

Relação dos DISCENTES do curso de ENGENHARIA DE ALIMENTOS que participam ou participaram do Programa Institucional de Bolsas e Trabalho Voluntário de Iniciação Científica (PIBIC) e do Programa Institucional de Bolsas e Trabalho Voluntário de Desenvolvimento Tecnológico e Inovação (PIBITI)

DISCENTE	CICLO	ORIENTADOR	TIPO DE BOLSA	INÍCIO DO VÍNCULO	FIM DO VÍNCULO	PROJETO	PLANO DE TRABALHO
ADRINY GONÇALVES CANDIDO	2016/2017	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - UNIR	01/04/2017	31/07/2017	DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE ADICIONADO DE POLPA DE MURUMURU (ASTROCARYUM MURUMURU) SOB DIFERENTES MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO	ELABORAÇÃO DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE IOGURTE DE MURUMURU
	2018/2019	Ladyslène Christhyns de Paula	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	CARACTERIZAÇÃO DOS FATORES ANTINUTRICIONAIS EM FRUTOS, FARINHAS E MINGAUS DE BABAÇU E PUPUNHA	Determinação de fatores antinutricionais presentes em frutos, farinhas e mingaus de babaçu (<i>Orbignya sp.</i>)
	2019/2020	Tânia Maria Alberte	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	MODELAGEM DO CRESCIMENTO DE SALMONELLA TYPHIMURIUM DURANTE A VIDA ÚTIL EM PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO DE PESCADO DA REGIÃO AMAZÔNICA TRATADOS COM ÓLEOS ESSENCIAIS ARMAZENADOS SOB CONDIÇÕES ISOTÉRMICAS E DINÂMICAS	Efeito combinado de óleo essencial e embalagem à vácuo no crescimento de <i>Salmonella Typhimurium</i> durante a vida útil de hambúrguer de aparas de Tambaqui (<i>Colossoma macropomum</i>) refrigerado
ANIELLY CRISTINA DA CONCEIÇÃO	2019/2020	Daniela de Araújo Sampaio	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	ATIVIDADE BIOLÓGICA DE EXTRATOS ETANÓLICO E HIDRO ALCOÓLICO E ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE JAMBEIRO (<i>SYZYGIIUM MALACCENSE</i> (L.) MERR. & L. M. PERRY)	Influência do tempo e da temperatura sobre o rendimento do processo de obtenção de extrato hidro alcoólico de folha de jambeiro (<i>Syzygium malaccense</i> (L.) Merr. & L. M. Perry)
CAMILA MARIA GOMES	2016/2017	Gabrieli Oliveira Folador	Voluntário	01/11/2016	17/12/2016	DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE ADICIONADO DE POLPA DE MURUMURU (ASTROCARYUM MURUMURU) SOB DIFERENTES MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO	AVALIAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE IOGURTE DE MURUMURU
CLEUBER MENDES MOURA	2019/2020	Débora Francielly de Oliveira	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	INOVAÇÃO NO SEGUIMENTO DE BARRA DE CEREAIS - UM PRODUTO SALGADO EM DIFERENTES OPÇÕES DE SABORES, COM TEORES CONVENCIONAL E REDUZIDO DE SÓDIO .	Desenvolvimento de barras de cereais salgadas com teor reduzido de sódio e análises para a determinação dos parâmetros sensoriais, composição química e aceitação dos produtos elaborados em diferentes sabores.
DANIEL JOSÉ NASCIMENTO BRAGA	2018/2019	Tânia Maria Alberte	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2018	31/07/2019	SENSO EXCEL: DESENVOLVIMENTO DE UM APLICATIVO EM EXCEL-VBA PARA A ANÁLISE SENSORIAL DE ALIMENTOS	SENSO EXCEL: UMA APLICAÇÃO EM ANÁLISE SENSORIAL COM APOIO DE SOFTWARE
	2019/2020	Débora Francielly de Oliveira	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2019	31/07/2020	INVESTIGAÇÃO DE METAIS PESADOS EM MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO COLETADOS NA REGIÃO AMAZÔNICA, SUL E SUDESTE DO BRASIL.	Quantificação de metais traço potencialmente tóxicos em méis provenientes de abelhas sem ferrão coletados em Rondônia, São Paulo e Paraná.
