



Programa de Pós-Graduação em
Ciência de Alimentos

da UFBA

RELATÓRIO DE ATIVIDADES 2022



**Salvador
2023**



Programa de Pós-Graduação em

Ciência de Alimentos

Faculdade de Farmácia. Rua Barão de Jeremoabo s/n. Ondina, Salvador, Bahia
CEP: 40170.115

Telefone: (71) 3283-6920. E-mail: pgali@ufba.br

Conceito 4 (CAPES)

HISTÓRICO



A **Universidade Federal da Bahia** – A primeira do Brasil. Historicamente, seu início está datado em 18 de fevereiro de 1808. Na época o Príncipe Regente Dom João VI institui a Escola de Cirurgia da Bahia, constituindo assim o marco do primeiro curso universitário do país. O **Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAli)**, criado em 2005 foi o primeiro programa *stricto sensu* criado pela Faculdade de Farmácia da UFBA. Dessa forma, em 2006 teve a primeira turma de ingressantes no curso de Mestrado acadêmico. E, a partir de 2019, o P GALi passou a oferecer o curso em nível de Doutorado. Atualmente, o P GALi oferece oportunidade de ingresso nos **cursos *stricto sensu* em nível de Mestrado e Doutorado**. Possibilitando aos discentes uma experiência acadêmica, científica e cultural - Ímpar. À sociedade, o Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos tem proporcionado sólida formação de recursos humanos na área de Ciência dos Alimentos.

Área de concentração

O Programa de Pós-graduação em Ciência de Alimentos (PGAli) está inserido na grande área de Ciência Agrárias, área de concentração de Ciência de Alimentos, subárea de Ciência e Tecnologia de Alimentos (Ciência de Alimentos)

Linhas de Pesquisa/Projetos

1 Controle de Qualidade de Alimentos

- Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas;
- Identidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas Regionais;
Segurança Alimentar.

2 Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos

- Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos;
- Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais.

Ingresso no P GALi

MESTRADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 30 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Conhecimento em língua inglesa (Eliminatória/Classificatória)

Defesa do anteprojeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

DOUTORADO

Número de vagas ofertadas anualmente: 16 vagas/ano

Etapas do processo seletivo:

Defesa do projeto de pesquisa (Classificatória)

Análise do curriculum vitae Lattes/histórico acadêmico (Classificatória)

INTERCÂMBIO INTERNACIONAL

De acordo à disponibilidade de editais para discentes & docentes

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PÓS-DOUTORADO

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

PROFESSOR VISITANTE

De acordo à disponibilidade de editais

Acesse: <https://pgalimentos.ufba.br/pt-br/editais-publicados>

Bolsa de estudos

O Programa de Pós-Graduação em Ciência do Alimentos (PGAli) anualmente recebe cotas de bolsas* em nível de Mestrado e Doutorado da Fundação de Apoio à Pesquisa do Estado da Bahia (FAPESB) e Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior (CAPES), sendo distribuídas de acordo com a ordem de classificação no processo seletivo/ano.

Número de bolsas para Mestrado (2022):

18 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 24 bolsas

Número de bolsas para Doutorado (2022):

8 bolsas CAPES e 6 bolsas FAPESB, totalizando de 14 bolsas

**Bolsas não previstas, oriundas do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq) e outras agências de fomento podem ser disponibilizadas, por meio de projetos de pesquisa financiados.*

Fluxo Curricular

Nível	1º Ano		2º Ano		3º Ano		4º Ano	
	1º Semestre	2º Semestre	3º Semestre	4º Semestre	5º Semestre	6º Semestre	7º Semestre	8º Semestre
MESTRADO*	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas						
			Tirocínio Docente Orientado I					
			Redação de Artigo Científico					
							Qualificação até 20º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada				
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa					
DOUTORADO**	Disciplinas obrigatórias							
	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas	Disciplinas optativas					
					Tirocínio Docente Orientado I		Tirocínio Docente Orientado II	
			Redação de Artigo Científico					
							Qualificação I até 22º mês	
							Qualificação II até 38º mês	
	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada	Pesquisa Orientada
		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		Seminário de Pesquisa	Seminário de Pesquisa		
					Tutoria de Iniciação Científica			

* 20 créditos (10 obrigatórios e 10 optativos) e 2 atividades obrigatórias.

** 36 créditos (12 obrigatórios e 26 optativos) e 4 atividades obrigatórias.

Corpo Docente

NOME / E-MAIL NÍVEL DE ORIENTAÇÃO	LINHA DE PESQUISA / ÁREA DE ATUAÇÃO
 <p>Drª Aline Camarão T. Biasoto aline.biasoto@embrapa.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Avaliação sensorial. Análises de controle de qualidade. Avaliação de atividade antioxidante. Identificação de compostos voláteis. Análise estatística multivariada.</p>
 <p>Drª Alini Tinoco Fricks alinitf@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia Enzimática e Bioprocessos. Imobilização de Enzimas. Biocatálise. Desenvolvimento de Processos Enzimáticos em Meios Convencionais e Alternativos (fluidos supercríticos e micro-ondas).</p>
 <p>Dr Bruno Nicolau Paulino bruno.nicolau@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Prospecção de Compostos Bioativos. Desenvolvimento de Processos Biotecnológicos para Produção de Compostos (Aromas, Biossurfactantes, Pigmentos, Oligossacarídeos) de Interesse na Indústria de Alimentos.</p>
 <p>Drª Camila D. Ferreira Ribeiro camiladuartef@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Controle de qualidade de alimentos. Alimentos funcionais e compostos bioativos. Desenvolvimento, caracterização e estabilidade de micro e nanopartículas de alimentos.</p>
 <p>Dr Carlos P. Cavalheiro carlos.cavalheiro@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Ciência e Tecnologia de Carnes e Produtos de Origem Animal. Microbiologia. Probióticos e Encapsulação.</p>
 <p>Drª Carolina O. de Souza carolods@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Aproveitamento de resíduos. Métodos analíticos instrumentais. Análises cromatográficas. Compostos bioativos. Desenvolvimento e caracterização de embalagens para produtos alimentícios.</p>
 <p>Dr Cláudio Vaz Di M. Ribeiro claudioribeiro@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análises de alimentos, com ênfase em análises quali- e quantitativas de ácidos graxos por cromatografia gasosa. Modelagem estatística.</p>
 <p>Drª Deborah M. Otero deborah.otero@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua: Análise de alimentos. Compostos bioativos. Desenvolvimento de novos produtos alimentícios. Isolamento de micro-organismos para produção de compostos de interesse. Plantas alimentícias não convencionais.</p>
 <p>Dr Ederlan de Souza Ferreira ederlan.ferreira@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Química/Bioquímica de alimentos. Isolamento, purificação e caracterização estrutural/funcional de proteína. Peptídeos bioativos. Nutrição experimental.</p>
 <p>Dr José Antônio M. Filho antomen@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Investigação de contaminantes em alimentos de origem ambiental, aditivos e do processamento, com ênfase em metais pesados e compostos orgânicos carcinogênicos e sua avaliação de risco.</p>
 <p>Dr Marcelo Andrés U. Guez marcelo.umsza@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: na área de alimentos e biotecnologia - produção de enzimas e pigmentos de origem microbiana; produção, caracterização e aplicação de extratos obtidos de subprodutos da agroindústria.</p>
 <p>Drª Maria E. Oliveira Mamede mmamede@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Análise sensorial. Análises físico-químicas. Fermentação e desenvolvimento de novos produtos.</p>
 <p>Drª Marion Pereira da Costa marioncosta@ufba.br</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Tecnologia de Leite e derivados. Controle físico-químico e de qualidade de alimentos. Validação de métodos cromatográficos. Análises instrumentais de cor, textura e reologia.</p>
 <p>Dr Nelson Barros Colauto nelsonbcolauto@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Biotecnologia e microbiologia agrícola. Genômico. Genética molecular e de microrganismos. Biotecnologia do cultivo de cogumelos. Basidiomicetos.</p>
 <p>Dr Renato Souza Cruz cruz.rs@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Obtenção, caracterização físico-química, funcional e tecnológica de amidos e farinhas de fontes não convencionais. Embalagens ativas, inteligentes e biodegradáveis para alimentos.</p>
 <p>Dr Ronaldo Lopes Oliveira ronaldooliveira@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Avaliação de alimentos para animais ruminantes. Tecnologia e qualidade de carne e derivados.</p>
 <p>Drª Ryzia de C. V. Cardoso ryzia@ufba.br</p>	<p>Controle de Qualidade de Alimentos – Atua em: Higiene de Alimentos e sua interface com a saúde pública. Segurança de alimentos. Setor informal de alimentos. Vigilância sanitária de alimentos.</p>
 <p>Dr Sérgio Eduardo Soares ssoares.ssa@gmail.com</p>	<p>Inovação e Desenvolvimento de Produtos e Processos – Atua em: Química e análise de alimentos. Composição de alimentos. Parâmetros sensoriais e antioxidantes. Cacau e compostos fenólicos.</p>

RELATÓRIO DE ATIVIDADES DESENVOLVIDAS EM 2022

SÍNTESE HISTÓRICA DO PROGRAMA:

O Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALi) aprovado pela CAPES em 2006, foi o primeiro programa *stricto sensu* da Faculdade de Farmácia da Universidade Federal da Bahia, desde a sua autonomia datada de 28 de dezembro de 1949. Nas primeiras avaliações da CAPES (Triênios 2007/2009 e 2010/2012), o mestrado acadêmico foi recomendado com conceito 3. Nesse período, após uma avaliação (Interna e Externa), o programa passou por uma significativa reformulação. Ressalta-se a criação de um planejamento estratégico (2013-2018), onde foi instituído – a missão, visão, objetivos, metas, planos de ação e de acompanhamento do programa nos próximos anos. Na ocasião os anseios se concentraram para o fortalecimento do programa.

No quadriênio 2013-2017, a comissão de avaliação da CAPES atribuiu ao programa o conceito CAPES 4. Desta forma, como desdobramento – ainda em 2017 foi submetido a proposta de criação do Doutorado (APCN proposta 549/2017) à CAPES. Em dezembro de 2018, o CTC-ES ratificou o parecer da Comissão de Área – autorizou o curso de Doutorado em Ciência de Alimentos. A primeira turma de Doutorado teve ingresso em março de 2020.

Em 2022, o PGALi está constituído por 18 docentes (17 permanentes e 1 visitante), 2 pós-doutorando, 5 servidores técnicos, 67 pós-graduandos (41 mestrandos e 26 doutorandos) e 39 alunos de iniciação científica (PIBICs e PIBITIs), 1 aluno de iniciação científica Jr. (Ensino Médio) e 26 alunos realizando trabalho de conclusão de curso.

Os órgãos representativos incluem: Coordenação; Colegiado; Programa; Acompanhamento & Visibilidade; Atuação Docente & Produção Científica; Inovação e Impacto Social; Inserção & Internacionalização. Além da Comissão Externa de avaliação (Dr^a Maria Beatriz de Abreu Gloria/UFMG e Dr^a Roseane Fett/UFSC). O PGALi dispõe de um complexo constituído de 22 laboratórios coordenados pelos docentes do programa. Além de vários outros vinculados, por meio de cooperações científicas.

Contudo, o PGALi vem se consolidando, através do fortalecimento técnico-científicas, da capacidade instrumental e de inovação, aliados ao aumento da captação recursos financeiros, ampliação de redes de colaboração e promoção da Internacionalização. Essas iniciativas contribuem para projetar o Programa em uma nova perspectiva, na qual é possível projetar o desenvolvimento de pesquisas com maior impacto e relevância, e formação intelectual pluridimensional, além de uma interface de transferência de tecnologia e conhecimento para todos os setores relacionados à área da Ciência de Alimentos.

MISSÃO:

- Formar recursos humanos qualificados a nível de mestrado e doutorado, comprometidos com a difusão da ciência, tecnologia e inovação e aptos a atuar e contribuir com o desenvolvimento regional e nacional na área de Ciência de Alimentos

VISÃO:

- Ser um programa de pós-graduação reconhecido pela excelência na produção de conhecimento técnico/científico e na formação de docentes/pesquisadores, consolidando-se entre os centros de referência no campo da Ciência de Alimentos

VALORES:

- Conduta ética e transparente nas ações realizadas;
- Rigor na produção e divulgação do conhecimento;
- Incentivo a criação, inovação e interdisciplinaridade;
- Compromisso com a sustentabilidade ambiental, social e econômica;
- Valorização do pluralismo, da diversidade e do combate a intolerância;
- Responsabilidade com a produção do conhecimento para benefício social.
- Respeito, cooperação e comunicação.

