

Nível	Data de defesa	Título Dissertação/Tese	Autor	Orientador	Palavras-chaves
Doutorado	26/08/2019	Fruto Mutamba (Guazuma Ulmifolia Lam.) Como Uma Potencial Fonte De Compostos Bioativos Naturais E De Alto Valor Agregado	Gustavo Araujo Pereira	Glauca Maria Pastore	compostos fenólicos; emulsão; hidrocolóide; fibra dietética; LC-ESI-MS/MS; tecnologia ultrassônica
Mestrado	31/07/2019	Avaliação Da Composição Nutricional, Capacidade Antioxidante E Bioacessibilidade In Vitro De Compostos Fenólicos Da Uvaia (Eugenia Pyriformis Cambess)	David de Paulo Farias	Glauca Maria Pastore	Eugenia pyriformis Camb.; valor nutricional; fenólicos totais; flavonóides totais; digestão in vitro; potencial antioxidante
Doutorado	14/06/2019	Prospecção Fitotécnica E Tecnológica Do Fruto Do Cerrado Brasileiro Araticum (Annona Crassiflora Mart.)	Henrique Silvano Arruda	Glauca Maria Pastore	Bioatividade; Benefícios à saúde; Composição química; Compostos fenólicos; Compostos bioativos
Doutorado	10/06/2019	Study Of The Effect Of Bioactive Compounds Of Brazilian Native Fruits Of Solanaceae Family In The Reduction Of Oxidative Stress And Modulation Of Gut Microbiota And Their Consequences In Diabetes	Ana Paula Aparecida Pereira	Glauca Maria Pastore	Resistant starch; Phenolic compounds; Short chain fatty acid
Doutorado	15/02/2019	Estudos De Viabilidade Tecnológica Na Síntese Enzimática De Galacto-Oligossacarídeos Utilizando Permeado De Soro De Leite	Mario Cezar Rodrigues Mano	Glauca Maria Pastore	Galacto-oligosacarídeo; beta-galactosidase; enzima; transgalactosilação; soro de leite; viabilidade.
Doutorado	13/11/2018	Estudo Da Fermentação Alcoólica E Acética A Partir Da Polpa De Araticum (Annona Crassiflora Mart.)	Carlos Antonio Gallo Júnior	Glauca Maria Pastore	fermentados de frutas; frutos do Cerrado; compostos voláteis
Mestrado	06/08/2018	Ultrafiltração Da Surfactina Produzida Por Bacillus Subtilis Lb5A Usando Manipueira Com Baixo Teor De Proteína	Aline Wasem Zanotto	Glauca Maria Pastore	Manipueira; Surfactina; Ultrafiltração
Doutorado	30/05/2018	Avaliação Das Propriedades Funcionais Dos Irídeos Obtidos Do Jenipapo (Genipa Americana L.)	Iramaia Angelica Neri Numa	Glauca Maria Pastore	Pigmentos funcionais; Genipina; Genotoxicidade; Micropartícula lipídica sólida; Apoptose
Mestrado	25/05/2018	Avaliação Das Atividades Antioxidante, Cicatrizante E Anticâncer De Araticum (Annona Crassiflora Mart.) In Vitro	Livia Garcia Prado	Glauca Maria Pastore	Araticum; Annona crassiflora Mart.; capacidade antioxidante; compostos bioativos; migração celular; cicatrização; atividade anticâncer
Doutorado	01/03/2018	Potencial Biotecnológico De Leveduras Da Família Ustilaginaceae Para A Produção De Biossurfactantes Glicolipídicos	Bruno Nicolau Paulino	Glauca Maria Pastore	Biossurfactantes; Leveduras; Biotecnologia; Otimização;
Mestrado	28/01/2019	Otimização De Uma Mistura De Solventes Para Extração De Compostos Fenólicos Antioxidantes A Partir Dos Frutos De Muntingia Calabura L.	Taileah Leite Nogueira	Glauca Maria Pastore	atividade antioxidante; compostos fenólicos; planejamento de misturas; superfícies de respostas; frutos de Muntingia calabura L.