DANIELLE SOARES DOS SANTOS CARDOSO	2016/2017	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - UNIR	01/11/2016	31/07/2017	EXTRAÇÃO E CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E FUNCIONAL DE AMIDO DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS E FUNCIONAIS DE AMIDO ISOLADO A PARTIR DE FRUTOS NATIVOS DE RONDÔNIA
	2017/2018	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	Composição centesimal e propriedades de cocção de massa alimentícia de farinha de babaçu

	2018/2019	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2018	31/07/2019	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	Digestibilidade do amido, fibra alimentar e análise sensorial de massa alimentícia de farinha de babaçu
	2019/2020	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2019	31/07/2020	INVESTIGAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Atividade antioxidante de frutos nativos da região amazônica
DANIELY APARECIDA ROAS RIBEIRO	2017/2018	Gisele Teixeira de Souza Sora	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E DETERMINAÇÃO DA VIDA DE PRATELEIRA DE FARINHA OBTIDA DE RESÍDUOS DE TAMBAQUI (COLOSSOMA MACROPOMUM)	Elaboração de farinha de resíduos de Tambaqui e avaliação microbiológica e shelf Life.
ESTEFANE EDUARDA SILVA RIGON	2017/2018	Luís Fernando Polesi	Voluntário	01/08/2017	31/07/2018	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	Composição físico-química e funcional de farinha de babaçu e pupunha
	2018/2019	Luís Fernando Polesi	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS, CULINÁRIAS, NUTRICIONAIS E SENSORIAIS	Composição de compostos fenólicos, antinutricionais, fibra alimentar e digestibilidade do amido de farinha de babaçu
	2019/2020	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2019	05/08/2019	INVESTIGAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Propriedades físico-químicas de frutos nativos da região amazônica
GABRIEL SUED RIBEIRO PINHEIRO	2018/2019	Roberto Marchiori	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	ANÁLISE DE COMPOSIÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE MATERIAIS PARA CONFECÇÃO DE EMBALAGEM BIODEGRADÁVEIS COM PROPRIEDADES ANTIMICROBIANAS.	Utilização de materiais biodegradáveis para confecção de embalagens com propriedades antimicrobianas
GEANDERSON BENEVENUTI FONSECA	2016/2017	Gabrieli Oliveira Folador	Voluntário	01/11/2016	31/07/2017	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS TÉCNICAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	DETERMINAÇÃO DO CONTEÚDO DE AÇÚCARES DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA
	2018/2019	Josiel Dimas Froehlic	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	IMPLEMENTAÇÃO COMPUTACIONAL EM LINGUAGEM JAVA DE MODELOS MATEMÁTICOS PARA DISTRIBUIÇÃO GRANULOMÉTRICA EM ENSAIOS DE PENEIRAMENTO	DESENVOLVIMENTO DE CÁLCULOS DE ANÁLISES DE DISTRIBUIÇÃO GRANULOMÉTRICA EM ENSAIOS DE PENEIRAMENTO
	2019/2020	Débora Francielly de Oliveira	Bolsista PIBITI - CNPq	01/08/2019	31/07/2020	INOVAÇÃO NO SEGUIMENTO DE BARRA DE CEREAIS - UM PRODUTO SALGADO EM DIFERENTES OPÇÕES DE SABORES, COM TEORES CONVENCIONAL E REDUZIDO DE SÓDIO .	Desenvolvimento e análises para a determinação da viabilidade técnica, nutricional e sensorial de barras de cereais salgadas com cloreto de sódio nos sabores cheddar, presunto, pizza, calabresa e bacon.
GEOVANNA LEMOS LIMA	2016/2017	Débora Francielly de Oliveira	Voluntário	01/08/2016	31/07/2017	PRODUÇÃO DE TAMBAQUI PARA A FABRICAÇÃO DE ENLATADOS COMO ALTERNATIVA DE COMERCIALIZAÇÃO PARA PISCICULTORES NA REGIÃO DO VALE DO JAMARI (RO).	PRODUÇÃO E ANÁLISES DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA, NUTRICIONAL E SENSORIAL DE PRODUTO INDUSTRIALIZADO À BASE DE TAMBAQUI.