OBJETIVO:

O PGAl tem mantido como objetivo – A formação de mestres e doutores capazes de promover o avanço do conhecimento científico, tecnológico e de inovação, e desempenhar ações para contribuir com o desenvolvimento regional e nacional nas diferentes áreas da Ciência dos Alimentos.

Para tanto, são objetivos específicos do programa:

Integrar a pós-graduação e a graduação através da atuação de discentes do programa em atividades de capacitação didática, iniciação científica e/ou tecnológica, cursos de atualização, entre outros;

Nortear o desenvolvimento de projetos compatíveis com a realidade local, regional, nacional e internacional, num sistema globalizado;

Objetivar contribuir com todos os níveis de ensino e pesquisa, visando à pesquisa como base para o desenvolvimento da área de Ciência de Alimentos e afins;

Viabilizar o desenvolvimento de pesquisa científica e/ou tecnológica que resulte em produtos e processos inovadores, associadas a mecanismos de proteção da propriedade intelectual, empreendedorismo e transferência de tecnologia;

Assegurar a formação e o aprimoramento de professores, pesquisadores e profissionais de alto nível, comprometidos com o avanço do conhecimento e inovação, para fazer face às necessidades tanto locais, regionais e nacional;

Realizar parcerias com os diferentes setores da sociedade, gerando oportunidades para a formação competente e diversificada de recursos humanos e desenvolvimento social.

PERFIL DO EGRESSO:

O egresso do PGAlí deve demonstrar criatividade, independência, pensamento crítico e habilidade para abordar questões relacionadas com a área de Ciência de Alimentos. O discente deve desenvolver habilidades que o tornem um conhecedor profundo dos tópicos relacionados ao seu trabalho. Além da formação técnico-científica, a lista de habilidades intelectuais desejáveis ao titulado inclui: comunicação interpessoal, trabalho em equipe, redação e apresentação em público, uso de novas tecnologias, postura ética, e entendimento de oportunidades do mercado de trabalho, especialmente as relacionadas ao planejamento e à condução do trabalho de ensino e pesquisa, desenvolvimento e inovação nos setores público, privado, e terceiro setor.

ESTRUTURA DO PROGRAMA:

O PGAlí está inserido no Colégio de “Ciência da Vida”, grande área de “Ciência Agrárias”, e na área de concentração de “Ciência de Alimentos”, segundo os critérios estabelecidos da CAPES.

Atualmente, o programa apresenta cinco (5) Projetos Temáticos (P), distribuídos em duas (2) linhas de pesquisas (LP). Neste sentido, são listados abaixo as linhas de pesquisa, os projetos temáticos e os projetos de pesquisas aprovados que estão em andamento no PGAlí:

– LINHA DE PESQUISA 1 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS: Designa ênfase em análises microbiológica, físico-química, sensorial e de contaminantes; identidade e funcionalidade de alimentos e bebidas com enfoque regional; análise de risco; e segurança alimentar.

Projeto temático 1.1 Segurança Alimentar: Envolve projetos de comida de rua, merenda escolar, da cadeia produtiva da pesca e pescados, de manipuladores de alimentos, da avaliação da eficiência de antimicrobianos e de bacteriófagos no controle da contaminação, de contaminação por metais, entre outros.

Projeto temático 1.2 Identidade, Qualidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que avaliam a identidade de alimentos e bebidas, funcionalidade e estabilidade de compostos ativos, fortificação de alimentos, variáveis que definem ou caracterizam estes parâmetros, entre outros.

Projeto temático 1.3 Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que tratam da avaliação e controle da qualidade, padronização, autenticidade, e melhoramento de alimentos como chocolate, farinha de mandioca, amido, produtos da pesca, vinhos, azeite de dendê, frutos, bebidas e demais derivados, matérias-primas, entre outros.

– LINHA DE PESQUISA 2 INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS: Designa ênfase no emprego e desenvolvimento de novos processos/bioprocessos e produtos/bioprodutos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos; conservação de alimentos e bebidas e embalagens, embalagens ativas e inteligentes; aproveitamento de produtos e subprodutos e

rejeitos agroindustriais com enfoque regional; novos ou superalimentos envolvendo a produção de biomassas de microalgas e insetos e desenvolvimento de novos produtos a partir destas biomassas; prospecção; propriedade intelectual e indicação geográfica de produtos alimentícios

Projeto temático 2.1 Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos: Envolve projetos relacionados à bioprospecção de produtos regionais, métodos inovadores de conservação de alimentos, desenvolvimento de novos produtos, biomateriais compósitos e nanocompósitos, nano- e micro-encapsulamento, aplicação e eficácia dos bioprodutos na estabilidade e conservação de alimentos, desenvolvimento de novos processos tecnológicos, biotecnológicos, e ou nanobiotecnológicos, entre outros.

Projeto temático 2.2 Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais: Envolve projetos relacionados ao aproveitamento integral de matérias-primas para alimentação humana e animal, desenvolvimento de novos produtos, rejeitos agroindustriais regionais, agregação de valor, redução do desperdício, indicação geográfica de produtos agroindustriais, proteção da propriedade intelectual, inovação tecnológica e empreendedorismo, e sistema de inovação do País.

GRUPOS DE PESQUISA:

Cabe ressaltar que as Linhas de Pesquisas e dos Projetos Temáticos, estão coerentes com área de concentração (Ciência de Alimentos), além de apresentarem aderência a proposta curricular do curso (missão, visão, objetivos e estrutura curricular) elas contemplam adequadamente toda a produção técnica-científica dos docentes e discentes do PGAlI. Por isso, vêm sendo mantidas desde o ano de 2014, e incluídas na APCN do – Doutorado que foi recomendada em 2018.

As duas (2) linhas de pesquisa, os cinco (5) projetos temáticos, os projetos de pesquisa e as produções intelectual do PGAlI são apoiados por nove (9) grupos de pesquisa cadastrados no CNPq, liderados por docentes do PGAlI. O somatório de estudantes entre IC, IT, mestrandos, doutorandos e pós-doutorandos destes grupos de pesquisa forma uma rede que ultrapassa a 200 alunos, e mais de 50 pesquisadores/docentes. Neste contexto, o PGAlI trabalha de forma articulada, com docentes que possuem entre 5 a 20 anos de experiência em pesquisa (média 10 anos), com implementação de projetos financiados. Neste sentido, os referidos grupos de pesquisa são apresentados abaixo:

Grupo de pesquisa 1 – Alimentos, Alimentação e Saúde/UFBA.

Líder: Camila Duarte Ferreira Ribeiro (Bolsista de Produtividade Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2)

Grupo de pesquisa 2 – Análise de Alimentos, Produção e Caracterização de Biopolímeros e de Filmes Flexíveis/UFBA.

Líderes: Carolina Oliveira de Souza (Bolsista de Produtividade Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2) e Ederlan de Souza Ferreira (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2)

Grupo de pesquisa 3 – Bioprospecção de Plantas Alimentícias não Convencionais da Caatinga/UFBA.

Líder: Deborah Murowaniecki Otero.

Grupo de pesquisa 4 – Ciência e Tecnologia de Alimentos/UFBA.

Líderes: Sérgio Eduardo Soares e Maria Eugênia de Oliveira Mamede.

Grupo de pesquisa 5 – Inspeção e tecnologia de Carnes e Derivados/UFBA.

Líder: Carlos Pasqualin Cavalheiro.

Grupo de pesquisa 6 – Inspeção e tecnologia de Leites e Derivados/UFBA.

Líder: Marion Pereira da Costa (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2).

Grupo de pesquisa 7 – Neuro, Nefron e Genotoxicidade de Contaminantes Ambiental/UFBA.

Líder: José Antônio Menezes Filho (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 2).

Grupo de pesquisa 8 – Nutrição de Ruminantes em Clima Tropical/UFBA.

Líder: Ronaldo Lopes Oliveira (Bolsista de Produtividade em Pesquisa do CNPq - Nível 1A).

Grupo de pesquisa 9 – Segurança Alimentar e Comércio Informal de Alimentos/UFBA.

Líder: Ryzia de Cassia Viera Cardoso.

ESTRUTURA CURRICULAR:

A estrutura curricular do PGAl passou por uma fase de atualização, em face da aprovação da APCN (Doutorado) em 2018. Na oportunidade, áreas estratégicas e de grande potencial de inovação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, como a Prospecção e Aplicação de Compostos Bioativos, Propriedade Intelectual e Inovação, Biopolímeros e Nutrigenômica foram inseridas nas ementas de componentes curriculares novos. Assim, possibilitando o desenvolvimento de novas habilidades e competências exigidas para o perfil de formação esperado para a atuação em Ciência de Alimentos.

Para a integralização do curso em nível de mestrado, o estudante deve cumprir, no mínimo, 20 (vinte) créditos, constando de 07 (sete) créditos obrigatórios e 13 (treze) créditos optativos, e 170 (cento e setenta) horas referentes a atividades obrigatórias, no prazo de 24 meses. Enquanto em nível de Doutorado, o discente deve cumprir, no mínimo, 38 (trinta e oito) créditos, constando de 07 (sete) créditos

obrigatórios e 31 (trinta e um) créditos optativos, além de 255 (duzentos e cinquenta e cinco) horas referentes a atividades obrigatórias, no prazo de 48 meses.

A referida estrutura curricular, distribuída em componentes/atividades curriculares obrigatórios e optativos e suas respectivas informações detalhadas estão listadas abaixo:

DISCIPLINAS OBRIGATÓRIAS (Mestrado/Doutorado):

- 1 Tópicos em Ciência de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 2 Seminários. CH: 34 h (Teórico).
- 3 Metodologia da Pesquisa Científica. CH: 34 h (Teórico).

DISCIPLINAS OPTATIVAS (Mestrado/Doutorado):

- 1 Cromatografia Instrumental. CH: 34 h (Teórico).
- 2 Alimentos Funcionais. CH: 34 h (Teórico).
- 3 Análise Sensorial. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 4 Bioquímica de Alimentos. CH: 51 h (Teórico).
- 5 Métodos Físicos em Análises de Alimentos. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 6 Microbiologia de Alimentos. CH: 85 h (34 h teórico, 51 h prático).
- 7 Higiene de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 8 Tecnologia de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 9 Tópicos em Contaminantes Químicos de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 10 Sistemas de Qualidade em Alimentos. CH: 51 h (Teórico).
- 11 Química de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 12 Bioestatística. CH: 34 h (Teórico).
- 13 Bioquímica de Lipídios. CH: 34 h (Teórico).
- 14 Propriedade Intelectual e Inovação. CH: 51 h (Teórico).
- 15 Biopolímeros. CH: 34 h (Teórico).
- 16 Vigilância Sanitária e Epidemiológica de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 17 Embalagens e Inovações. CH: 34 h (Teórico).
- 18 Análise Físico Química e de Compostos Bioativos de Alimentos. CH: 51 h (17 h teórico, 34 h prático).
- 19 Biotecnologia de Alimentos. CH: 34 h (Teórico).
- 20 Desenvolvimento e Controle de Produtos de Origem Animal. CH: 51 h (Teórico).

ATIVIDADES OBRIGATÓRIAS (Mestrado/Doutorado):

- 1 Projeto de Pesquisa. CH: 17 h.
- 2 Tirocínio Docente Orientado I. CH: 17 h.
- 3 Redação de Artigos Científicos. CH: 17 h.
- 4 Qualificação I. CH: 17 h.
- 5 Seminários de Pesquisa. CH: 17 h.
- 6 Pesquisa Orientada. CH: 51 h.

- 7 Tirocínio Docente Orientado II (Doutorado). CH: 17 h.
- 8 Qualificação II (Doutorado). CH: 17 h.
- 9 Tutoria de Iniciação Científica I (Doutorado). CH: 51 h
- 10 Tutoria de Iniciação Científica II (Doutorado). CH: 51 h

Créditos de disciplinas cursadas em outros Programas de Pós-graduação Stricto Sensu, recomendados pela CAPES podem ser validados como créditos pelo Colegiado do PGALi. Dentre os componentes frequentemente realizados pelos discentes PGALi, são listados abaixo:

Programa de Pós-graduação em Química (Instituto de Química, UFBA):

- 1 Propriedade Intelectual, seu Licenciamento e Transferência de Tecnologia;
- 2 Ciência e Inovação;

Programa de Pós-graduação em Engenharia Química (Escola Politécnica, UFBA):

- 1 Processamento de Polímeros;
- 2 Biopolímeros.