Doutorado	30/11/2017	Produção Biotecnológica De Alcool Fenililético Por Fungos Filamentosos Em Meio De Cultura Desenvolvido Com Utilização De Resíduos De Maçã (Malus Domestica)	Leonardo Lopes Laureano Pinto	Glauca Maria Pastore	Biotecnologia; Fermentação; álcool fenililético; maçã;
Doutorado	10/11/2017	Prospecção De Biotocatalisadores Endofíticos Para Produção De Bioaromas	Marina Gabriel Pessôa	Glauca Maria Pastore	Bioaromas; Biotransformação; Otimização
Mestrado	14/09/2017	Obtenção De Compostos Bioativos A Partir Das Sementes De Adenanthera Pavonina L. Utilizando Extração Assistida Por Enzimas	Nayara Macedo Peixoto	Glauca Maria Pastore	Atividade antioxidante; compostos bioativos; extração assistida por enzimas; atividade antiproliferativa; sementes de Adenanthera pavonina L.
Mestrado	13/09/2017	Caracterização Dos Compostos Voláteis E Avaliação Das Propriedades Antioxidantes E Antimicrobianas De Óleo Essencial E Extrato De Uvaia Obtido Com Co2 Supercrítico	Libia Estefania Sanchez Agredo	Glauca Maria Pastore	Eugenia pyriformis Camb.; óleo essencial; extração supercrítica; voláteis; antioxidante; antimicrobiano
Doutorado	12/09/2017	Avaliação Da Capacidade Antioxidante De Variedades De Melão (Cucumis Melo L.) Comercializadas No Brasil E Dterminação Do Teor De Glutatonina Reduzida (Gsh)	Enieluce dos Santos Brito	Glauca Maria Pastore	Glutatonina; Cromatografia líquida de alta eficiência; Melão; Capacidade antioxidante; Compostos bioativos
Doutorado	03/02/2020	Bioprospecção Do Potencial Tecnológico, Probiótico E Avaliação Da Segurança De Bactérias Láticas Endógenas De Queijos Artesanais Brasileiros	160872-Larissa Pereira Margalho	Anderson de Souza Sant'Ana	Queijos brasileiros; potencial tecnológico; probiótico; segurança de alimentos; qualidade de alimentos; engenharia evolutiva
Doutorado		Fungos E Micotoxinas Modificadas Em Uvas E Vinhos: Variabilidade De Formação E Estabilidade Ao Longo Do Processamento	163384-Lúisa Freire	Anderson de Souza Sant'Ana	Aspergillus carbonarius, Aspergillus niger, micotoxinas mascaradas, ocratoxina A, vinificação
Doutorado		Bactérias Esporuladas Na Cadeia Produtiva Do Cacau Em Pó: Incidência, Caracterização Genotípica E Impacto Do Processo	Ana Paula Maciel Pereira	Anderson de Souza Sant'Ana	cacau em pó; bactérias esporuladas; processamento do cacau; segurança microbiológica
Mestrado	02/05/2019	"Salmonella Enterica Senftenberg (loc 2319) E Salmonella Enterica Typhimurium (Atcc 14028) Sob Estresses De Baixa Atividade De Água: Efeitos Na Culturabilidade E Viabilidade Celular"	Syllas Borburema Silva Oliveira	Anderson de Souza Sant'Ana	citometria de fluxo; patógenos; contagem em placas; alimentos de baixa umidade; segurança de alimentos
Doutorado	27/02/2019	Micro-Organismos Esporulados Na Cadeia Produtiva Da Gelatina: Concentração, Caracterização E Impacto Na Formulação De Alimentos	Grazielle Cristina Stradiotto	Anderson de Souza Sant'Ana	gelatina; micro-organismos esporulados; colágeno
Mestrado	25/02/2019	Avaliação Quantitativa De Riscos De Fumonisina Em Milho Produzido Em Diferentes Regiões Do Brasil: Influência Das Condições Climáticas	Leticia dos Santos Lopes	Anderson de Souza Sant'Ana	micotoxinas; segurança alimentar; probabilidade; risco; clima
