela Benatti Silva. Elaboração e Análise de Extrato Hidrossolúvel de Gergelim (*Sesamum Indicum*). 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Ramon Ramos de Paula. Estudo da Cinética e Influência dos Métodos de Secagem Sobre As Propriedades Físico-Químicas de Soro de Feite. 2015. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, . Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

④ Bruna Magnago Bernabé. Estudo da cinética de extração alcoólica durante o processamento do licor de banana. 2014. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

④ Carolina Tatagiba da Rocha. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, MORANGO E ACEROLA EM PÓ. 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

MICHELLE CARVALHO DE SOUZA. ESTUDO DA CINÉTICA DE SECAGEM E ANÁLISE DA FARINHA DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

FLÁVIA FRACALOSSI BAIOCO. OBTENÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DERIVADOS DE YACON (*Smallanthus sonchifolius*). 2013. Dissertação (Mestrado em CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Gleissy Mary Amaral Dino Alves dos Santos. Agrotóxicos em Frutos de Tomate no Estado do Espírito Santo. 2012. Dissertação (Mestrado em CIÊNCIAS FARMACEUTICAS) - Universidade Vila Velha, . Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Tese de doutorado

1.

Diego Mathias Natal da Silva. Cultivo de Yacon em Duas Condições Edafoclimáticas e Epocas de Plantio no Sul do Espírito Santo. 2015. Tese (Doutorado em Produção Vegetal) - Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Coorientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Supervisão de pós-doutorado

1.

Cintia da Silva Araújo. 2022. Universidade Federal do Espírito Santo, Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior. Luciano José Quintão Teixeira.

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1.

Victória Corrêa da Costa, DESENVOLVIMENTO, ACEITAÇÃO SENSORIAL E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE KEFIR D' ÁGUA SABOR UVA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

GABRIELLA DOS ANJOS LIMA DA SILVA. REVALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

VITÓRIA DE OLIVEIRA THEBAS., REVALIDAÇÃO DE MÉTODO PARA DETERMINAÇÃO DE TEOR ALCOÓLICO EM CERVEJA. 2023. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

SAMARHA PACHECO WICHELLO. DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE KEFIRGERANTE. 2022. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

MURILLO MAGALHÃES DE SOUZA. MANUAL DE ANÁLISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIAS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

VINÍCIUS CASTILHOLI CASTANHEIRA. ESTUDO DA REVALIDAÇÃO DE ANALISES FÍSICO-QUÍMICAS PARA CERVEJAS INDUSTRIAS E ARTESANAIS. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

LARISSA QUEIROZ BRAVO. CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DO KEFIR DE LEITE. 2020. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Rafael Almeida de Souza. Utilização do Método PDCA e métricas de qualidade para análise do processo financeiro de uma cervejaria artesanal. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

GABRIELLA OLIVEIRA CORTELETTI. MÉTRICAS DE QUALIDADE PARA OTIMIZAÇÃO DE PROCESSOS FINANCEIROS DE UMA MICRO CERVEJARIA. 2019. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Laísa Bernabé do Carmos. Avaliação Sensorial e Caracterização Físico-química de Licor de Banana. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Ana Carolina Garcia Giori. Estudo do Comportamento Reológico em Licores e Simulados de Licor em função da Temperatura, Teres alcoólicos e de açúcar e adição de espessantes. 2016. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Raquel Reis Lima. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE RAIZES TUBEROSAS DE YACON EM DIFERENTES CONDIÇÕES DE PLANTIO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Marcela do Vale Garcia. ESTUDO DA CINÉTICA DE EXTRACÃO PARA PRODUÇÃO DE LICORES DE BANANA UTILIZANDO SOLUÇÕES COM DIFERENTES GRADUAÇÕES ALCOÓLICAS. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Erick Nicacio Silva. PRODUÇÃO, COMPOSIÇÃO E POTENCIAL FENÓLICO DE FARINHA E CONSERVA DE MINIMILHO. 2015. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Estefânia Pecegueiro Prudêncio. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA, DA CASCA E DO LICOR DE BANANA (*Musa spp.*). 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

Kátia Silva Maciel. Avaliação de Parâmetros Relacionados à Produção de Licor de Banana. 2014. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Mila Marques Gamba. DESENVOLVIMENTO DE SUCO MISTO DE AÇAÍ, ACEROLA E MORANGO LIOFILIZADO. 2013. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