Programa de Pós-graduação em Alimentação e Saúde (Escola de Nutrição, UFBA):

- 1 Temas Contemporâneos em Alimentos;
- 2 Segurança Alimentar e o Setor Informal de Alimentos;
- 3 Biotecnologia e Ecologia de Microrganismos.

Programa de Pós-graduação em Ciência Animal nos Trópicos (Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia, UFBA):

- 1 Planejamento e Análise de Experimentos;
- 2 Estatística Experimental;
- 3 Análise de Alimentos.

Programa de Pós-graduação em Imunologia (Instituto de Ciências da Saúde, UFBA):

- 1 Bioestatística;
- 2 Bioestatística e Planejamento Experimental;
- 3 Microbiologia Avançada;
- 4 Avaliação de Antioxidantes.

Programa de Pós-graduação em Farmácia (Faculdade de Farmácia, UFBA):

- 1 Bioestatística;
- 2 Bases Químicas e Biológicas dos Antimicrobianos;
- 3 Genoma e Proteoma.

INFRAESTRUTURA FÍSICA:

A infraestrutura física e de equipamentos (principais) dos laboratórios disponíveis para o desenvolvimento dos projetos de pesquisas dos discentes do P GALI são listados abaixo:

– Laboratório de Pescados e Cromatografia Aplicada:

Coordenado pela prof^a [Carolina Oliveira de Souza](#), possui área de 100 m², dispõem de HPLC-UV-vis-IR com forno, degasser, bomba binária, injetor automático e coletor de frações, 2 GC-FID um tem ECD, GC-MS com Headspace, TG hifenado ao GC-MS, 2 espectrofotômetros UV-Vis, 2 Viscosímetros, 2 ultracentrífugas refrigeradas, entre outros. Máquina universal para ensaios mecânicos de filmes, purificador de água Milli-Q, destilador de água, 3 ultrafreezers (-70°C), liofilizador, determinador de nitrogênio, balanças analíticas, balança de infravermelho, medidor de atividade de água, banhos termostatizados, ultrassom, rotaevaporador, capelas, bombas a vácuo, geladeiras, freezers, dentre outros.

– Laboratório de Pesquisa e Análise de Alimentos e Contaminantes:

Coordenado pelo prof. [Ederlan de Souza Ferreira](#), possui área de 60m², 2 freezer; 3 agitadores de tubos; 2 aquecedores; 2 medidores de pH; 1 liofilizador; 2 balanças analíticas; banho Maria com temporizador; manta aquecedora; 2 estufas; medidor de atividade de água; balança analítica; capela; capela de fluxo laminar; 3 refrigeradores; 2 cubas de eletroforese, Sistema de cromatografia de baixa pressão, Cromatógrafo Líquido de Alta Eficiência; texturômetro; bomba de vácuo; centrífuga; 2 espectrofotômetros; câmara de UV; banho de ultrassom; fluorímetro para micotoxinas com homogeneizador de amostras, sistema concentrador centrífugo a vácuo e acessórios, além de outros acessórios.

– Laboratório de Análises Aplicadas e de Biomateriais e Inovação:

Coordenado pela profa. Janice Izabel Druzian, foi montado com recursos dos projetos de Consolidação da área de desenvolvimento de processos nanobiotecnológicos dos Programas de pós-graduação em Engenharia Química e Ciência de Alimentos da Bahia/CAPES aprovado em 2009, e de Fortalecimento do Programa de pós-graduação em Ciência de Alimentos/FAPESB aprovado em 2013. O LAPBIM tem dois bioreatores de 3,0 L e 5 L, além de uma Miniextrusora AX Plástico com sopro dupla rosca e são utilizados para a otimização das condições de produção de biopolímeros microbianos em fermentador, e para o desenvolvimento dos biocompositos e/ou nanobiocompositos na forma plana/filmes para embalagens, respectivamente. Equipamentos acessórios como: estufas para cultura bacteriológica e de secagem, incubadora refrigerada com agitação, shakers (2 incubadoras refrigeradas com agitação), liofilizador, autoclaves, centrífuga com refrigeração, banhos termostatizados, ultra-som, rotaevaporadores, capelas, balanças analíticas, bombas a vácuo, uma câmara climática com controle de umidade e temperatura, incubadora DBO, moinho criogênico laboratorial, mini misturador intensivo e demais equipamentos acessórios.

– Laboratório de Tecnologia e Manipulação de Alimentos:

Coordenado pelo prof. [Sérgio Eduardo Soares](#), dispõe de texturômetro, colorímetro (HunterLab), micro-ondas, fogão elétrico, liofilizador, analisador de atividade de água, banho-maria com refrigeração, micrômetros digitais, estufas refrigeradas com ventilação, estufas com ventilação e renovação de ar, estufa a vácuo, estufa de secagem e esterilização, banho-maria, refratômetro Abbe, pHmetro, termômetros portáteis digitais, banho ultrassom, bomba de vácuo, agitadores magnéticos, agitadores mecânicos, Balança semi-analítica.

– Laboratório de Análise Sensorial:

Coordenado pela prof^a [Maria Eugênia de Oliveira Mamede](#), possui área de 80m², com bancadas de granito e cabines individuais que atendendo as normas vigentes. Neste ambiente ainda tem bancadas, armários de parede e de chão, geladeira, freezer, balança digital, microcomputador com impressora e colorímetro portátil Konica Minolta.

– Laboratório de Pesquisa em Microbiologia de Alimentos:

Coordenado pela prof^a [Mariana Rosalino Nougali](#), possui área de 80m², dispõe de 4 estufas BOD, ultrafreezer, cabine de fluxo laminar com UV, estufa de secagem e esterilização, aparelho de esterilização infravermelho, homogeneizador de amostras, forno de micro-ondas, estufa bacteriológica, 2 geladeiras, 2 balanças analíticas, UV-vis, densímetro, contador de colônias, microscópios, autoclave.

– Laboratório de Toxicologia Clínica, Ambiental e Ocupacional:

Coordenado pelo prof. [José Antônio Menezes Filho](#), possui área de 70 m², dispõe de sala preparo de amostra para análise de metais, sala de instrumentação analítica, 2 capelas de exaustão, sistema de água ultra-pura Milli-Q, balança analítica, agitadores, centrífuga, banho-maria termostaticado, geladeiras e freezer, pHmetro, chapa de aquecimento. Sistema de absorção atômica (Varian, Agilent) com amostrador automático e o chama Spectra 55A. Sistema CLAE equipado com detector UV/vis e fluorescência, com amostrador automático.

– Laboratório de Bioquímica Clínica:

Coordenado pelo prof. Ricardo David Couto, dispõe de autoanalisador multiparamétrico (quimioluminescência) (01); autoanalisador multiparamétrico (eletroquimioluminescência) (01); Leitor de ELISA com programação de protocolos (01); Microscópios de luz (02); Microscópio de contraste de fase (01); Sistema para eletroforese horizontal SE-250 CELM (01); Fonte para eletroforese (01); Centrífuga de bancada com rotor de ângulo fixo até 5000rpm (01); Centrífuga refrigerada de bancada com rotor swing até 10000rpm (01); Espectrofotômetro UV-Vis digital (02); ultra-freezers -80 oC (01); Geladeira (02); Agitador de microplacas (01); Placas magnéticas termo-agitadoras (01); Balança analítica (01); pHmetro de bancada digital (01); Vortex (02); refratômetro (01); pipetadores eletrônicos (02); Banhos Maria com temperatura regulável, alarmes e circulação de água (02); No-Break alta capacidade sistema helicoidal (01); sistema homogeneizador de amostras (01); HPLC D-10, BIORAD para detecção de

variantes de hemoglobina e hemoglobina glicada (01); Equipamento multiparamétrico para a determinação de marcadores urinários solúveis e de sedimento urinário (01).

– **Laboratórios de Bioquímica dos Alimentos/ Laboratório de Controle de Qualidade de Alimentos:**

Coordenado pela profa. [Camila Duarte Ferreira Ribeiro](#), dispõe destilador de nitrogênio, Fricheck, colorímetro, rancimat, sistema de cromatografia gasosa, extrator de lipídeos do tipo Soxhlet, 3 autoclaves verticais, 2 refrigeradores com porta de vidro, microcentrífuga, incubadora de bancada do tipo shaker, 2 estufas do tipo BOD, homogeneizador de amostras, balança analítica, balança semi-analítica, bomba a vácuo e de compressão de ar, capela de fluxo laminar. No outro, 2 autoclaves verticais, 2 refrigeradores com porta de vidro, 1 microcentrífuga, 1 incubadora de bancada do tipo shaker, 2 estufas do tipo BOD, 1 homogeneizador de amostras, 1 balança analítica, 1 balança semi-analítica, 1 bomba a vácuo e de compressão de ar, 1 capela de fluxo laminar, micropipetadores, dentre outros.

– **Usina Piloto de Produção de Microalgas:**

A planta piloto para produção de microalgas está instalada anexa ao LAPESCA e PAPBIM, e consiste de tanques de produção de diferentes dimensões e volumes, a depender da finalidade. O sistema é composto de 4 minitanques, além de 2 tanques de produção tipo Raceway (2,20m de comprimento x 0,90m de largura x 0,35m de altura) com uma área de superficial de 1,98 m² e volume de trabalho de 700 L. Os minitanques e tanques possuem sistemas de agitação por pás, e por bombas submersas, respectivamente, termopar para controle da temperatura, e luxímetro para monitoramento da luminosidade. Os tanques são revestidos com fibra de vidro e cobertos por uma estrutura de estufa construída com filme de polietileno transparente.

– **Laboratório de Extensão de Bromatologia:**

É credenciado pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) para ensaios físico-químicos em alimentos (Portaria nº 343/2014) e acreditado pelo Instituto Nacional de Metrologia, Qualidade e Tecnologia (INMETRO). Coordenado pela prof^a [Maria Eugênia de Oliveira Mamede](#), possui área de 80m², dispõe de determinador de proteína, soxlet, muflas, analisador automático de álcool espectrofotômetros, balanças analíticas, microscópios eletrônicos, lupas estereoscópicas, capelas, freezer, geladeiras, estufas.

– **Laboratório de Extensão de Microbiologia de Alimentos:**

Área de 120 m² tem toda infraestrutura de equipamentos para controle de qualidade microbiológicos de alimentos, ar de ambientes climatizados, dutos de refrigeração, superfície, utensílios e equipamentos de indústrias, restaurantes, e comunidade em geral. Análises de rotina como, contagem de bactérias mesófilas, psicrófilas e termófilas, bolores e levedura, Coliformes totais e fecais, Staphylococcus áureos, Bacillus cereus, Clostrídios sulfito redutores, Salmonella, Escherichia coli, Escherichia coli 0157:H7, Vibrio Parahaemolyticus, Enterococos, Listeria monocytogenes, entre outras são realizadas na prestação de serviços.

– **Laboratório Multiusuário de Biologia Molecular (Farmácia/UFBA):**

Dispõe fotodocumentador, 2 termocicladores PCR, cubas de eletroforese, cabine de fluxo laminar com UV, ultrafreezer, PCR em tempo real, aparelho de pulsed field gel eletroforese (PFGE), pHmetros, ultracentrífugas, centrífugas, balanças analíticas, agitadores magnéticos, geladeiras, pipetadores automáticos.

– **Laboratório Multiusuário-I (Farmácia/UFBA):**

Este laboratório foi criado para comportar equipamentos adquiridos por projetos de caráter multiusuário como o Pró-equipamento, onde vem sendo estruturado numa Central Analítica da Faculdade de Farmácia. Atualmente, dispõem de FTIR, espectrofotômetro UV-Vis de varredura, 1 liofilizador; um texturometro, uma ultracentrífuga de chão (80.000 rpm), e colorímetro.

– **Laboratório Multiusuário de Absorção Atômica (Química/UFBA):**

Dispõe Espectrômetro de Absorção Atômica, Sistema de Cromatografia Líquida de Alta Eficiência (CLAE), com detectores de arranjo de diodos, UV-Vis e de fluorescência, que permitem a determinação de vitaminas, pigmentos, entre outros.

– **Laboratório Multiusuário de Engenharia de Materiais Poliméricos (Química/UFBA):**

Área de 54 m², dispõe de viscosímetro (Cannon Fenske Schott), geladeira, Banho termostático (0 a 100°C), estufa de esterilização, estufa de crescimento de microrganismos até 60 °C, colorímetro, viscosímetro de cilindros coaxiais (acima de 100 CP) RVDV-H+, sistema DSD (Perkin-Elmer/modelo DSC-4), balança semi-analítica, microscópio ótico, espectrômetro de massa, espectrofotômetro de absorção atômica, FTIR, espectrofotômetro UV-visível (Cary 1E Varian).