Doutorado	31/10/2018	"Uma Abordagem Metagenômica Para O Estudo Da Ecologia Microbiana E Segurança Microbiológica De Queijos Artesanais Brasileiros"	Bruna Akie Kamimura Nascimento	Anderson de Souza Sant'Ana	Segurança alimentar; bactérias produtoras de ácido láctico; metagenômica; ecologia microbiana; queijos artesanais
Doutorado	05/07/2018	Pacu, Patinga E Tambacu: Percepção De Segurança, Estudo Do Comportamento Microbiológico Por Modelagem Preditiva E Metagenômica E Desenvolvimento De Uma Mistura De Antimicrobianos Naturais Para Sua Preservação	Rafaela de Carvalho Baptista	Anderson de Souza Sant'Ana	Peixe - Brasil; Segurança alimentar; Microbiologia preditiva; Metagenômica; Delineamento experimental
Mestrado	25/05/2018	"Estudo Das Comunidades Bacterianas De Ovos Crus E Pasteurizados Por Sequenciamento Do Gene 16S Rrna"	Damare Alice Pontes Vieira	Anderson de Souza Sant'Ana	Ecologia microbiana; metagenômica; deterioração
Doutorado	25/04/2018	Ocratoxina A (Ota), Zearalenona (Zen), Deoxivalenol (Don) E Aflatoxina Total (Taf) Em Produtos À Base De Cereais: Revisão Sistemática E Metanálise	Amin Mousavi Khaneghah	Anderson de Souza Sant'Ana	ocratoxina A; zearalenona; deoxivalenol; aflatoxinas totais; revisão sistemática; meta-análise; produtos à base de cereais, prevalência, concentração; identificação
Doutorado	09/10/2017	Bacillus Probióticos: Respostas Ao Processamento De Alimentos, Funcionalidade In Vitro E In Vivo, Modulação Da Microbiota Intestinal E Impactos À Saúde	Carine Nunes de Almada	Anderson de Souza Sant'Ana	Bacillus; microbiota intestinal; probióticos; processos tecnológicos; trato gastrointestinal
Doutorado	06/10/2017	Paraprobióticos: Impacto De Métodos De Inativação Sobre A Eficácia, Estabilidade Em Alimento E Efeitos Benéficos À Saúde	Caroline Nunes de Almada	Anderson de Souza Sant'Ana	Bifidobacterium; Lactobacillus; métodos de inativação; probióticos inativados
Doutorado	14/09/2017	Resistência De Esporos De Bacillus Cereus Ao Processo De Secagem Do Leite Por Atomização	Verônica Ortiz Alvarenga	Anderson de Souza Sant'Ana	heterogeneidade; microbiologia quantitativa; estresse subletal; patógeno
Mestrado	12/09/2017	Salmonella Em Alimentos De Baixa Atividade De Água: Avaliação De Protocolo Para Preparo De Inóculo Seco E Determinação Da Resistência À Dessecação E Ao Calor De Diferentes Sorotipos Isolados Da Cadeia Produtiva Da Soja	Marianna Miranda Furtado	Anderson de Souza Sant'Ana	sobrevivência; estresse; adaptação
Doutorado	11/08/2017	Avaliação Da Sobrevivência De Esporos De Bacillus Spp. Probióticos Em Matrizes Alimentares E Seus Efeitos À Saúde	Mariana Batista Soares	Anderson de Souza Sant'Ana	probióticos esporulados; trato gastrintestinal; requeijão cremoso; modelagem preditiva; Bacillus probióticos; viabilidade
Doutorado	30/06/2017	Caracterização, Interação Com Bactéria Láctica, E O Impacto Do Reciclo De Células E Lavagem Ácida Durante A Fermentação Etanólica Sobre Leveduras Originárias De Processo Artesanal De Cachaca E Do Resíduo De Malte Cervejeiro	Ramon Peres Brexó	Anderson de Souza Sant'Ana	biocombustível; caracterização; citometria; nativa; reciclo; contaminação; bactéria
Mestrado	06/03/2017	"Modelagem E Otimização Da Lavagem Da Levedura Cervejeira Para Inativação De Micro-Organismos Deteriorantes Do Processo Fermentativo Da Cerveja"	Allan Richard Gomes Munford	Anderson de Souza Sant'Ana	
