

## SALA 21 : CIÊNCIAS DOS ALIMENTOS

**Avaliadora:** Andréia Fernanda Silva Iocca e Isabella Ribeiro de Figueiredo Vieira

**Coordenação de Sala:** Gabriel Oliveira

**Endereço de Acesso:** <https://meet.google.com/wfi-oqvi-gxb>

**Data:** 23/03      **Período:** Matutino      **Horário:** 8:30h às 11:30h

Nº	TÍTULO TRABALHO	Autores Trabalho	Área do Trabalho	Autor Correspondente	E-mail Autor	Avaliador 1	Avaliador 2
1	DESENVOLVIMENTO DE COALHADA SECA A BASE DE KEFIR	Déborah M. de LIMA, Cristiane L. P. FERREIRA, Daniela F. L. C. Cavenaghi, Nágela F. M. P. Siqueira, Ana Elisa B. SIQUEIRA, Juliana de A. MESQUITA, Marilu LANZARIN	Alimentos	Déborah M. de LIMA	deborahmartins1999@gmail.com		
2	YACON (SMALLANTUS SONCHIFOLIUS) COMO ALIMENTO FUNCIONAL	Daniela F. L. C. CAVENAGHI, Cristiane L. P. FERREIRA, Demétrio A. SOUSA <sup>1</sup> , Marilu LANZARIN, Ana Elisa B. SIQUEIRA, Juliana A. MESQUITA, Erico T. L. B. TEIXEIRA	Alimentos	Daniela Fernanda Lima de Carvalho Cavenaghi	daniela.cavenaghi@blv.ifmt.edu.br		
3	CROMATOGRAFIA GASOSA ACOPLADA À ESPECTROMETRIA DE MASSA: DA QUÍMICA APLICADA À CIÊNCIA DE ALIMENTOS	Demétrio de Abreu SOUSA, Emanuelle dos Santos SANTIAG, Rúben Santana Ramos da SILVA, Paula Fernanda Rondon Ferreira de CRISTO, Rebeca Carine de Arruda OLIVEIRA, Adelmo Carlos Ciqueira SILVA, Danny Manoela Silva SANTOS, Julia Tristão do Carmo ROCHA, Edgar Nascimento, Daniela Fernanda Lima de Carvalho CAVENAGHI	Alimentos	Demétrio de Abreu SOUSA	demetrio.sousa@blv.ifmt.edu.br		

4	COMPARAÇÃO DE MÉTODOS DE ESTERIFICAÇÃO PARA ANÁLISE CROMATOGRÁFICA DE GORDURAS SATURADAS DE CASTANHAS DE BARU ( <i>Dipteryx alata</i> ) E DE POSTAS DE TAMBACU ( <i>Piaractus mesopotamicus</i> X <i>Colossoma macropomum</i> )	Thiago Silva SOARES, Demétrio de Abreu SOUSA, Xisto Rodrigues de SOUZA, Victor Gabriel Marques Moura do CARMO, Sandra MARIOTTO	Alimentos	Thiago Silva SOARES	thiago.soares@jna.ifmt.edu.br		
5	CAPACIDADE ANTIOXIDANTE EM FARINHAS DA CASCA, POLPA E AMÊNDOA DO PEQUI ( <i>Caryocar brasiliense</i> , Camb.)	Isabela M. P. NARITA, Gabriel S. FILBIDO, Bruno A. FERREIRA, Ana Paula O. PINHEIRO, Daphane C. SILVA, Edgar NASCIMENTO, Ricardo DALLA VILLA, Rozilaine A. P. G. de FARIA, Adriana P. de OLIVEIRA	alimentos	Isabela M. P. NARITA	isabelamende snarita@gmail.com		
6	PARÂMETROS DE QUALIDADE E COMPOSTOS BIOATIVOS ANTIOXIDANTES DE SUCOS DE UVA PRODUZIDOS PELOS SISTEMAS ORGÂNICO E CONVENCIONAL.	Thaynara Pegoraro SANTOS, Elaine de Arruda Oliveira CORINGA	alimentos	haynara Pegoraro SANTOS	thaynarapegoraro@hotmail.com		
7	ELABORAÇÃO DE BEBIDA LÁCTEA ACHOCOLATADA DE BÚFALA	Helen C. LEIMANN, Natalia M. L. de MORAIS, Thamara L. de J. FURTADO, Bruna C. O. da SILVA, Matheus W. da Silva, Daniel O. RITTER, Marilu LANZARIN	alimentos	Helen C. LEIMANN	leimann.helen@gmail.com		
8	ANÁLISE TÉRMICA DO LACTATO DE CÁLCIO	Kellen S. REZENDE, Ana C. S. CARVALHO, Flávio J. CAIRES, Francisco X. CAMPOS	Alimentos	Francisco X. CAMPOS	franciscoxc2@gmail.com		
9	Produção do Bioetanol a partir de Resíduos vegetais oriundos do restaurante escolar do IFMT – Campus Cáceres/ Prof. Olegário Baldo	Ighor Raphael Gonçalves Campos SILVA, Admilson Costa da Cunha, Cristian Jacques Bolner de LIMA, Marcio Cleis GONÇALVES	alimentos	Ighor Raphael Gonçalves Campos SILVA	iighor.raaphael@gmail.com		