– **Central Analítica no Instituto de Química da UFBA:**

Dispõe de DRX, FTIR, DSC, e Usinas Pilotos.

Além desses, os Laboratórios de – Inspeção e Tecnologia de Carne e Derivados (José Ésler de Freitas Junior), Multifuncional (Cláudio Vaz Di Mambro Ribeiro), Inspeção de Tecnologia de Leite e Derivados (Marion Perreira da Costa), Toxicologia (Carlos Paqualin Cavaleiro), Piscicultura, e Laboratório de Nutrição Animal e 2 duas Fazendas Experimentais (Ronaldo Lopes Oliveira) são coordenados por docentes do PGAlí, mas estão lotados na Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia (UFBA). Assim como os laboratórios de: Análise Físico-química de Alimentos; Biotecnologia de Alimentos; Carnes e Derivados; Cereais e Panificação, coordenado pelo docente permanente do PGAlí – Renato Souza Cruz, e outros – Análise Sensorial; Desenvolvimento de Novos Produtos; Engenharia Bioquímica; Frutas e Hortaliças; Leites e Derivados; Operações Unitárias 2; Operações Unitárias 3; Qualidade de Alimentos; Química de Alimentos; Simulação de Processos e Transferência de Calor e Massa lotados na Universidade Estadual de Feira de Santana (UEFS/Departamento de Tecnologia e Engenharia de Alimentos/DTEC). Vale ressaltar ainda que muitas dissertações do PGAlí são implementadas e desenvolvidas em parceria com o SENAI/CIMATEC/BA, mantidas principalmente pelo prof. Marcelo

Andrés Umsza Guez que atuava no Instituto até 2012, que possui um centro tecnológico (35.000 m²), onde estão disponíveis – Planta de processamento de carnes, pescados e derivados; – Planta de processamento de frutas, hortaliças e bebidas; – Planta de processamento de Leite e derivados; e – Planta de processamento de cereais, raízes e derivados; além de laboratórios de análises físico-químicas e microbiológicas de controle da qualidade dos produtos elaborados com equipamentos de alto porte. E desde 2016, a pesquisadora Aline Camarão Telles Biasoto (EMBRAPA Semiárido/Petrolina/PE) foi credenciada como docente do programa, onde vem mantendo uma parceria e disponibilidade à infraestrutura de diversos laboratórios da EMBRAPA (Biotecnologia; Enologia; Fisiologia Pós-Colheita; Genética Vegetal; Processamento de Frutas; entre outros).

Em suma, o corpo docente do PGAl é constituído por **17 docentes permanentes (94%) e 1 docente visitante (5,6%)**. Todos os docentes possuem dedicação exclusiva (DE) em suas respectivas Instituições de lotação.

Os docentes estão distribuídos da seguinte maneira quanto ao vínculo; oito (n = 8, [44%]) são lotados na Faculdade de Farmácia (UFBA, Salvador, BA), sede do programa; cinco (n = 4, [22%]) na Escola de Medicina Veterinária e Zootecnia (UFBA, Salvador, BA); um (n = 1, [5,6%]) no Instituto de Ciências da Saúde (Biotecnologia, UFBA, Salvador, BA); um (n = 3, [17%]) na Escola de Nutrição (UFBA, Salvador, BA); e um (n = 1, [5,6%]) na Faculdade de Engenharia de Alimentos (UEFS, Feira de Santana, BA), um (n = 1, [5,6%]) na EMBRAPA Semiárido (Petrolina, PE). Assim, totalizando 89% dos docentes permanentes são lotados na UFBA. O docente externo à UFBA foi cadastrado como permanente, devido a demanda progressiva de discentes oriundos do centro semiárido do Brasil (lados opostos do rio São Francisco, Petrolina e Juazeiro divisa dos estados de Pernambuco e Bahia), líder econômico e crescente na área de alimentos.

O corpo docente do PGAl está constituído por 100% dos 18 docentes permanentes (DP), com formação acadêmica e produção científica na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos ou áreas afins.

Em 2022, o número de 11 (65%) do total de 18 docentes permanentes possuem pós-doutoramento. Assim, observa-se um aumento quando comparado aos 53% em 2018 e 46% em 2017, respectivamente.

Atualmente, o número de bolsista de produtividade científica (CNPq) passou a representar 56% (n = 10) em 2022, comparado aos 41,2% (n = 7), em 2021, 35,7% (2019), 31% (2018) e 27% (2017), respectivamente. Vale ressaltar que ambos os índices eram 0%, quando o Programa foi fundado em 2012. Entretanto, constata-se que a percentagem de docentes permanentes com perfil de pesquisadores produtividade do CNPq vem aumentando progressivamente, devido à experiência e regularidade na participação e coordenação de projetos de pesquisa. Além disso, eles têm sido reconhecidos institucionalmente pelos programas de pós-graduação e/ou agências de fomento pela contribuição para a formação de novos pesquisadores em nível de pós-graduação e no âmbito de projetos de IC,

apresentam produção científica divulgada em periódicos reconhecidos pela área, e atuam na nucleação de grupos de pesquisa.

Além disso, oito 8 (44%) DP atuam exclusivamente no PGAlI, 8 (44%) atuam em 2 programas e 2 (12%) atua em 3 programas de pós-graduação. Este índice vem se mantendo no período de 2017-2020. No entanto, tem-se a expectativa que o quantitativo de docentes que exerçam atividades somente no PGAlI aumente nos próximos anos, em função de novos credenciamentos.

O corpo DP do PGAlI apresenta 14 (82,4%) docentes, com mais de 5 anos de experiência (vínculo institucional), 11 (64,7%) com mais de 10 anos, e 7 (41,2%) com mais de 15 anos, e 4 (23,5%) com mais do que 20 anos, respectivamente. Essas informações são importantes para o planejamento futuro do programa quanto a possibilidade de aposentadorias.

PGALI EM NÚMEROS (2022):

Docentes/Pesquisadores:

- Permanentes = 17 (94,4%)
- Visitante = 01 (5,6%)

Discentes:

- Doutorado = 26 (20%)
- Mestrado = 41 (31%)
- Iniciação Científica (PIBIC/PIBITI) = 39 (29%)
- Iniciação Científica Jr. = 1 (1%)
- Trabalho de Conclusão de Curso = 26 (20%)

Grupos de Pesquisa coordenado por docentes/pesquisadores PGAlI:

- UFBA = 8 (88,8%)
- Outras Instituições = 1 (11,2%)

Processo Seletivo & Ingressantes:

- Número total de inscritos no Mestrado = 22 candidatos
- Número total de aprovados no Mestrado = 16 candidatos
- Número total de inscritos no Doutorado = 7 candidatos
- Número total de aprovados no Doutorado = 4 candidatos

Bolsas de Estudo Vigente:

- Mestrado CAPES = 16
- Mestrado FAPESB = 5
- Doutorado CAPES = 9
- Doutorado FAPESB = 5

Componente Curricular Ofertado:

Em 2022, o PGAlI ofertou o número de **20 componentes curriculares**, sendo nove (9) deles no 1º semestre e onze (11) no 2º semestre, totalizando 850 horas em carga horária, conforme apresentado no quadro abaixo:

Nome do componente	CH	Semestre	Docentes
FARA04/20151 - TOPICOS EM CIENCIA DE ALIMENTOS	34	1	NELSON BARROS COLAUTO (34 h)
FARA06/20151 - METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA	34	1	EDERLAN DE SOUZA FERREIRA (17 h) e RONALDO LOPES OLIVEIRA (17 h)

PGALI000000003 - REDAÇÃO DE ARTIGOS CIENTIFICOS	17	1	NELSON BARROS COLAUTO (17h)
FARA 03 - CROMATOGRAFIA INSTRUMENTAL	34	1	BRUNO NICOLAU PAULINO (34 h)
FARA 14 - TÓPICOS EM CONTAMINANTES QUÍMICOS DE ALIMENTOS	34	1	JOSE ANTONIO MENEZES FILHO (34 h)
FARB 66 - PROPRIEDADE INTELECTUAL E INOVAÇÃO	51	1	CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA (26 h) CAMILA DUARTE FERREIRA RIBEIRO (24 H)
PGALI000000009 - BIOTECNOLOGIA DE ALIMENTOS	34	1	MARCELO ANDRÉS UMSZA GUEZ (34 h)
FARA 11 - MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS	85	1	CARLOS PASQUALIN CAVALHEIRO (43 h) MARION PEREIRA DA COSTA (42 h)
FARB 78 - BIOPOLIMEROS	34	1	
FARA04/20151 - TOPICOS EM CIENCIA DE ALIMENTOS	34	2	NELSON BARROS COLAUTO (34 h)
FARA06/20151 - METODOLOGIA DA PESQUISA CIENTIFICA	34	2	EDERLAN DE SOUZA FERREIRA (17 h) e RONALDO LOPES OLIVEIRA (17 h)
PGALI000000003 - REDAÇÃO DE ARTIGOS CIENTIFICOS	17	2	NELSON BARROS COLAUTO (17 h)
FARA05/20151 - SEMINARIOS	34	2	CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA (34 h)
FARA08/20151 - ANALISE SENSORIAL	85	2	MARIA EUGENIA DE OLIVEIRA MAMEDE (85 h)
FARA09/20151 - BIOQUIMICA DE ALIMENTOS	51	2	EDERLAN DE SOUZA FERREIRA (34 h) ALINI TINOCO FRICKS (17 h)
FARA 10 - MÉTODOS FÍSICOS EM ANÁLISES DE ALIMENTOS	85	2	CAROLINA OLIVEIRA DE SOUZA (51 h) CLÁUDIO VAZ DI MAMBRO RIBEIRO (34 h)
FARA35/20151 - QUIMICA DE ALIMENTOS	34	2	SERGIO EDUARDO SOARES
PGALI000000010 - DESENVOLVIMENTO E CONTROLE DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL	51	2	CARLOS PASQUALIN CAVALHEIRO (24 h) MARION PEREIRA DA COSTA (26 h)
FARA 13 - TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	34	2	ALINI TINOCO FRICKS (17 h) BRUNO NICOLAU PAULINO (17 h)
FARA 12 - HIGIENE DE ALIMENTOS	34	2	DEBORAH MUROWANIECKI OTERO (34 h)

Titulados:

Em 2022, foram defendidas **13 dissertações**. Desse número 04 (31%) estão no projeto temático CQA-2, 03 (23%) estão no projeto temático CQA3, 03 (23%) estão no projeto temático IDPP-1, e 03 (23%) estão no projeto temático IDPP-2, conforme a descrição individual abaixo:

1. CAMILA CRISTINA AVELAR DE SOUSA;
2. CLARIANE TEIXEIRA PESSOA MAMONA
3. DENISE AGOSTINA GRIMAUT;
4. FERNANDA ANTÔNIA DE SOUZA OLIVEIRA;
5. GABRIELA SANTOS DA CONCEIÇÃO;
6. JAMILLE DA CONCEIÇÃO SOUZA;
7. LUCCAS DE JESUS PEREIRA DOS SANTOS;
8. RAQUEL NUNES ALMEIDA DA SILVA;
9. SARITA BRITO E SILVA;

10. SUELEN NERIS ALMEIDA VIANA;
11. TAMIRES DOS REIS SANTOS PEREIRA;
12. TAYANE DE JESUS FREITAS;
13. VÍTOR MOREIRA ROCHA.

Internacionalização:

- **Professor Visitante Sênior:**

Em 2022, o PGAlI manteve a contratação como Professor Visitante do pesquisador **Nelson Barros Colauto**, no âmbito do Edital PV nº 001/2020 - PRPPG/UFBA.

- **Professor Visitante no Exterior Sênior:**

Em 2022, o PGAlI teve a aprovação prof. **Marcelo Andrés Umsza Guez**, como Professor Visitante no Exterior Sênior, no âmbito do edital PROPG CAPES.PrInt/UFBA.

- **Professor Visitante no Exterior Júnior:**

Em 2022, o PGAlI teve a aprovação prof. **Ederlan de Souza Ferreira**, como Professor Visitante no Exterior Júnior, no âmbito do edital PROPG CAPES.PrInt/UFBA. Instituição de destino: University of Illinois Urbana-Champaign, Urbana, Illinois, Estados Unidos (EUA).