Mestrado	23/04/2019	Obtenção, Caracterização De Preparações De Proteases, A-Amilases E Lipases Pancreáticas E Intestinais De Frangos	Luisa Aneiros Gené	Helia Harumi Sato	Pâncreas; frango; alfa-amilases; lipase; protease
Mestrado	28/01/2019	Estudo Da Hidrólise Enzimática Da Proteína Concentrada De Feijão (Phaseolus Vulgaris L.) Para Obtenção De Peptídeos Bioativos	Gabriela Cavallaro	Helia Harumi Sato	Phaseolus vulgaris L.; proteínas; peptídeos bioativos; hidrólise enzimática
Mestrado	23/11/2018	Estudo Da Imobilização De B-Galactosidase De Aspergillus Oryzae, Kluyveromyces Lactis E Saccharomyces Marxianus Var Lactis Em Matriz De Alginato De Cálcio, Gelatina E Transglutaminase	Ana Paula Spezia Darif	Helia Harumi Sato	&#946;-galactosidase; imobilização; alginato de cálcio
Doutorado	11/05/2018	Ligações Cruzadas Em Proteínas Do Glúten Aplicando Transglutaminase De Streptomyces Sp. Cbm1 1617 Em Massa De Trigo E Outros Materiais	Elaine Berger Ceresino	Helia Harumi Sato	transglutaminases; trigo; glúten; ligação cruzada
Doutorado	18/12/2017	Proteases De Bacillus Licheniformis: Produção, Purificação, Caracterização E Aplicação Da Enzima Na Hidrólise Das Proteínas De Arroz E Ervilha	Jessika Gonçalves dos Santos	Helia Harumi Sato	Bacillus licheniformis; Protease; Fermentação; Homogeneização; Otimização; Antioxidante; Hidrolisados
Doutorado	30/10/2017	Estudo De Hidrolases Glicosídicas Bacterianas Para Aplicações Biotecnológicas: Bioprospecção, Produção E Imobilização	Ricardo Rodrigues de Melo	Helia Harumi Sato	Hidrolases glicosídicas; Streptomyces; Genômica; Proteômica; Imobilização de enzimas
Doutorado	15/02/2019	Desenvolvimento E Validação De Método Multirresíduo Para Quantificação De Fármacos Veterinários Antimicrobianos Em Amostras De Peixes De Interesse Comercial Através De Lc-MS/ Ms	Ándrea Renata Bortolote	Felix Guillermo Reyes Reyes	UHPLC-MS/MS; multirresíduo; antimicrobianos; tilápia; pangasius
Doutorado	11/06/2018	Veículos Para Recobrimento De Ração Medicada Para Peixes: Impactos Na Liberação Do Florfenicol E Digestibilidade Aparente Da Ração Medicada Em Tilápia Do Nilo (Oreochromis Niloticus).	Fabiola Malaga Barreto	Felix Guillermo Reyes Reyes	Ração medicada; Florfenicol; Lixiviação; Tilápia do Nilo; Digestibilidade
Mestrado		Tratamento Enzimático De Resíduos De Agroindústrias Vitivinícolas Como Estratégia Para Melhorar A Eficiência De Extração De Compostos Bioativos E Obtenção De Um Produto Com Propriedades Antioxidantes	Agnelli Holanda Oliveira	Ruann Janser Soares de Castro	Vitis labrusca; bagaço; sementes; farinhas; extratos; fenólicos; pectinase; celulase; protease;
Mestrado	17/05/2019	Bioconversão De Farinha De Penas E Sangue De Frango Por Aspergillus Niger: Uma Abordagem Direcionada Para A Produção Simultânea De Enzimas E Aumento Da Digestibilidade Proteica	Cássio Carmo de Oliveira	Ruann Janser Soares de Castro	farinha de penas e sangue; Aspergillus niger; fermentação semissólida; enzimas hidrolíticas
Mestrado	14/03/2019	Grãos De Mostarda Como Fonte De Compostos Com Propriedades Antioxidantes: Um Estudo Baseado Nos Processos De Germinação, Extração E Identificação	Gabriela Boscardiol Rasera	Ruann Janser Soares de Castro	grãos de mostarda; germinação; propriedades antioxidantes.