	2017/2018	Daniela de Araújo Sampaio	Bolsista PIBIC - CNPQ	01/08/2017	31/07/2018	PROPRIEDADES TERMOFÍSICAS DE FARINHA OBTIDA DE RESÍDUOS DE TAMBAQUI (COLOSSOMA MACROPOMUM)	Determinação experimental e numérica de propriedades termofísicas de farinha de resíduos de Tambaqui (Colossoma macropomum)
	2018/2019	Daniela de Araújo Sampaio	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	DESENVOLVIMENTO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO ENRIQUECIDO COM PÓ PROTEICO ELABORADO A PARTIR DE APARAS DA FILETAGEM DE TAMBAQUI – COLOSSOMA MACROPOMUM	OBTENÇÃO DE PRODUTO ALIMENTÍCIO PROTEICO ELABORADO A PARTIR DE APARAS DA FILETAGEM DE TAMBAQUI – Colossoma macropomum

GRACIELE RODRIGUES DE PASSOS	2019/2020	Gisele Teixeira de Souza Sora	Voluntário	05/08/2019	31/07/2020	PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Quantificação de Compostos Fenólicos por método colorimétrico de frações de frutos amazônicos
IOLANDA DE JESUS VAZ	2019/2020	Gisele Teixeira de Souza Sora	Voluntário	01/08/2019	10/09/2019	PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Otimização estatística para avaliação de compostos bioativos em frutos amazônicos.
IVES DOUGLAS BARBOSA DOS ANJOS OLIVEIRA	2019/2020	Gabrieli Oliveira Folador	Voluntário	01/08/2019	25/10/2019	APLICAÇÃO DE PECTINA EXTRAÍDA DE FARINHA DO MESOCARPO DE BABAÇU PARA ELABORAÇÃO DE GELEIAS DE FRUTAS	Avaliação físico química de geleias de frutas produzidas com pectina extraída da farinha de babaçu
JAINÉ OLIVEIRA	2015/2016	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2015	31/07/2016	AVALIAÇÃO DE TRATAMENTOS DE ULTRASSOM EM DIFERENTES FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA DURANTE O PERÍODO DE AMADURECIMENTO	AVALIAÇÃO DE TRATAMENTOS DE ULTRASSOM EM DIFERENTES FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA DURANTE O PERÍODO DE AMADURECIMENTO
	2016/2017	Luís Fernando Polesi	Voluntário	01/11/2016	31/07/2017	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E PUPUNHA	AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MASSA ALIMENTÍCIA ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE PUPUNHA E ARROZ
	2017/2018	Gerson Balbuena Bicca	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	PERDA DE CARGA NO ESCOAMENTO DE FLUIDOS NÃO-NEWTONIANOS EM TUBULAÇÕES: MODELAGEM E SIMULAÇÃO USANDO O SOFTWARE LIVRE SCILAB	IMPLEMENTAÇÃO COMPUTACIONAL NO SOFTWARE LIVRE SCILAB DAS CORRELAÇÕES DE PERDA DE CARGA NO ESCOAMENTO DE FLUIDOS NÃO-NEWTONIANOS
	2018/2019	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2018	31/07/2019	EXTRAÇÃO E CARACTERIAÇÃO DE PECTINA DE FARINHA DE BABAÇU	Avaliação das características químicas de pectina extraída da farinha de babaçu
JENIFFER MORAES DE PRADO	2018/2019	Gerson Balbuena Bicca	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS CINÉTICOS EM PROCESSOS DE SECAGEM DE ALIMENTOS - UMA FERRAMENTA EM EXCEL-VBA	USO DO SOFTWARE EXCEL NA ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS EM PROCESSOS DE SECAGEM
	2019/2020	Daniela de Araújo Sampaio	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	ATIVIDADE BIOLÓGICA DE EXTRATOS ETANÓLICO E HIDRO ALCOÓLICO E ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE JAMBEIRO (SYZYGIIUM MALACCENSE (L.) MERR. & L. M. PERRY)	Influência do tempo e da temperatura sobre o rendimento do processo de obtenção de extrato etanólico de folha de jameiro (Syzygium malaccense (L.) Merr. & L. M. Perry)
JOCASSIA LEITAO DE LIMA	2019/2020	Gisele Teixeira de Souza Sora	Voluntário	01/08/2019	05/08/2019	PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Quantificação de Compostos Fenólicos por método colorimétrico de frações de frutos amazônicos
	2019/2020	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	05/08/2019	31/07/2020	INVESTIGAÇÃO DE COMPOSTOS BIOATIVOS EM FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Propriedades físico-químicas de frutos nativos da região amazônica