- **Professor Visitante no Brasil:**

Em 2022, o PGAlI teve aprovação da profa. Carolina Oliveira de Souza, no âmbito do EDITAL nº 02/2022-PROPG - PROFESSOR VISITANTE NO BRASILCAPES/PrInt/UFBA, para visita da profa. Dra. Maria Beatriz Prior Pinto Oliveira da Universidade do Porto (Portugal).

- **Missão de Trabalho no Exterior:**

Em 2022, os docentes do PGAlI realizaram um total de quatro (4) missões de trabalho no exterior no âmbito do edital PROPG/PrInt/UFBA Nº 003/2021.

1. Profa. Carolina Oliveira de Souza. Instituição de destino: Universidade do Porto (Portugal);
2. Profa. Camila Duarte Ferreira Ribeiro. Instituição de destino: Universidade da Geórgia (Estados Unidos da América);
3. Prof. Carlos Pasqualin Cavalheiro. Instituição de destino: Instituto de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição (Espanha);
4. Prof. Marcelo Andrés Umsza Guez. Instituição de destino: Universidade de Sonora (México).

- **Doutorado Sanduíche:**

Duas (2) discente do PGAlí foram contempladas no âmbito do edital PROPG/PrInt/UFBA nº 001/2021 – BOLSAS DE DOUTORADO SANDUÍCHE, de acordo como especificado abaixo:

1. Larissa Santos Assunção (Orientadora PGAlí – prof^a. Camila Duarte Ferreira Ribeiro).
Instituição de destino: Memorial University of Newfoundland, Canadá (CA).
2. Biane Oliveira Philadelpho (Orientadora PGAlí – prof. Ederlan de Souza Ferreira).
Instituição de destino: University of Illinois Urbana-Champaign, Urbana, Illinois, Estados Unidos (EUA).

Projeto & Financiamentos (vigentes – baseado nas informações enviadas pelos docentes):

– LINHA DE PESQUISA 1 CONTROLE DE QUALIDADE DE ALIMENTOS:

Designa ênfase em análises microbiológica, físico-química, sensorial e de contaminantes; identidade e funcionalidade de alimentos e bebidas com enfoque regional; análise de risco; e segurança alimentar.

Projeto temático 1.1 Segurança Alimentar: Envolve projetos de comida de rua, merenda escolar, da cadeia produtiva da pesca e pescados, de manipuladores de alimentos, da avaliação da eficiência de antimicrobianos e de bacteriófagos no controle da contaminação, de contaminação por metais, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Derramamento de óleo na costa do nordeste brasileiro e segurança alimentar: monitoramento de pescados (2020-atual)
Coordenação: Janice Izabel Druzian
Edital: 22/2019 – Programa CAPES-FCT
Agência de Fomento: CAPES. Processo: nº 42155020180
- Projeto de pesquisa: Determinantes socioambientais do neurodesenvolvimento em crianças aos 12 meses: Um estudo longitudinal no Recôncavo Baiano (2018-atual)
Edital: CNPq/Universal 2018
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: Processo: nº 42155020180
- Projeto de pesquisa: Determinantes socioambientais do neurodesenvolvimento em crianças aos 12 meses: Um estudo longitudinal no Recôncavo Baiano (2020-atual)
Edital: FAPESB/PPSUS 2020
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: Processo: nº 0000000000056

- Projeto de pesquisa: Influência da ALAD na associação entre os níveis de chumbo no sangue e função intelectual das crianças (2016-atual)
Edital: FAPESB Nº 003/2017 - PROGRAMA DE PESQUISA PARA O SUS: GESTÃO COMPARTILHADA EM SAÚDE - PPSUS/BA
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: FAPESB Processo: nº SUS0040/2018
- Projeto de pesquisa: Elementos essenciais na merenda de escolares do Estado da Bahia e relação com o desempenho escolar (ELEMENTAR)
Edital: EDITAL FAPESB nº 08/2015 - Apoio a projetos de pesquisa para jovem cientista no estado da Bahia
Coordenação: José Antônio Menezes Filho
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº JCB0029/2015

Projeto temático 1.2 Identidade, Qualidade e Funcionalidade de Alimentos e Bebidas:

Envolve projetos que avaliam a identidade de alimentos e bebidas, funcionalidade e estabilidade de compostos ativos, fortificação de alimentos, variáveis que definem ou caracterizam estes parâmetros, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Tanino oriundo de planta nativa da região semi-árida e ácido láurico na dieta ovinos em crescimento (2014-atual).
Coordenação: Cláudio Vaz Di Mambro Ribeiro
Edital: FAPESB/CNPq 009/2014 – PRONEM.
Agência de Fomento: FAPESB.
- Projeto de pesquisa: Propriedade antitumoral de hidrolisados proteicos oriundos da glicinina (11S) e beta-conglicinina (7S), sobre diferentes linhagens, in vitro (2016-atual)
Edital: EDITAL FAPESB nº 08/2015 - Apoio a projetos de pesquisa para jovem cientista no estado da Bahia
Coordenação: Ederlan de Souza Ferreira
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: nº JCB001/2016
- Projeto de pesquisa: Açai fit e detonador (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Empresa/indústria (Cooperação): BEBIDA MIX INDUSTRIA E COMERCIO LTDA

- Projeto de pesquisa: Controle de qualidade do leite de cabra e desenvolvimento de queijos de coalho caprino condimentados com bebidas alcoólicas com o aproveitamento do soro de leite na elaboração de alimentos funcionais
Edital: CNPq/Universal 2018
Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: CNPq. Processo: nº 405728/2018-2

Projeto temático 1.3 Controle de Qualidade de Alimentos e Bebidas: Envolve projetos que tratam da avaliação e controle da qualidade, padronização, autenticidade, e melhoramento de alimentos como chocolate, farinha de mandioca, amido, produtos da pesca, vinhos, azeite de dendê, frutos, bebidas e demais derivados, matérias-primas, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Biscoito Pan (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Empresa/indústria (Cooperação): PUDJA Industria e Comércio LTDA
- Projeto de pesquisa: A gestão política da pesca artesanal e o uso do pescado na alimentação escolar: cenários em países latinos e a realidade no Brasil (2019-atual)
Edital: CNPq/Universal nº 28/2018
Coordenação: Ryzia de Cássia Vieira Cardoso
Agência de Fomento: MCTIC/CNPq
- Projeto de pesquisa: Tecnologias de vinificação para o aprimoramento da qualidade e estabilidade do vinho 'Syrah' do Submédio do Vale do São Francisco (2020-atual)
Edital: nº 06/2018
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 23.13.06.017.00.00
- Projeto de pesquisa: Intervenções enológicas para a produção de vinhos e espumantes de alta qualidade no agreste de Pernambuco (2020-atual)
Edital: Embrapa Projetos Tipo III 90/2020
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 30.20.90.045.00.00

– LINHA DE PESQUISA 2 INOVAÇÃO E DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E PROCESSOS:

Designa ênfase no emprego e desenvolvimento de novos processos/bioprocessos e produtos/bioprodutos relacionados à ciência e tecnologia de alimentos; conservação de alimentos e bebidas e embalagens, embalagens ativas e inteligentes; aproveitamento de produtos e subprodutos e rejeitos agroindustriais com enfoque regional; novos ou superalimentos envolvendo a produção de biomassas de microalgas e insetos e desenvolvimento de novos produtos a partir destas biomassas; prospecção; propriedade intelectual e indicação geográfica de produtos alimentícios

Projeto temático 2.1 Inovação de Produtos e Processos Tecnológicos e Biotecnológicos:

Envolve projetos relacionados à bioprospecção de produtos regionais, métodos inovadores de conservação de alimentos, desenvolvimento de novos produtos, biomateriais compósitos e nanocompósitos, nano- e micro-encapsulamento, aplicação e eficácia dos bioprodutos na estabilidade e conservação de alimentos, desenvolvimento de novos processos tecnológicos, biotecnológicos, e ou nanobiotecnológicos, entre outros.

- Projeto de pesquisa: Cupuaçu “Nature-friendly”: Produção de ingrediente proteico e lipídico a partir da semente
Edital: GFI Biomas 2021
Coordenação: Ederlan de Souza Ferreira
Agência de Fomento: The Good Food Institute
- Projeto de pesquisa: Cultivo de microalgas no Brasil: Segurança Alimentar, Desenvolvimento Sustentável e Alternativa de Trabalho e Renda (2014-atual)
Coordenação: Jorge Alberto Vieira Costa/Janice Izabel Druzian
Agência de Fomento: MCTI. Processo: nº 01200.005005/2014-49
- Projeto de pesquisa: Polpa de coco verde em pó (2018-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2017 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Empresa/indústria (Cooperação): COCO ICE INDÚSTRIA E COMERCIO
- Projeto de pesquisa: Valorização da cadeia produtiva agroindustrial do Estado do Rio de Janeiro: Elaboração de novos produtos lácteos funcionais caprinos acrescidos de polpas de frutas nativas da Mata Atlântica (2016-atual)
Edital: ARC/FAPERJ 2016
Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: FAPERJ.

- Projeto de pesquisa: Desenvolvimento de queijos de coalho de cabra condimentados com cachaça e aproveitamento do soro de leite na elaboração de alimentos funcionais à base de soro com polpas de frutas típicas brasileiras (2018-atual)
Edital: CNPq/SESCOOP N° 007/2018
Coordenação: Marion Pereira da Costa
Agência de Fomento: CNPq. Processo: nº 402430/2018-2
- Projeto de pesquisa: Níveis de inclusão de Ácido Láurico em dietas para bovino de corte em confinamento
Edital: CNPq/Universal 2016
Coordenação: Ronaldo Lopes Oliveira
Agência de Fomento: CNPq.
- Projeto de pesquisa: Valorização do Doce de Umbu e da Fécula de Mandioca no Desenvolvimento de Novo Produto (2016-atual)
Edital: Embrapa 99/2018
Coordenação: Clívia Danubia Pinho da Costa Castro/Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 23.13.06.018.00.00
- Projeto de pesquisa: Estratégias agrônômicas e enológicas para melhorar a qualidade e estabilidade de vinhos das cultivares Chenin Blanc e Cabernet Sauvignon (2015-atual)
Edital: Embrapa 06/2013
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto
Agência de Fomento: Embrapa. Processo: nº SEG 03.13.06.008.00.00
- Projeto de pesquisa: Projeto Bem Diverso (2018-atual)
Coordenação: Aline Camarão Telles Biasoto/Anderson Cássio Sevilha
Agência de Fomento: GEF (Fundo Global para o Meio Ambiente). Processo: BRA/14/G33 Embrapa/PNUD/GEF

Projeto temático 2.2 Inovação, Prospecção e Aproveitamento de Produtos, Subprodutos e Rejeitos Agroindustriais Regionais:

Envolve projetos relacionados ao aproveitamento integral de matérias-primas para alimentação humana e animal, desenvolvimento de novos produtos, rejeitos agroindustriais regionais, agregação de valor, redução do desperdício, indicação geográfica de produtos agroindustriais, proteção da propriedade intelectual, inovação tecnológica e empreendedorismo, e sistema de inovação do País.