Mestrado	18/12/2018	Propriedades Antioxidante E Antidiabéticas De Compostos Bioativos De Lentilha (Lens Culinaris) Obtidos A Partir Dos Grãos In Natura, Germinados E Tratados Enzimaticamente	Anna Luisa Ferro Casarin	Ruann Janser Soares de Castro	Lentilha; germinação; hidrólise enzimática; compostos bioativos
Mestrado	10/07/2019	Enterococcus Spp. Em Laticínios: Ocorrência De Genes De Virulência E Estudo Comparativo Com Enterococcus Faecalis Isolados De Amostras De Urina	Murilo Mariz Queiroz	Dirce Yorika Kabuki	Queijos Minas Frescal; Segurança de Alimentos; Potencial Patogênico; Perfilamento Molecular; Resistência Antimicrobiana; MALDI-TOF/MS
Mestrado	29/09/2017	Ocorrência, Caracterização Do Perfil Genético E Susceptibilidade Aos Antimicrobianos De Listeria Monocytogenes Em Produtos Derivados De Frutas.	Karen Vanessa Munive Núñez	Dirce Yorika Kabuki	Listeria monocytogenes; frutas minimamente processadas; melão; PCR; susceptibilidade antimicrobiana
Mestrado	27/02/2019	Influência Da Concentração De Nitrito De Sódio E Sais Substituídos Ao Corante De Sódio Na Resistência Térmica De Clostridium Difficile Em Caldo De Carne	Erika Gomes Santos	Dirce Yorika Kabuki	Clostridium difficile; produtos cárneos; esporos
Mestrado	13/09/2017	Bacillus Cereus E Esporos De Bacilos Aeróbios Mesófilos E Termófilos Deteriorantes Em Leite Em Pó	Caio Henrique Tadashi Iwase	Dirce Yorika Kabuki	Bacillus cereus; Bacillus sporothermodurans; Geobacillus stearotherophilus; Leite em pó; Reação em cadeia da polimerase
Mestrado	06/09/2017	Salmonella Sp. E Escherichia Coli Patogênica Em Polpas De Frutas Congeladas E Frutas Minimamente Processadas: Ocorrência E Susceptibilidade Aos Agentes Antimicrobianos	Taisa Pires de Jesus Santini	Dirce Yorika Kabuki	Salmonella sp.; Escherichia coli; polpa de fruta; frutas minimamente processadas
Mestrado	07/08/2019	Migração De Compostos Orgânicos Voláteis E Ftalatos Em Copos De Treinamento Para Crianças	Silvia de Oliveira Freitas	Helena Teixeira Godoy	migração; ftalatos; VOCs; GC/MS
Doutorado	27/02/2019	Compostos Bioativos De Plantas Alimentícias Não Convencionais (Panc)	Thais Cristina Lima de Souza	Helena Teixeira Godoy	Otimização; Compostos fenólicos; Capacidade antioxidante; Compostos voláteis; Atividade antiproliferativa
Mestrado	31/08/2018	Investigação Do Conteúdo De Ácidos Clorogênicos, Ácido Cafeico E Rutina Em Frutas E Hortalças Comercializadas No Brasil	Fernanda Mateus Damin	Helena Teixeira Godoy	Compostos fenó; ácidos clorogênicos; Frutas; Vegetais; HPLC.