KARINA GONÇALVES DE LIMA SANTOS	2018/2019	Gerson Balbuena Bicca	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2018	31/07/2019	ESTIMAÇÃO DE PARÂMETROS CINÉTICOS EM PROCESSOS DE SECAGEM DE ALIMENTOS - UMA	SECAGEM DE ALIMENTOS: EXPERIMENTAÇÃO COM APOIO DO SOFTWARE EXCEL
	2019/2020	Daniela de Araújo Sampaio	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2019	31/07/2020	ATIVIDADE BIOLÓGICA DE EXTRATOS ETANÓLICO E HIDRO ALCOÓLICO E ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE JAMBEIRO (SYZYGIIUM MALACCENSE (L.) MERR. & L. M. PERRY)	Influência do tempo de hidrodestilação sobre o rendimento do processo de obtenção de óleo essencial de folha de jameiro (Syzygium malaccense (L.) Merr. & L. M. Perry)
KELLEEN THAUANE LOUZADA DOS SANTOS	2019/2020	Gisele Teixeira de Souza Sora	Voluntário	10/09/2019	31/07/2020	PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Otimização estatística para avaliação de compostos bioativos em frutos amazônicos.
LUCIMAR COSTA DE SALES	2019/2020	Gabrieli Oliveira Folador	Voluntário	25/10/2019	31/07/2020	APLICAÇÃO DE PECTINA EXTRAÍDA DE FARINHA DO MESOCARPO DE BABAÇU PARA ELABORAÇÃO DE GELEIAS DE FRUTAS	Avaliação físico química de geleias de frutas produzidas com pectina extraída da farinha de babaçu
	2017/2018	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS TÉCNICAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Emprego da Espectroscopia NIR para determinação da concentração de vitamina C em polpa de frutos de pupunha.

NATÁLIA ALVES CAMPOS	2018/2019	Gabrieli Oliveira Folador	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DA TÉCNICA NIR PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Determinação dos parâmetros sólidos solúveis, acidez titulável e umidade de em um fruto da região amazônica por meio da espectroscopia NIR.
	2019/2020	Débora Francielly de Oliveira	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	INVESTIGAÇÃO DE METAIS PESADOS EM MÉIS DE ABELHAS SEM FERRÃO COLETADOS NA REGIÃO AMAZÔNICA, SUL E SUDESTE DO BRASIL.	Análise de mercúrio total (Hg-T) e metilmercúrio (MeHg) em amostras de mel de abelhas sem ferrão coletadas em três estados brasileiros (RO, PR e SP).
NATÁLIA TOLFO DE SOUZA	2015/2016	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2015	31/07/2016	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE MASSA ALIMENTÍCIA ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU	Elaboração de massa alimentícia a partir de farinha de babaçu e caracterização das suas propriedades físico-químicas
	2016/2017	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - UNIR	01/11/2016	31/07/2017	ELABORAÇÃO DE MASSA ALIMENTÍCIA SEM GLÚTEN A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E PUPUNHA	AVALIAÇÃO DOS PARÂMETROS FÍSICO-QUÍMICOS DE MASSA ALIMENTÍCIA ELABORADA A PARTIR DE FARINHA DE BABAÇU E ARROZ
	2017/2018	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E SENSORIAL DE SOBREMESA LÁCTEA ADICIONADA DE FRUTOS DA AMAZÔNIA	Desenvolvimento de sobremesa láctea a partir de frutos da Amazônia: Composição centesimal, propriedades físico-químicas e análise sensorial
	2018/2019	Luís Fernando Polesi	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2018	31/07/2019	AVALIAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DE AMIDO DE MILHO MODIFICADO POR MEIO FÍSICO E QUÍMICO E APLICAÇÃO EM SOBREMESA LÁCTEA	Modificação de amido de milho por tratamento físico e químico e aplicação em sobremesa láctea de cupuaçu
NICOLAS DE OLIVEIRA MUNIZ	2019/2020	Gisele Teixeira de Souza Sora	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	PROSPECÇÃO QUÍMICA DE FRUTOS NATIVOS DA REGIÃO AMAZÔNICA E APLICAÇÃO BIOTECNOLÓGICA	Caracterização da composição centesimal de frações de frutos amazônicos.