FERNANDA ZANDONADE ALTOÉ. ESTUDO DO PROCESSO DE ACIDIFICAÇÃO DO PALMITO PUPUNHA EM CONSERVA. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Lívia de Souza Simões. DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS TECNOLOGICOS NO PROCESSAMENTO DO LÍCOR DE ABACAXI. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

RAÍSA MACENA DOS SANTOS. ENZIMAS: DEFINIÇÕES E APLICAÇÕES NA CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

SAMANTHA PEREIRA NUNES. INFLUÊNCIA DO TEOR ALCOÓLICO NA SOBREVIVÊNCIA DE STAPHYLOCOCCUS AUREUS EM SIMULADOS DE BEBIDAS ALCOÓLICAS. 2012. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Aline Inácio Alves. Validação do Método de Determinação de Vitamina C por Titulometria. 2011. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

23.

Sabrina Torres Leite. APROVEITAMENTO DA BORRA DE CAFÉ. 2010. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Iniciação científica

1.

Lara Oliveira Mozer. Desenvolvimento de Kefir de Água Saborizado e Carbonatado. 2023. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

Samatha Pacheco Wichello. Revalidação de métodos de análises físico-químicas e caracterização do kefir de água. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

Victória Corrêa da Costa. Desenvolvimento de kefir de água saborizado e carbonatado com CO₂. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em

Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

Victória Corrêa da Costa. Caracterização Físico-Química e Sensorial de Kefir de Água Saborizado. 2022. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Samatha Pacheco Wichello. Desenvolvimento e Caracterização de uma Bebida a Base de Extratos Vegetais Utilizando Kefir de Água. 2021. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

Júlia Almeida de Abreu Moraes. Desenvolvimento e Caracterização de uma bebida probiótica a Base de Extrato de Malte Claro e Escuro. 2020. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia Química) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

Renata Garcia Passos. Elaboração e avaliação da cinética de secagem de massas alimentícias. 2018. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Renata Garcia Passos. Obtenção e Caracterização de Suco de Yacon. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Larissa Queiroz Bravo. Formulação de Xarope de Yacon. 2017. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Raquel Reis Lima. Análises físico-químicas da yacon plantada em diferentes altitudes e diferentes estações do ano.. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Ana Carolina Garcia Giori. Obtenção e caracterização de extrato em pó de gergelim. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Bolsa UFES. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Laísa Bernabé do Carmo. Elaboração e Aceitabilidade de Licor de Banana. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Ana Carolina Garcia Giori. Estudo reológico de simulado alcoólico de licor. 2015. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Kátia Silva Maciel. Estudo do processo de extração hidroalcoólica para produção de licor de banana. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Estefânia Pecegueiro Prudêncio. Avaliação da Capacidade Antioxidante de Licor de Banana. 2014. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

Kátia Silva Maciel. Desenvolvimento de suco misto em pó. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Mila Marques Gamba. Desenvolvimento de suco misto liofilizado. 2013. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

Lívia de Souza Simões. Influência da fonte alcoólica e do tipo de processamento no tempo de extração do licor de abacaxi. 2012.

Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Samantha Pereira Nunes. Influência do teor alcoólico na sobrevivência de *Staphylococcus aureus* em simulado de bebidas alcoólicas. 2012. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

Carolina Tatagiba da Rocha. Desenvolvimento de licor de café a partir de diferentes fontes alcoólicas. 2010. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

Lívia de Souza Simões. Estudo do Processamento de licor de abacaxi. 2010. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Carolina Tatagiba da Rocha. Estudo do Processamento de Licor de Café. 2009. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

23.

Marcela Tássia Pazeto Perim. Aplicação de revestimento comestível em mamão minimamente processado: Modelagem da avaliação da qualidade físico químico e microbiológica.. 2009. Iniciação Científica. (Graduando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Orientações de outra natureza

1.

Lara Bravin Ramos. Estágio obrigatório na Telemassas Comércio LTDA. 2024. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

2.

JULIA COUTINHO HOSKEN. Estágio Supervisionado obrigatório. 2022. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

3.

Germano Rodrigues Furtado dos Santos. Orientação em estágio de docência em Toxicologia de Alimentos. 2020. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

4.

HYGOR LENDELL SILVA DE SOUZA. Estágio supervisionado na Vigilância Sanitária do Município de Alegre. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

5.

Gabriella Fassarella. Monitoria em Análise de Alimentos e Princípios de conservação de Alimentos. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

6.

Renata Pancini Grillo. Estágio Supervisionado (Confraria Prata). 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

7.