Mestrado	27/06/2018	Curcuma Longa L.: Caracterização Química E Estudo Da Capacidade Antioxidante	Suain Moreira Santos Fontes	Helena Teixeira Godoy	curcuma; ácidos graxos; capacidade antioxidante; flavonóides
Doutorado	07/06/2017	Resíduos E Contaminantes Em Alimentos Infantis: Desenvolvimento E Validação De Métodos Analíticos	Mateus Henrique Petrarca	Helena Teixeira Godoy	acrilamida; hidrocarbonetos policíclicos aromáticos; agrotóxicos; poliaminas; ftalatos
Doutorado	21/05/2018	Aditivos, Aminas Aromáticas, Metais E Nitrosaminas Em Mamadeiras: Metodologias Analíticas E Estudo De Migração	Wellington da Silva Oliveira	Helena Teixeira Godoy	migração; ftalatos; GC-MS; LC-MS/MS; mamadeiras; oflatometria
Doutorado	09/03/2018	Evaluation And Characterization Of The Bioactive Compounds Of Camu-Camu [Myrciaria Dubia (H.B.K.) Mc Vaugh].	Elenice Carla Emidio Cunha	Helena Teixeira Godoy	Myrciaria dubia; vitamina C; compostos fenólicos; espécies reativas de oxigênio (ROS);
Doutorado	09/03/2018	Jabuticabas Brasileiras: Caracterização Fenólica, Capacidade De Desativação De Espécies Reativas De Oxigênio E Nitrogênio E Potencial Antiproliferativo Sob Células Tumorais De Próstata E Mama.	Michelly Cristiane Paludo	Helena Teixeira Godoy	antocianinas; antioxidantes; estresse oxidativo.
Doutorado	02/03/2018	Caracterização Química, Determinação Da Presença De Hidrocarbonetos Policíclicos Aromáticos, E Avaliação Do Efeito Do Cozimento Na Composição Química, Capacidade Antioxidante E Atividade Antimicrobiana Do Jambu (Acmella Oleracea (L.) R.K. Jansen)	Daniela Andrade Neves	Helena Teixeira Godoy	Splanthes oleracea; tratamento térmico; QuEChERS; HPAs.
Doutorado	20/03/2018	Carotenóides E Compostos Fenólicos De Spondias Do Nordeste Brasileiro: Composição E Bioacessibilidade	Glisandro Alves da Costa	Adriana Zerlotti Mercadante	carotenóides; fenólicos; bioacessibilidade; frutas tropicais
Doutorado	05/03/2018	Carotenóides E Ésteres De Carotenóides: Análise E Digestão In Vitro Em Alimentos Individuais E Co-Consumidos	Daniele Bobrowski Rodrigues	Adriana Zerlotti Mercadante	Carotenóides; Bioacessibilidade; Digestão in vitro; LC-MS/MS
Doutorado	27/06/2017	Carotenóides E Ésteres De Carotenóides Em Diferentes Cultivares De Citros: Composição, Mudanças Durante O Amadurecimento E Bioacessibilidade	Fabiane Cristina Petry	Adriana Zerlotti Mercadante	carotenóides; digestão in vitro; identificação; LC-MS; quantificação
Doutorado	31/01/2018	Identificação Da Fonte Botânica, Caracterização Química E Avaliação Das Atividades Biológicas Das Própolis Coletadas No Peru	Eulalia Vargas Tapia	Yong Kun Park	Própolis; compostos bioativos; Bacharia trichneata; Alnus acuminata; compostos fenólicos.