- Projeto de pesquisa: SuperBugs Alimentos Funcionais - Implantação de Empresa de Base Tecnológica (2020-atual)
Coordenação: Carolina Oliveira de Souza

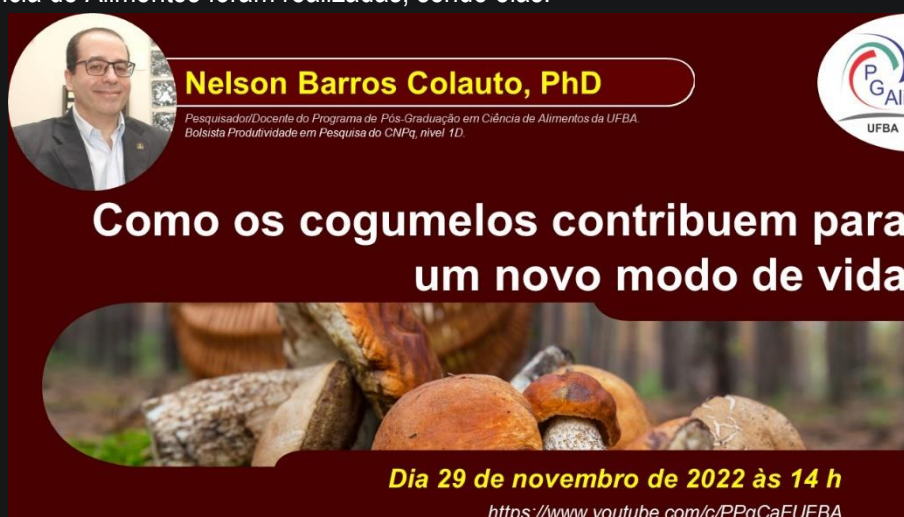
Edital: FAPESB/SECTI 01/2019 – CENTELHA BAHIA
Agência de Fomento: FAPESB. N° do processo: CCE N°016/2020


- Projeto de pesquisa: Microalgas na energia renovável: produção de biodiesel e bioplástico na biorremediação de água da extração de petróleo (2020-atual)
Edital: 004/2019 - Pesquisa Colaborativa FAPESB-FAPESP
Coordenação: Carolina Oliveira de Souza
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: n° RED001/2020
- Projeto de pesquisa: Zero Waste (2019-atual)
Edital: SESI/SENAI Inovação 2018 – Ciclo 2
Coordenação: Cleide Miranda de Castro Guedes/Marcelo Andrés Umsza Guez
Agência de Fomento: SESI/SENAI.
Empresa/indústria (Cooperação): LMOS INDUSTRIA E COMERCIO DE ALIMENTOS LTDA
- Projeto de pesquisa: Utilização do resíduo vegetal da agroindústria como farinhas sucedâneas na substituição parcial da farinha de trigo em produtos de panificação (2015-atual)
Edital: EDITAL N° 0009/2015 - EDITAL DE APOIO A PROJETOS DE DESENVOLVIMENTO TECNOLÓGICO E/OU DE INOVAÇÃO
Coordenação: Renato Souza Cruz
Agência de Fomento: FAPESB. Processo: n° DTE0012/2015


Eventos realizados:

Em 2022, o PGAlí organizou e/ou participou da realização três (03) eventos técnicos-científicos.


- **Evento científico:** 2º International Symposium of Food Science (SInCA). O evento ocorreu no período de 07 a 09 de março.
- **Curso:** Curso de Extensão em Preparo de Amostras Vinculadas ao Laboratório Multiuso Instrumental e Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos. Realizado no período de julho a outubro de 2022.
- **Evento:** PGAlí na Escola "Centro Educacional de Educação Profissional "Empreende Bahia". A visita de 30 estudantes do ensino médio, aos laboratórios vinculados ao Programa ocorreu no dia 25 de outubro de 2022. A programação teve atividades realizadas das 13 às 18 h na faculdade de Farmácia.
- **Conferências:** O número de 19 palestras eventuais na temática de Tópicos e Tendências em Ciência de Alimentos foram realizadas, sendo elas:



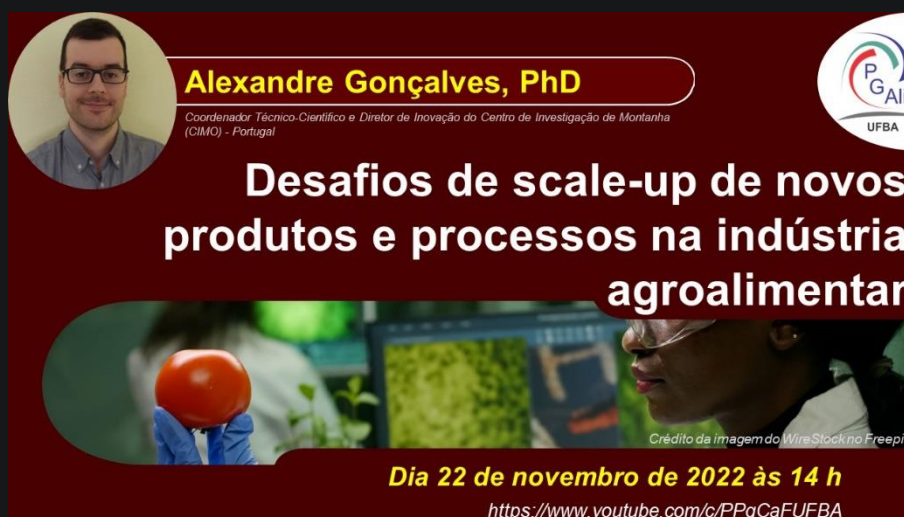
**Nelson Barros Colauto, PhD**
Pesquisador/Docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos da UFBA.
Bolsista Produtividade em Pesquisa do CNPq, nível 1D.





Como os cogumelos contribuem para um novo modo de vida



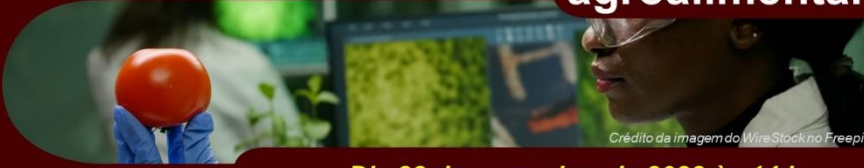
Dia 29 de novembro de 2022 às 14 h
<https://www.youtube.com/c/PPgCaFUFBA>



**Alexandre Gonçalves, PhD**
Coordenador Técnico-Científico e Diretor de Inovação do Centro de Investigação de Montanha (CI MO) - Portugal



Desafios de scale-up de novos produtos e processos na indústria agroalimentar



Crédito da imagem do WireStock no Freepik

Dia 22 de novembro de 2022 às 14 h
<https://www.youtube.com/c/PPgCaFUFBA>



Carlos Álvarez-García, PhD

Research Officer, Teagasc – The Agriculture and Food Development Authority – Ireland



Insects and meat co-products as novel and emerging protein sources: extraction techniques and processing



Crédito da imagem do WireStock no Freepik

Dia 08 de novembro de 2022 às 14 h

<https://www.youtube.com/c/PPgCaFUFBA>



Drª Zilda Cristiani Gazim

Pesquisadora de Produtividade em Pesquisa do CNPq nível 1D
Universidade Paranaense - Paraná - Brasil



Conhecimento tradicional e fitoquímico de plantas medicinais



Dia 01 de novembro de 2022 às 14 h

<https://www.youtube.com/c/PPgCaFUFBA>



Professor Nicolas Bordenave, PhD

Associate Professor, School of Nutrition Sciences, University of Ottawa – Canada.



Integration of consumers' demands in the development of novel foods, from the point of view of food scientists



Dia 25 de outubro de 2022 às 14 h

<https://www.youtube.com/c/PPgCaFUFBA>

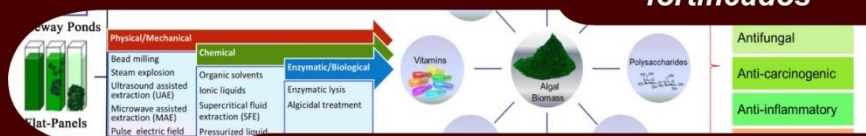


Dra. Juliana Silveira do Valle

Pesquisadora Produtividade em Pesquisa do CNPq nível-2.
Universidade Paranaense – Paraná – Brasil.



Luz como indutor da produção de biocompostos por fungos: Importância para produção de alimentos funcionais e fortificados



Dia 18 de outubro de 2022 às 14 h

<https://www.youtube.com/c/PPgCaUFBA>



Dr. Douglas Cardoso Dragunski

Pesquisador Produtividade em Pesquisa do CNPq nível-2.
Universidade Estadual do Oeste do Paraná – Paraná – Brasil.



Uso de biofilmes para conservação de frutas



Dia 06 de setembro de 2022 às 14 h

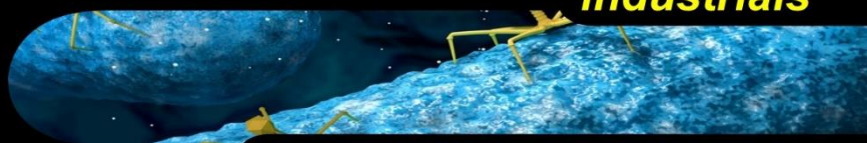


Dr. Daniel Ibraim Pires Atala

Pesquisador de Produtividade em Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq nível-2.
Coordenador do Laboratório Nacional de Ciência e Tecnologia do Bioetanol.
Fundador da Startup Bioprocess Improvement - São Paulo – Brasil.



Bacteriófagos como controle biológico de processos produtivos industriais



Dia 30 de Agosto de 2022 às 14 h

Link: <https://conferenciaiweb.mp.br/webconf/programa-de-pos-graduacao-em-ciencia-de-alimentos-ufba>

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Lillian Barros, PhD

(Centro de Investigação de Montanha (CIMO) Vice-Coordenador do Instituto Politécnico de Bragança- Portugal)

da apresentou a palestra intitulada “Desafios de scale-up de novos produtos e processos na indústria agroalimentar.” (duas horas) na disciplina de FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 14 de junho de 2022.

Prof. Nelson Ferrros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos

Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Dr. Alexandre Gonçalves – Innovation Director | Technical Scientific

(Coordinator Food and Biologically Based Products MORE – Mountains of Research Collaborative Laboratory Association – Portugal)

da apresentou a palestra intitulada “Desafios de scale-up de novos produtos e processos na indústria agroalimentar.” (duas horas) na disciplina de FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 07 de junho de 2022.

Prof. Nelson Ferrros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos

Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Profa. Luzia Doretto Paccola-Meirelles, PhD

(Universidade Estadual de Londrina Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “Cogumelos comestíveis e medicinais” (duas horas) na disciplina de FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 24 de maio de 2022.

Prof. Nelson Ferrros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos

Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Empresário Vasco Esteves – CEO da TECMAFOODS
(Insect Based Feed & Food – Portugal)

da apresentou a palestra intitulada “Produção e transformação de insetos em escala industrial” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 10 de maio de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Profa. JULIANA SILVEIRA DO VALLE PhD
(Universidade Paranaense – Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “A visão dos fungos: como a luz pode afetar a produção de biocompostos e alimentos” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 03 de maio de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Prof. DOUGLAS CARDOSO DRAGUNSKI PhD
(Universidade Estadual do Oeste do Paraná- Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “Uso de biofilmes para conservação de frutas” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 26 de abril de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Prof. ALCYR VIANA, PhD
(Instituto Federal de Goiás – Goiás – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “PANC como possibilidades gastronômicas, econômicas e sociais” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 19 de abril de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Profª. SUELEN PEREIRA RUIZ HERRIG PhD
(Universidade Paranaense – Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “Óleos essenciais para conservação de alimentos: aplicações e perspectivas” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 12 de abril de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)


CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO

Certificamos que o senhor(a)

Profª. MARIA GRACIELA IECHER FARIAS NUNES PhD
(Universidade Paranaense – Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “Bioacumulação de lítio e outros metais em basidiomicetos” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 05 de abril de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação Programa de Pós-Graduação de Ciência de Alimentos (PGAL)

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO


Certificamos que o senhor(a)

Prof. ZILDA CRISTIANI GAZIM, PhD

(Universidade Paranaense – Paraná – Brasil)

da apresentou a palestra intitulada “Atividade biológica das principais moléculas encontradas em plantas” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 29 de março de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA 04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI)

CERTIFICADO DE PARTICIPAÇÃO


Certificamos que o senhor(a)

Prof. GIANI ANDREA LINDE COLAUTO PhD

(Universidade Federal da Bahia – Bahia – Brasil)

apresentou a palestra intitulada “Tecnologias Emergentes no Processamento de Alimentos” (duas horas) na disciplina de **FARA04 – TÓPICOS EM CIÊNCIA DE ALIMENTOS** do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (UFBA, Salvador, Brazil) no dia 22 de março de 2022.