RENATA VENANCIO	2016/2017	Tânia Maria Alberte	Bolsista PIBIC - UNIR	01/11/2016	17/11/2016	OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE SECAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE FARINHAS A PARTIR DO RESÍDUO DA PUPUNHA, ARAÇÁ BOI E TUCUMÃ VISANDO APLICAÇÕES EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	ESTUDO DA CINÉTICA DE CINÉTICA DE SECAGEM NA OBTENÇÃO DE FARINHAS DE PUPUNHA E TUCUMÃ PARA INCORPORAÇÃO EM BOLOS E COOKIES E ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DESTES PRODUTOS.
	2018/2019	Daniela de Araújo Sampaio	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2018	31/07/2019	AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATO ETANÓLICO DE FOLHAS DE CUPUAÇUZEIRO (THEOBROMA GRANDIFLORUM SCHUM) FRENTE À BACTÉRIAS GRAM-POSITIVAS E GRAM-NEGATIVAS - ALTERAÇÃO APROVADA CONFORME PROCESSO Nº 999551424.000023/2019-57 ORIGINAL - EXTRAÇÃO E AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE CUPUAÇU (THEOBROMA GRANDIFLORUM)	TÍTULO ALTERADO CONFORME PROCESSO 999551424.000023/2019-57: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE EXTRATO ETANÓLICO DE FOLHAS DE CUPUAÇUZEIRO (Theobroma grandiflorum Schum) FRENTE À Escherichia coli E Staphylococcus aureus TÍTULO ORIGINAL: AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA ÓLEO ESSENCIAL DE FOLHAS DE CUPUAÇU (Theobroma grandiflorum)
	2016/2017	Tânia Maria Alberte	Bolsista PIBIC - UNIR	01/11/2016	31/07/2017	INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU E FARINHA DE PUPUNHA NO COMPORTAMENTO CINÉTICO E NA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTES	AVALIAÇÃO DO COMPORTAMENTO DA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO DE IOGURTE PELA ADIÇÃO DE FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU E ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DESTE PRODUTO

SAMIR BORGES DA SILVA	2017/2018	Tânia Maria Alberte	Voluntário	01/08/2017	31/07/2018	TÍTULO ATUAL: ESTUDO DO COMPORTAMENTO FÍSICO-QUÍMICO E SENSORIAL DE IOGURTE GREGO ("LABNEH") LIGHT COM UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU EM SUBSTITUIÇÃO A ESPESANTES INDUSTRIAIS. TÍTULO ANTIGO: ESTUDO DO COMPORTAMENTO REOLÓGICO, FÍSICO-QUÍMICO E SENSORIAL DE IOGURTE GREGO ("LABNEH") LIGHT COM UTILIZAÇÃO DE FARINHA DE BABAÇU EM SUBSTITUIÇÃO A ESPESANTES INDUSTRIAIS.	Produção de iogurte grego light com utilização de farinha de mesocarpo de babaçu como espessante e avaliação físico-química e sensorial
	2016/2017	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2016	31/03/2017	DESENVOLVIMENTO DE IOGURTE ADICIONADO DE POLPA DE MURUMURU (ASTROCARYUM MURUMURU) SOB DIFERENTES MÉTODOS DE FERMENTAÇÃO	ELABORAÇÃO DE DIFERENTES FORMULAÇÕES DE IOGURTE DE MURUMURU
SHEKINAH MENDES SILVA	2016/2017	Tânia Maria Alberte	Voluntário	01/11/2016	31/07/2017	INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE DIFERENTES CONCENTRAÇÕES DE FARINHA DE MESOCARPO DE BABAÇU E FARINHA DE PUPUNHA NO COMPORTAMENTO CINÉTICO E NA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTES	ESTUDO DA CINÉTICA DE FERMENTAÇÃO NA PRODUÇÃO DE IOGURTE PELA ADIÇÃO DE FARINHA DE PUPUNHA E ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DESTE PRODUTO