Doutorado		Estudos Para Obtenção De Pigmentos Vermelhos E Azuis De Fusarium Oxysporum Com Potencial Aplicação Em Alimentos	Marcela Colombo Dos Santos	Juliano Lemos Bicas	Biopigmentos; Fusarium oxysporum
Mestrado	03/10/2018	Estudo Da Recuperação E Purificação De Limoneno-1,2-Diol Obtido Por Biotransformação Fúngica Do Limoneno	Tiago Daniel Madureira de Medeiros	Juliano Lemos Bicas	Atividade biológica; Colletotrichum; Cromatografia de Coluna; Extração com solvente
Doutorado	27/06/2018	Produção E Avaliação Do Potencial Biológico Dos Enantiômeros De A-Terpineol	Gardenia Martins de Sousa	Juliano Lemos Bicas	&#945;-terpineol; biotransformação; limoneno; Sphingobium sp.; aromas naturais; atividade biológica; obesidade
Doutorado	25/06/2018	Biotransformação De Limoneno Por Colletotrichum Acutatum E C. Nymphaeae	Adones Sales	Juliano Lemos Bicas	Aroma; Terpenos; Caracterização; Subprodutos; Otimização
Mestrado	27/09/2017	Estudo Para O Desenvolvimento De Geleia Funcional Adicionada De Microesferas Carreadoras De Bifidobacterium	Maryna Felix Cedran	Juliano Lemos Bicas	Alimentos funcionais; Imobilização; Probiótico; Myrciaria jaboticaba (Vell.) O. Berg.
Mestrado		Desenvolvimento E Análise Da Estabilidade De Biopolímero Ativo Adicionado De Óleos Essenciais Como Agentes Antimicrobianos Para Acondicionamento De Queijo Minas Frescal	Raiza Iacuzio	Nathália Cristina Cirone Silva	Atividade antimicrobiana; antimicrobianos naturais; embalagem ativa; patógenos alimentares
Mestrado	03/05/2018	Fatores De Virulência E Subtipagem De Staphylococcus Aureus Isolados De Laticínios Orgânicos E Convencionais No Estado De São Paulo	Talita Junia Silva Candido	Nathália Cristina Cirone Silva	S. aureus; Caracterização molecular; Queijo Minas frescal; PFGE; spa-typing.
Mestrado	28/11/2018	Perfil De Resistência E Virulência De Escherichia Coli Diarrógenicas Isoladas De Plantas De Processamento De Queijo Tipo Minas Frescal	Giovana Rueda Barboza	Nathália Cristina Cirone Silva	Escherichia coli - Patogenicidade; Laticínios; Drogas - Resistência em micro-organismos; Virulência
Doutorado	25/06/2019	Antimônio Em Garrafas Pet E Potencial Migração Para Bebidas	Paulo Henrique Massahara Kiyataka	Juliana Azevedo Lima Pallone	Garrafas PE; Antimônio; Migração; Água mineral; Refrigerantes; Embalagens
Doutorado	14/05/2019	"Aplicação Da Espectroscopia No Infravermelho E Quimiometria Na Avaliação Da Qualidade, Estabilidade De Vitamina C E Fraude Em Polpa De Frutas"	Priscila Domingues Alamar	Juliana Azevedo Lima Pallone	Frutas - Brasil; espectroscopia no infravermelho; quimiometria.