Prof. Nelson Farros Colauto, PhD
Coordenação do componente FARA 04 – Tópicos em Ciência de Alimentos


Prof. Ederlan de Souza Ferreira, PhD
Coordenação do Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos (PGALI)

RESUMO DAS ATIVIDADES DESENVOLVIDAS PELOS DOCENTES/PESQUISADORES PGALI EM 2022
(em elaboração)

ORIENTAÇÕES CONCLUÍDAS NA GRADUAÇÃO	Qtd	PRODUÇÕES CIENTÍFICAS	Qtd	PROJETO FINANCIADO	Em andamento	Aprovado em 2022	Qtd
Monitorias		Bolsista de Produtividade	10	FINEP/MCTI			
Bolsas PIBIC/PIBIT /PIBIEX		Artigos científicos		CNPq			
Bolsas Permanecer		Resumo completos em eventos		CAPES			
Bolsas PIBIC/PIBIT Jr.		Resumo simples em eventos		FAPESB			
Orientações de TCC		Parecerista <i>Ad Hoc</i>		UFBA			
ORIENTAÇÕES CONCLUÍDAS NA PÓS-GRADUAÇÃO	Qtd	Patentes submetidas		Extensão			
Mestrado	13	Premiação/título de reconhecimento		Outro			
Doutorado	0	Capítulo de Livro					
Bolsista Pós-doutorado	1	Participação em eventos					
INTERNACIONALIZAÇÃO	Qtd	Convênios e parcerias					
Docente/pesquisador	7						
Alunos	0						

Programa de Pós-Graduação em Ciência de Alimentos

da UFBA

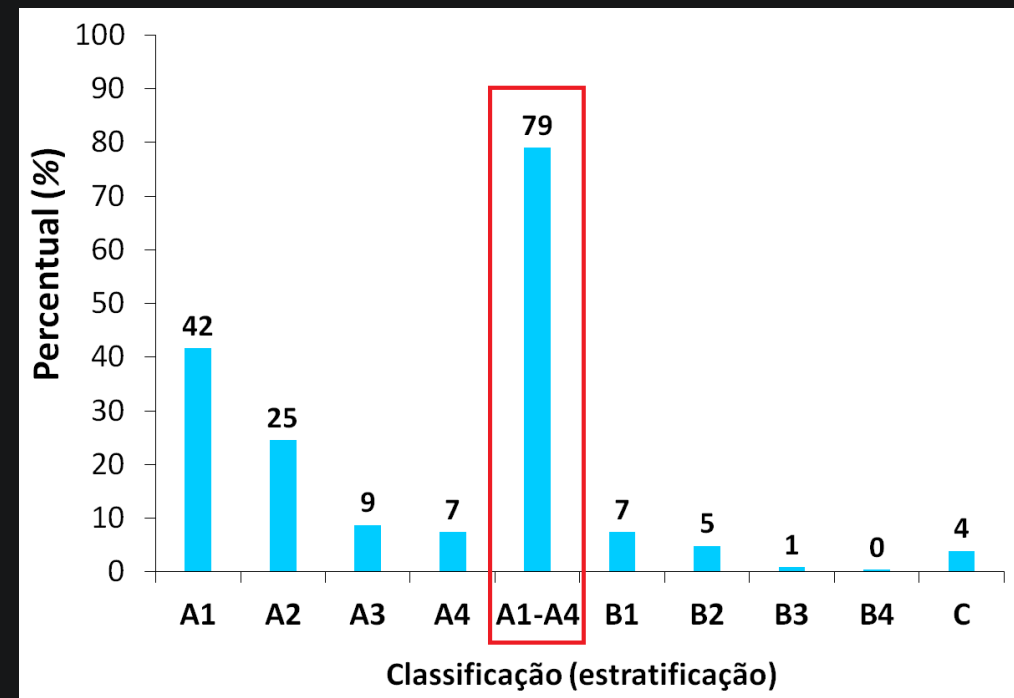
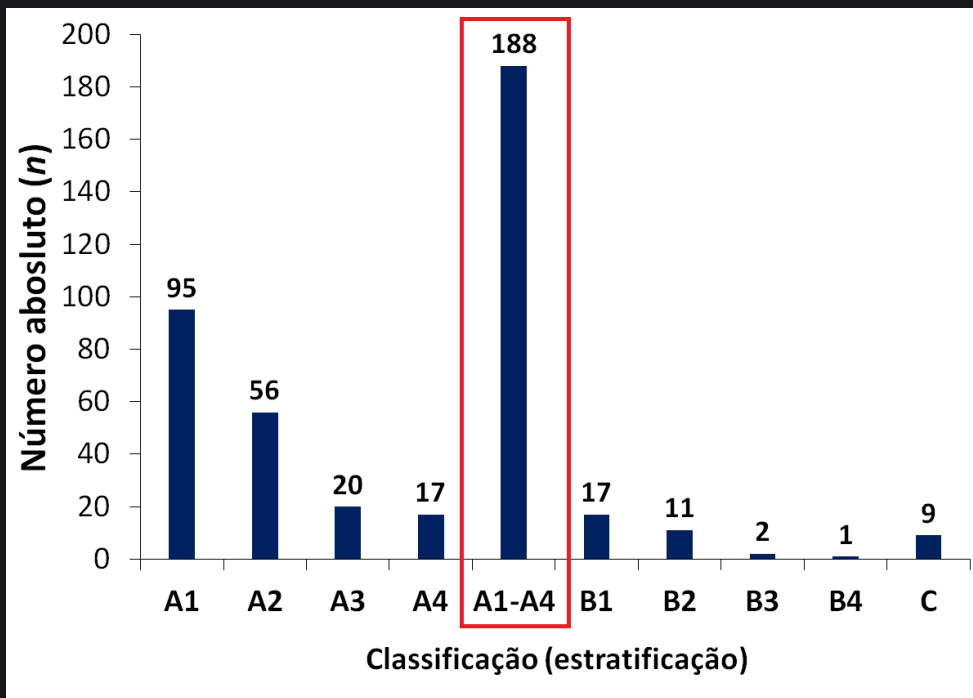
Mestrado & Doutorado



QUADRIENAL 2017-2020

Relatório da Produção Intelectual (artigos) do PGAI

Figura 1 - Distribuição em números absolutos de artigos (A) e em percentual (B) por estratificação (*novo* Qualis CAPES), segundo dados divulgado pela CAPES*.



*Dados disponibilizado somente na plataforma Sucupira. Total de artigos publicado (considerado) no quadriênio, $n = 228$.

Figura 2 - Distribuição em números absolutos de artigos por ano e estratificação (*novo* Qualis CAPES), segundo dados divulgado pela CAPES*.

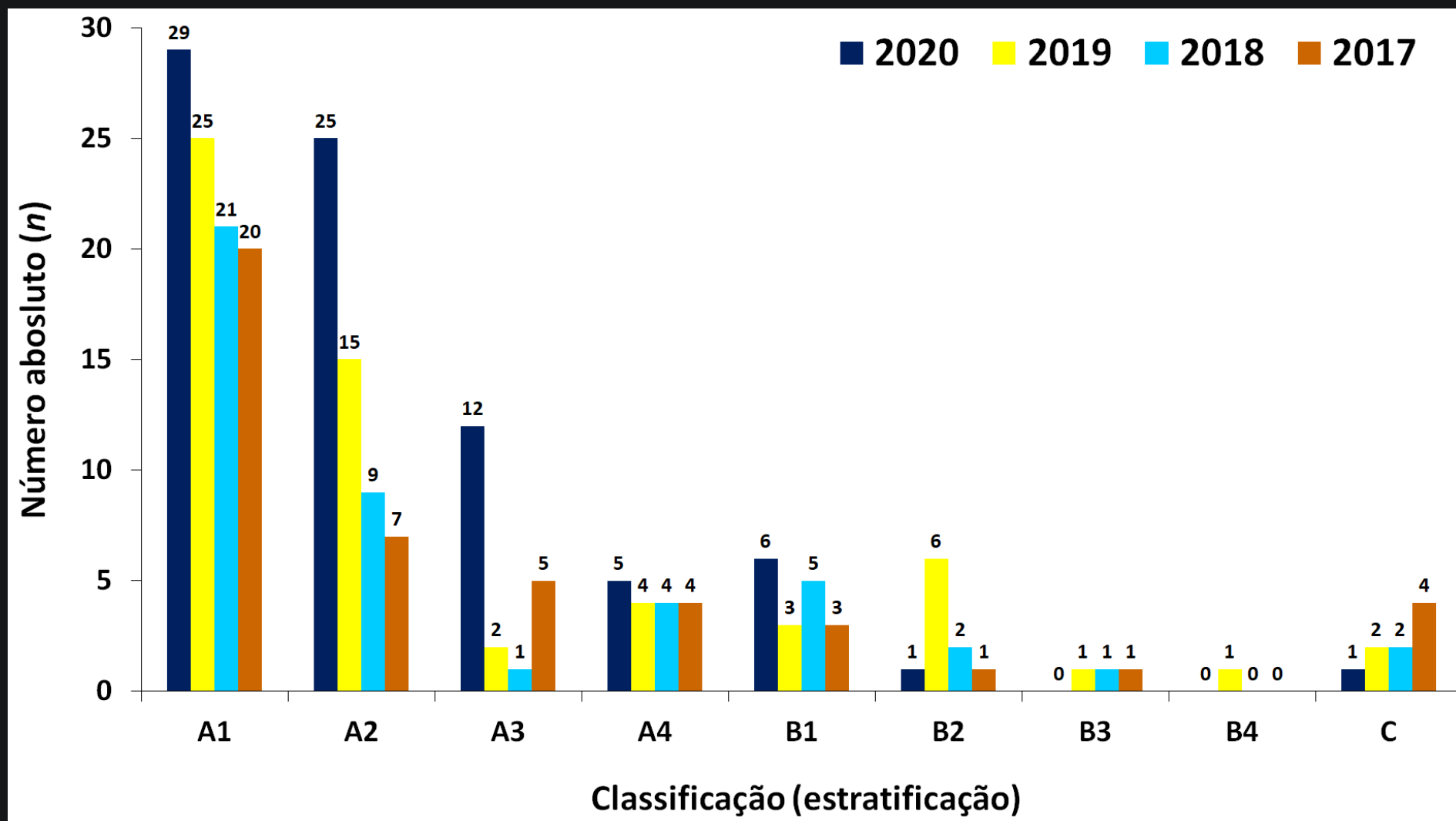


Tabela 1 - Classificação dos artigos ($n = 228$) publicados por docentes PGAlI, de acordo com a estratificação do *novo* Qualis CAPES*

Ano base	Nome da Produção	ISSN	Título do Periódico	Estrato
2019	A SINGLE DOSE OF PURPLE GRAPE JUICE IMPROVES PHYSICAL PERFORMANCE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY IN RUNNERS: A RANDOMIZED, CROSSOVER, DOUBLE-BLIND, PLACEBO STUDY	1436-6207	EUROPEAN JOURNAL OF NUTRITION	A1
2018	AIRBORNE MANGANESE EXPOSURE AND NEUROBEHAVIOR IN SCHOOL-AGED CHILDREN LIVING NEAR A FERRO-MANGANESE ALLOY PLANT	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2020	ALKALINE CONDITIONS BETTER EXTRACT ANTI-INFLAMMATORY POLYSACCHARIDES FROM WINEMAKING BY-PRODUCTS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1
2019	ANAESTHESIA WITH EUGENOL IN HYBRID AMAZON CATFISH (PSEUDOPLATYSTOMA RETICULATUM ♀ LEIARIUS MARMORATUS) HANDLING: BIOCHEMICAL AND HAEMATOLOGICAL RESPONSES	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2017	ANONNA MURICATA L. (SOURSOP) SEEDS OIL IMPROVES IN MODEL IN VIVO AND IN VITRO OF TYPE 1 DIABETES MELLITUS	0091-6749	JOURNAL OF ALLERGY AND CLINICAL IMMUNOLOGY	A1
2017	ANTIOXIDANT, ANTIMICROBIAL, ANTIPARASITIC, AND CYTOTOXIC PROPERTIES OF VARIOUS BRAZILIAN PROPOLIS EXTRACTS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2020	BEYOND INFLAMMATION: CENTRALLY MEDIATED ANTINOCICEPTIVE PROPERTIES OF SPIRULINA PLATENSIS LEB-18 BIOMASS VIA THE OPIOID SYSTEM	1756-4646	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	A1
2018	BIOACTIVE EFFICACY OF LOW-DENSITY POLYETHYLENE FILMS WITH NATURAL ADDITIVES	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	CASSAVA STARCH-BASED NANOCOMPOSITES REINFORCED WITH CELLULOSE NANOFIBERS EXTRACTED FROM SISAL	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	CHARACTERIZATION OF AMYLOSE AND AMYLOPECTIN FRACTIONS SEPARATED FROM POTATO, BANANA, CORN, AND CASSAVA STARCHES	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2018	CHEMICAL CHARACTERIZATION AND BIOLOGICAL ACTIVITY OF SIX DIFFERENT EXTRACTS OF PROPOLIS THROUGH CONVENTIONAL METHODS AND SUPERCRITICAL EXTRACTION	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	CHIA AND OAT EMULSION GELS AS NEW ANIMAL FAT REPLACERS AND HEALTHY BIOACTIVE SOURCES IN FRESH SAUSAGE FORMULATION	0309-1740	MEAT SCIENCE	A1
2020	CHITOSAN AND COTTONSEED PROCESSING METHOD ASSOCIATION ON CARCASS TRAITS AND MEAT QUALITY OF FEEDLOT LAMBS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	CONSUMER PERCEPTION, HEALTH INFORMATION, AND INSTRUMENTAL PARAMETERS OF CUPUASSU (THEOBROMA GRANDIFLORUM) GOAT MILK YOGURTS	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	DEVELOPMENT AND APPLICATION STARCH FILMS:PBAT WITH ADDITIVES FOR EVALUATING THE SHELF LIFE OF TOMMY ATKINS MANGO IN THE FRESH-CUT STATE	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2020	DEVELOPMENT AND VALIDATION OF RP-HPLC-DAD METHOD FOR BIOGENIC AMINES DETERMINATION IN PROBIOTIC YOGURTS	1878-5352	ARABIAN JOURNAL OF CHEMISTRY	A1
2017	DEVELOPMENT OF ACTIVE FILMS POLY (BUTYLENE ADIPATE CO-TEREPHTHALATE) - PBAT INCORPORATED WITH OREGANO ESSENTIAL OIL AND APPLICATION IN FISH FILLET PRESERVATION	0926-6690	INDUSTRIAL CROPS AND PRODUCTS (PRINT)	A1
2017	DEVELOPMENT OF COMPOSITE MEMBRANE PBAT: ZEOLITE Y FOR APPLICATION AS RHYNCHOPHOROL RELEASE SYSTEM	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	DEVELOPMENT OF HPLC-ELSD METHOD FOR DETERMINATION OF MALTODEXTRIN IN RAW MILK	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2017	ED-JAMBO (SYZYGIUM MALACCENSE): BIOACTIVE COMPOUNDS IN FRUITS AND LEAVES	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	EFFECT OF COTTONSEED PROCESSING AND CHITOSAN SUPPLEMENTATION ON LAMB PERFORMANCE, DIGESTIBILITY AND NITROGEN DIGESTION	0021-8596	THE JOURNAL OF AGRICULTURAL SCIENCE (PRINT)	A1
2020	EFFECT OF DEHYDRATED RESIDUE FROM ACEROLA (MALPIGHIA EMARGINATA DC.) FRUIT PULP IN LAMB DIET ON INTAKE, INGESTIVE BEHAVIOR, DIGESTIBILITY, RUMINAL PARAMETERS AND N BALANCE	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2020	EFFECT OF FERMENTED SAUSAGES WITH PROBIOTIC ENTEROCOCCUS FAECIUM CRL 183 ON GUT MICROBIOTA USING DYNAMIC COLONIC MODEL	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	EFFECTS OF ACACIA MEARNSII EXTRACT AS A CONDENSED-TANNIN SOURCE ON ANIMAL PERFORMANCE, CARCASS YIELD AND MEAT QUALITY IN GOATS	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1