10	SEGURANÇA ALIMENTAR E PRÁTICAS PEDAGÓGICAS NA HORTA ESCOLAR	Gustavo Q. T. RESENDE, Carlos H. dos SANTOS, José L. da SILVA, Higor V. RIBEIRO, Marine V. SIQUEIRA, Augusto V. BATISTA NETO, Vinicius R. B. SEHNEM, Matheus P. WERLE, Maria A. da S. LIMA	alimentos	Gustavo Queiroz T. RESENDE	gustavoqtresende@gmail.com		
11	QUEBRA DE DORMÊNCIA EM PIMENTA REAPER CHOCOLATE	Aline Helena ROSA, Amanda Cesário de OLIVEIRA, Fernando TECHIO, Henrique TECHIO, Marya Eduarda Brandalize RIBAS, Jacson HOFFELDER, Camila de Aquino TOMAZ	alimentos	Aline Helena ROSA	22910646@unilasallelucas.edu.br		
12	CONSUMO ALIMENTAR E GANHO DE PESO DE RATOS WISTAR ALIMENTADOS COM DIETAS CONTENDO FONTES LIPÍDICAS DISTINTAS	Thaís de S. OLIVEIRA, Xisto R. de SOUZA, Nair H. KAWASHITA	Alimentos	Thaís de S. OLIVEIRA	tsonutri@gmail.com		
13	INCORPORAÇÃO DO ÓLEO DE ALECRIM COMO ANTIOXIDANTES NATURAL NO BODIESEL DE ÓLEOS DE SEMENTE DE ABÓBORA (Cucurbita moschata) E SOJA: AVALIAÇÃO DA SUA QUALIDADE APÓS O SEU ARMAZENAMENTO	Ryan da Silva GAMA 1, Cláudia Roberta GONÇALVES 1, Isabel Matos FRAGA 1, Alle Pires Atalla 1, Guilherme César da Silva RIBAS 1	alimentos	Cláudia Roberta GONÇALVES	claudia.goncalves@cas.ifmt.edu.br		
14	O IMPACTO DA PANDEMIA NA CAPACITAÇÃO EM UMA INDÚSTRIA DE LATICÍNIOS	Hélio G. ALBA* 1, Thaís V. SILVA	alimentos	Hélio G. ALBA	helio.gustavo@hotmail.com		
15	SEGURANÇA ALIMENTAR EM TEMPOS DE PANDEMIA: ORGANIZAÇÃO DO COLETIVO MULHERES SOLIDÁRIAS - CÁCERES-MT	Clara Aparecida Ramos da SILVA 1, Herika Renally Silva PEREIRA 2, Iris Gomes VIANA* 2, Lazaro Alecrim de JESUS 2, Luciano Recart ROMANO 2, Maria Edna Pedro da SILVA 2, Silvano Carmo de SOUZA	alimentos	Iris Gomes VIANA	iris.viana@cas.ifmt.edu.br		

16	ALMÔNDEGA DE PEIXE ENRIQUECIDA COM PROTEÍNA DO SORO DE LEITE	Thamara L. J. FURTADO, Helen C. LEIMANN, Natalia M. L. de MORAIS, Matheus W. da SILVA, Antenor H. NOGUEIRA, Marilu LANZARIN, Daniel O. RITTER	alimentos	Thamara L. J. FURTADO	thamara.ljf93@gmail.com		
----	--	---	-----------	-----------------------	-------------------------	--	--