Mestrado	08/03/2018	Nutritional Potential Of Powdered Soft Drinks: Mineral Bioaccessibility And Ascorbic Acid Control By Near-Infrared Spectroscopy And Chemometrics (Potencial Nutricional De Preparados Sólidos Para Refresco: Bioacessibilidade De Minerais E Controle De Ácido Ascórbico Por Espectroscopia No Infravermelho E Quimiometria)	Monique Carvalho de Santana	Juliana Azevedo Lima Pallone	Preparado sólido para refresco; Bioacessibilidade; Minerais; Vitamina C; NIR
Doutorado	28/02/2018	Espectroscopia No Infravermelho Em Leite UHT E Polpa De Açã Liofilizada Em Embalagens De Qualidade, Detecção E Identificação De Adulterantes	Kleidson Brito de Sousa Lobato	Juliana Azevedo Lima Pallone	Leite- composição; Quimiometria; Leite UHT; açã; Leite- Adulteração
Doutorado	26/07/2018	Mastite Bovina: Produtos Naturais Como Alternativas De Tratamento	Thamires Martins	Felix Guillermo Reyes Reyes	Ácremonium camptosporum; antibacterianos; Aplysina fulva; Baccharis dracunculifolia; esponja marinha; metabólitos secundários; óleos essenciais ecotoxicologia; óleos essenciais; aquicultura
Mestrado	12/07/2018	Estudo Da Composição Química E Ecotoxicidade De Óleos Essenciais De Interesse Na Aquicultura Moxidectina Em Teidos De Cordeiros	Patrícia Del Biunchi	Felix Guillermo Reyes Reyes	moxidectina; cordeiro; QuEChERS; LC-MS/MS; depleção
Doutorado	23/08/2017	Desenvolvimento E Validação De Método Analítico Por Lc-MS/MS E Sua Aplicação Em Estudo De Depleção De Resíduos	Micheline Dairi Amarante Cruz	Felix Guillermo Reyes Reyes	carotenóides; digestão in vitro; identificação; LC-MS; quantificação
Doutorado		Resíduos De Iodóforos Poliéteres Em Leite E Queijo Minas Frescal: Implicações Tecnológicas E Riscos À Saúde Humana	Felipe Rodrigues Nogueira Silva	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto	queijo; antibiótico; monensina; validação; espectrometria de massas; fermentação; Ingestão Diária Acetilável (IDA)
Mestrado	08/08/2019	Formação De Contaminantes (Ésteres De Mcpd E Glicídiol) E Alterações Físico-Químicas Durante A Desodorização Do Óleo De Palma	Renan Gusmán Tivanello	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto	óleo de palma; refino físico; contaminantes; MCPD;
Mestrado	14/02/2019	Influência Do Processo De Lavagem Do Óleo De Palma Clarificado Na Antioxidação De Ésteres De 3-Mcpd, 2-Mcpd E Glicídiol	Willian Cruzeiro Silva	Adriana Pavesi Ariseto Bragotto	3-Monochloro-1,2-propanediol; Glicídiol; Óleo de palma; Refino de óleos
Doutorado	28/07/2017	Avaliação Dos Efeitos Antioxidantes, Hipocolesterolemícos E Antitumoral Da Semente E Óleo De Chia	Sheila Cristina de Oliveira Alves	Marcelo Alexandre Prado	Chia; compostos fenólicos; ácidos graxos; colesterol; câncer
Doutorado	12/04/2018	Green Coffee Fruit Extract: Microcapsules Development By Spray Drying Technique, Antioxidant Effectiveness, And Stability And Safety Assessment For Food Applications	Wanessa Costa Silva Faria	Neura Bragagnolo	chlorogenic acids; percolado; methylxanthines, coffeoilquinic acid; toxicity - tests
Doutorado	23/11/2018	Avaliação De Óleos Voláteis Como Antibacterianos Administrados Na Ração Destinadas A Piscicultura	Renata Antunes Estaiano de Rezende	Marta Cristina Teixeira Duarte	óleo volátil; piscicultura; ração medicada
Doutorado	11/10/2017	Atividade Anti-Salmonella E Antioxidante De Uma Blenda De Óleos Essenciais Para Uso Em Dietas De Frangos De Corte	Adriana Nogueira Figueiredo	Marta Cristina Teixeira Duarte	óleos essenciais; timol; eugenol; Salmonell; antioxidantes; frangos de corte
Mestrado	22/01/2020	Diversidade Fúngica E Perfil De Contaminação Por Tricocenos Do Tipo B Em Grãos De Aveia Recém-Colhidos No Brasil.	Mariana Pinheiro	Liliana de Oliveira Rocha	Aveia; Fusarium. Complexo De Espécies Fusarium sambucium. Micotoxinas. Tricocenos do tipo B. Filogenia.