Leoni Silva Barreto. Estágio Supervisionado (Confraria Prata). 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

8.

Viviane Lopes Pereira. Monitoria em Análise de Alimentos. 2019. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

9.

Ana Carla Zucolotto Venturin. Orientação em estágio de docência em Análise de Alimentos. 2018. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

10.

Laísa Bernabé do Carmo. Orientação de estágio docência em Princípios de Conservação de Alimentos. 2017. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

11.

Leandro Levate Macedo. Orientação de estágio docência em Princípios de Conservação de Alimentos. 2016. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

12.

Wallaf Costa Vimercati. Orientação de estágio docência em análise de alimentos. 2016. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

13.

Kaio César Campos de Paula. Orientação em estágio Supervisionado. 2016. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

14.

Vinícius Paris de Moraes. Estágio Supervisionado em Engenharia de Alimentos na Empresa Selita. 2015. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

15.

Milton de Jesus Filho. Orientação de estágio docência em análise de alimentos. 2015. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

16.

MICHELLE CARVALHO DE SOUZA. Estágio Docência em Toxicologia de Alimentos. 2013. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

17.

Bruna Magnago Bernabé. Estágio Docência em Análise de Alimentos. 2013. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

18.

Samantha Pereira Nunes. Orientação de Estágio Supervisionado. 2013. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

19.

Leticya Ellen de Paula Nascimento. Orientação de Estágio Supervisionado. 2013. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

20.

Carolina Tatagiba da Rocha. Estágio Docência em Análise de Alimentos. 2012. Orientação de outra natureza - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

21.

Bruna Gasparini Machado. Relatório de Estágio Supervisionado na Industria. 2011. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

22.

Amanda Correia. Processamento de Tofu. 2009. Orientação de outra natureza. (Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Espírito Santo. Orientador: Luciano José Quintão Teixeira.

Inovação

Projetos de pesquisa

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; **Natureza:** Pesquisa.
Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Projeto de ensino

2023 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2023)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2022 - Atual

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2022)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Em andamento; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Coordenador / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2021 - 2023

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2021)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Lara Louzada Aguiar - Integrante / Dayvison Mendes Moreira - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2020 - 2022

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2020)

Descrição: Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Jussara Moreira Coelho - Integrante / Mariana Rodrigues Lugon Dutra - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2019 - 2021

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2019)

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; **Natureza:** Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Coordenador / Luis Cesar da Silva - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Tarcísio Lima Filho - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Danielle Gonçalves Bravim - Integrante / Paula Zambe Azevedo - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2018 - 2020

Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP 2018)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) Joel Camilo Souza Carneiro em 26/07/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (1) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Coordenador / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Integrante / Emanuelli Zanotti Hoffman Peixoto - Integrante.

Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

2017 - 2020

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos - (PROCAP 2017)

Projeto certificado pelo(a) coordenador(a) André Gustavo Vasconcelos Costa em 28/05/2024.

Descrição: O Programa de Capacitação de Recursos Humanos na Pós-Graduação (PROCAP), financiado pela FAPES, está vinculado ao Edital FAPES/CAPES N 07/2017 - PROCAP - MESTRADO. Este projeto, que já foi concluído, possui a natureza de projeto de ensino e envolve uma cooperação entre uma Instituição de Ensino e uma Agência de Fomento..

Situação: Concluído; Natureza: Ensino.

Alunos envolvidos: Mestrado acadêmico: (2) .

Integrantes: Luciano José Quintão Teixeira - Integrante / Neuza Maria Brunoro Costa - Integrante / Consuelo Domenici Roberto - Integrante / Pollyana Ibrahim Silva - Integrante / Raquel Vieira de Carvalho - Integrante / Joel Camilo Souza Carneiro - Integrante / Suzana Maria Della Lucia - Integrante / Patrícia Campos Bernardes - Integrante / Sergio Henriques Saraiva - Integrante / André Gustavo Vasconcelos Costa - Coordenador / Alexandre Vinco Pimenta - Integrante / Solciaray Cardoso Soares Estefan de Paula - Integrante.
Financiador(es): Fundação de Amparo à Pesquisa do Espírito Santo - Bolsa.

Educação e Popularização de C & T

Redes sociais, websites e blogs

1.

TEIXEIRA, L. J. Q.. Administrador da página do programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Ufes. 2022; Tema: Ciência e Tecnologia de Alimentos. (Site).