	2018/2019	Tânia Maria Alberte	Voluntário	01/08/2018	31/07/2019	PROPRIEDADES FÍSICO QUÍMICAS, MICROBIOLÓGICAS, SENSORIAIS E REOLÓGICAS DE DOCE DE LEITE PASTOSO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE MESOCARPO DE PUPUNHA E BABAÇU.	ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE DOCE DE LEITE PASTOSO COM ADIÇÃO DE FARINHA DE PUPUNHA E BABAÇU EM SUBSTITUIÇÃO AOS ESPESANTES UTILIZADOS INDUSTRIALMENTE
THALITA SILVA OLIVEIRA	2019/2020	Tânia Maria Alberte	Voluntário	01/08/2019	31/07/2020	MODELAGEM DO CRESCIMENTO DE SALMONELLA TYPHIMURIUM DURANTE A VIDA ÚTIL EM PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS E PRONTOS PARA O CONSUMO DE PESCADO DA REGIÃO AMAZÔNICA TRATADOS COM ÓLEOS ESSENCIAIS ARMAZENADOS SOB CONDIÇÕES ISOTÉRMICAS E DINÂMICAS	Efeito de óleo essencial e embalagem a vácuo no crescimento de Salmonella Typhimurium em patê de aparas de Tambaqui (Colossoma macropomum) durante o armazenamento refrigerado
THAYONÁ GHABRIELLE GUIMARÃES DIAS	2016/2017	Tânia Maria Alberte	Bolsista PIBIC - UNIR	01/11/2016	17/11/2016	OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE SECAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE FARINHAS A PARTIR DO RESÍDUO DA PUPUNHA, ARAÇÁ BOI E TUCUMÃ VISANDO APLICAÇÕES EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	ESTUDO DA CINÉTICA DE CINÉTICA DE SECAGEM NA OBTENÇÃO DE FARINHAS DE PUPUNHA E TUCUMÃ PARA INCORPORAÇÃO EM BOLOS E COOKIES E ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DESTES PRODUTOS.
	2016/2017	Tânia Maria Alberte	Bolsista PIBIC - UNIR	18/11/2016	31/07/2017	OBTENÇÃO, CARACTERIZAÇÃO E ESTUDO DAS CONDIÇÕES DE SECAGEM DE DIFERENTES TIPOS DE FARINHAS A PARTIR DO RESÍDUO DA PUPUNHA, ARAÇÁ BOI E TUCUMÃ VISANDO APLICAÇÕES EM PRODUTOS DE PANIFICAÇÃO	ESTUDO DA CINÉTICA DE CINÉTICA DE SECAGEM NA OBTENÇÃO DE FARINHAS DE PUPUNHA E TUCUMÃ PARA INCORPORAÇÃO EM BOLOS E COOKIES E ESTUDO DA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA, MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DESTES PRODUTOS
	2016/2017	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - CNPq	01/11/2016	31/07/2017	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS TÉCNICAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	EMPREGO DAS METODOLOGIAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE SÓLIDOS SOLÚVEIS E ACIDEZ TITULÁVEL EM UM FRUTO DA REGIÃO AMAZÔNICA

YVES JOSÉ DE SOUZA SANTOS	2017/2018	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - UNIR	01/08/2017	31/07/2018	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DAS TÉCNICAS NIR E RMN PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Espectroscopia NIR para determinação de lipídeos e proteínas em polpa de frutos de pupunha.
	2018/2019	Gabrieli Oliveira Folador	Bolsista PIBIC - CNPq	01/08/2018	31/07/2019	APLICAÇÃO E AVALIAÇÃO DA TÉCNICA NIR PARA DETERMINAÇÃO DE PARÂMETROS DE QUALIDADE DE FRUTOS DA REGIÃO AMAZÔNICA	Emprego da Espectroscopia NIR para determinação da concentração de açúcares redutores, não redutores e totais em um fruto da região amazônica.