Outras informações relevantes

Estágios:1 - Estágio de formação na empresa "Café Solúvel Brasília SA" na cidade de Varginha - MG (de 01 a 30/08/ 2001 perfazendo um total de 176 h)Monitoria:1 - Monitor de Física I da UFV (março a setembro de 1998 perfazendo um total de 180 h)2 - Monitor de Física I da UFV (abril a maio de 2000 perfazendo um total de 80 h)Trabalho voluntário:1 - Colaborador da disciplina TAL 384 - Práticas de processamento de alimentos - UFV / ano: 2006 (28 h)2 - Aula Prática: Tecnologia de Bebidas e Refrigerantes (TAL 435): Elaboração de licor, ministrada sob convite. 28/01/2003 - 4h. UFV / Viçosa MG3- Participação do grupo de Processamento de alimentos Orgânicos. Membro do núcleo UFV-Orgânica ano de 2003.4 - Voluntário na casa da PAZ / UFV - Práticas de meditação e discussão em grupo. Viçosa MG. Ano 2002-2003.Bolsas Comtempladas:1- Bolsa de alimentação 1993-19952- Bolsa Trabalho 19973- Bolsa de monitoria da UVF 19984 - Bolsista da graduação Sanduíche (CAPES - CNI - França) 19995 - Bolsa de Monitoria da UFV 20006 - Bolsa de iniciação científica do CNPq 20017 - Bolsa de mestrado do CNPq - 2002 - 20048 - Bolsa de Doutorado da CAPES - 2004 -20069 - Bolsa de Doutorado Sanduíche da CAPES 01/09/2006 - 30/08/200710 - Bolsa de Doutorado da CAPES - 01/09/2007 - 28/02/200811- Bolsa pesquisador capixaba - 01/06/2016 - 30/05/201912 - Bolsista produtividade DT-2 CNPq - 30/06/2023 - 30/08/2026

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 23/04/2025 às 16:05:35

Somente os dados identificados como públicos pelo autor são apresentados na consulta do seu Currículo Lattes.
[Configuração de privacidade na Plataforma Lattes](#)

À Professora Dra. Neuza Maria Brunoro Costa
Coordenadora do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Trata este relato da solicitação do Dr. Wallaf Costa Vimercati para a realização de pós-doutoramento no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, sob a supervisão do Professor Dr. Luciano José Quintão Teixeira, com o projeto intitulado “Desenvolvimento de uma bebida fermentada funcional em pó de kefir de água sabor morango: aspectos físico-químicos, microbiológicos, sensoriais, bioacessibilidade e estabilidade”. O período de execução da proposta é de 36 meses com início em abril/2025, com bolsa de pós-doutorado pela FAPES-CNPq (Edital FAPES no 06/2024 - Programa de Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional – PDCTR). Juntamente com a solicitação, foram anexados os seguintes documentos: Cópia do Curriculum Lattes do solicitante, atualizado em 02/04/2025; Cópia do Curriculum Lattes do Supervisor, atualizado em 21/04/2025; Plano de trabalho para estágio de pós-doutorado (Anexo I da Resolução CEPE 18/2021); Carta de aceite do Supervisor (Anexo II da Resolução CEPE 18/2021); Declaração de reconhecimento de direitos de propriedade intelectual (Anexo III da Resolução CEPE 18/2021). Considerando a relevância da proposta, a qual já possui financiamento aprovado pela Fapes, e a grande contribuição que ela poderá trazer ao PPGCTA; considerando que o processo está devidamente instruído de acordo com a Resolução CEPE 18/2021, que regulamenta o Estágio de pós-doutorado na UFES, encaminho parecer favorável à presente solicitação.

Em 29/04/2025

Sérgio Henriques Saraiva
Relator



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
SERGIO HENRIQUES SARAIVA - SIAPE 1300755
Departamento de Engenharia de Alimentos - DEA/CCAE
Em 29/04/2025 às 17:51

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1120246?tipoArquivo=O>



UNIVERSIDADE FEDERAL DO ESPÍRITO SANTO

PROTOCOLO DE ASSINATURA



O documento acima foi assinado digitalmente com senha eletrônica através do Protocolo Web, conforme Portaria UFES nº 1.269 de 30/08/2018, por
NEUZA MARIA BRUNORO COSTA - SIAPE 431010
Coordenador do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos -
PPGCTA/CCAE
Em 15/12/2025 às 21:34

Para verificar as assinaturas e visualizar o documento original acesse o link: <https://api-lepisma.prod.uks.ufes.br/arquivos-assinados/1258620?tipoArquivo=O>