2020	EFFECTS OF CONDENSED TANNIN-AMENDED CASSAVA SILAGE BLEND DIETS ON FEEDING BEHAVIOR, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, MILK YIELD AND MILK COMPOSITION IN DAIRY GOATS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2018	EFFECTS OF CRUDE GLYCERIN FROM BIODIESEL ON THE DIETS OF LAMBS: INTAKE, DIGESTIBILITY, PERFORMANCE, FEEDING BEHAVIOR AND SERUM METABOLITES	0021-8812	JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A1
2018	EFFECTS OF INTERACTION BETWEEN PH AND STOCKING DENSITY ON THE GROWTH, HAEMATOLOGICAL AND BIOCHEMICAL RESPONSES OF NILE TILAPIA JUVENILES	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2019	EFFECTS OF PHOTOSTIMULATION ON THE CATABOLIC PROCESS OF XENOBIOTICS	1011-1344	JOURNAL OF PHOTOCHEMISTRY AND PHOTOBIOLOGY. B, BIOLOGY	A1
2020	EFFECTS OF THE DIETARY INCLUSION OF BURITI OIL ON LAMB PERFORMANCE, CARCASS TRAITS, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, INGESTIVE BEHAVIOR AND BLOOD METABOLITES	2076-2615	ANIMALS	A1
2018	EFFICACY OF SPIRULINA SP. POLYHYDROXYALKANOATES EXTRACTION METHODS AND INFLUENCE ON POLYMER PROPERTIES AND COMPOSITION	2211-9264	ALGAL RESEARCH	A1
2018	ENVIRONMENTAL CO-EXPOSURE TO LEAD AND MANGANESE AND INTELLECTUAL DEFICIT IN SCHOOL-AGED CHILDREN	1660-4601	INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH	A1
2019	EVALUATION OF THE ANTIOXIDANT PROFILE AND CYTOTOXIC ACTIVITY OF RED PROPOLIS EXTRACTS FROM DIFFERENT REGIONS OF NORTHEASTERN BRAZIL OBTAINED BY CONVENTIONAL AND ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION	1932-6203	PLOS ONE	A1
2019	EVALUATION OF THE COMPUTER-BASED INTERVENTION PROGRAM STAYINGFIT BRAZIL TO PROMOTE HEALTHY EATING HABITS: THE RESULTS FROM A SCHOOL CLUSTER-RANDOMIZED CONTROLLED TRIAL	1660-4601	INTERNATIONAL JOURNAL OF ENVIRONMENTAL RESEARCH AND PUBLIC HEALTH	A1
2020	EVERYBODY LOVES CHEESE: CROSSLINK BETWEEN PERSISTENCE AND VIRULENCE OF SHIGA-TOXIN ESCHERICHIA COLI</>	1040-8398	CRITICAL REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND NUTRITION	A1
2018	FATTY ACID, PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT FROM LAMBS FED DIETS CONTAINING LICURI CAKE	1932-6203	PLOS ONE	A1
2019	FATTY ACID PROFILE, PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION AND SENSORIAL ATTRIBUTES OF SALTED AND SUN-DRIED MEAT FROM YOUNG NELLORE BULLS SUPPLEMENTED WITH CONDENSED TANNINS	1932-6203	PLOS ONE	A1
2017	FATTY ACID PROFILES OF FIVE FARMED BRAZILIAN FRESHWATER FISH SPECIES FROM DIFFERENT FAMILIES	1932-6203	PLOS ONE	A1
2018	FEEDING SUNFLOWER CAKE FROM BIODIESEL PRODUCTION TO SANTA INES LAMBS: PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT	1932-6203	PLOS ONE	A1
2020	FOLLICULAR AND LUTEAL MORPHOFUNCTIONALITY OF DAIRY COWS SUPPLEMENTED WITH CALCIUM SALTS OF FATTY ACIDS IN AIFT PROGRAMS	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2017	FOOD SAFETY IN CASSAVA 'FLOUR HOUSES' OF COPIOBA VALLEY, BAHIA, BRAZIL: DIAGNOSIS AND CONTRIBUTION TO GEOGRAPHICAL INDICATION	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	FOOD SAFETY KNOWLEDGE AND PRACTICES OF FOOD HANDLERS, HEAD CHEFS AND MANAGERS IN HOTELS' RESTAURANTS OF SALVADOR, BRAZIL	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	FUNCTIONAL TEA FROM A BRAZILIAN BERRY: OVERVIEW OF THE BIOACTIVES COMPOUNDS	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2017	HYDROLYSIS OF PART OF CASSAVA STARCH INTO NANOCRYSTALS LEADS TO INCREASED REINFORCEMENT OF NANOCOMPOSITE FILMS	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2018	IN VITRO AND IN SILICO STUDIES OF 3-HYDROXY-3-METHYL-GLUTARYL COENZYME A REDUCTASE INHIBITORY ACTIVITY OF THE COWPEA GLN-ASP-PHE PEPTIDE	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	INFLUENCE OF COCOA CLONES ON THE QUALITY AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF CHOCOLATE - NITROGENOUS COMPOUNDS	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2018	INFLUENCE OF NITROGEN ON GROWTH, BIOMASS COMPOSITION, PRODUCTION, AND PROPERTIES OF POLYHYDROXYALKANOATES (PHAS) BY MICROALGAE	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2017	INFLUENCE OF RIPENESS AND MACERATION OF THE GRAPES ON LEVELS OF FURAN AND CARBONYL COMPOUNDS IN WINE - SIMULTANEOUS QUANTITATIVE DETERMINATION AND ASSESSMENT OF THE EXPOSURE RISK TO THESE COMPOUNDS	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	INFLUENCE OF STRAIN AND FERMENTATION TIME ON THE PRODUCTION, COMPOSITION, AND PROPERTIES OF XANTHAN GUM	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	INNOVATIVE FUNCTIONAL NANODISPERSION: COMBINATION OF CAROTENOID FROM SPIRULINA AND YELLOW PASSION FRUIT ALBEDO	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2017	INSTRUMENTAL TEXTURE PARAMETERS AS FRESHNESS INDICATORS IN FIVE FARMED BRAZILIAN FRESHWATER FISH SPECIES	1936-9751	FOOD ANALYTICAL METHODS (PRINT)	A1
2017	INTAKE, DIGESTIBILITY, PERFORMANCE, AND FEEDING BEHAVIOR OF LAMBS FED DIETS CONTAINING SILAGES OF DIFFERENT TROPICAL FORAGE SPECIES	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1
2020	INTAKE, NUTRIENT DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, SERUM METABOLITES AND GROWTH PERFORMANCE OF LAMBS SUPPLEMENTED WITH ACACIA MEARNsii CONDENSED TANNIN EXTRACT	1873-2216	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY	A1
2018	INVESTIGATION OF CELLULAR FATTY ACID COMPOSITION OF XANTHOMONAS SPP. AS CHEMICAL MARKERS OF PRODUCTIVITY AND QUALITY OF XANTHAN GUM	0144-8617	CARBOHYDRATE POLYMERS	A1

2018	LAMBS FED CASSAVA SILAGE WITH ADDED TAMARIND RESIDUE: SILAGE QUALITY, INTAKE, DIGESTIBILITY, NITROGEN BALANCE, GROWTH PERFORMANCE AND CARCASS QUALITY	0377-8401	ANIMAL FEED SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A1
2020	LEAD IN SOIL AND VEGETABLES IN A GLAZED POTTERY PRODUCTION AREA: A RISK ASSESSMENT APPROACH. HEAVY METALS IN MYTHELLA FALCATA FROM TODOS SANTOS BAY, BRAZIL, AS A MONITOR OF CRUDE OIL SPILL	2215-1532	ENVIRONMENTAL NANOTECHNOLOGY, MONITORING & MANAGEMENT	A1
2018	LISTERIA MONOCYTOGENES AT CHICKEN SLAUGHTERHOUSE: OCCURRENCE, GENETIC RELATIONSHIP AMONG ISOLATES AND EVALUATION OF ANTIMICROBIAL SUSCEPTIBILITY	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2017	MANGANESE AND LEAD LEVELS IN SETTLED DUST IN ELEMENTARY SCHOOLS ARE CORRELATED WITH BIOMARKERS OF EXPOSURE IN SCHOOL-AGED CHILDREN	0269-7491	ENVIRONMENTAL POLLUTION (1987)	A1
2019	MANGANESE EXPOSURE AND ASSOCIATION WITH HORMONE IMBALANCE IN CHILDREN LIVING NEAR A FERRO-MANGANESE ALLOY PLANT.	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2019	MANGANESE EXPOSURE AND WORKING MEMORY-RELATED BRAIN ACTIVITY IN SMALLHOLDER FARMWORKERS IN COSTA RICA: RESULTS FROM PILOT STUDY	0013-9351	ENVIRONMENTAL RESEARCH (NEW YORK, N.Y. PRINT)	A1
2019	METHIONINE MICROENCAPSULATED WITH A CARNAUBA (COPERNICIA PRUNIFERA) WAX MATRIX FOR PROTECTION FROM DEGRADATION IN THE RUMEN	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2018	MORPHOLOGICAL, BARRIER, AND MECHANICAL PROPERTIES OF CASSAVA STARCH FILMS REINFORCED WITH CELLULOSE AND STARCH NANOPARTICLES	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2019	NET MINERAL REQUIREMENTS FOR THE GROWTH AND MAINTENANCE OF SOMALI LAMBS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2020	OCCURRENCE, SOURCES, AND PATHWAYS OF CHEMICAL CONTAMINANTS IN INFANT FORMULAS	1541-4337	COMPREHENSIVE REVIEWS IN FOOD SCIENCE AND FOOD SAFETY	A1
2018	OUTDOOR PILOT-SCALE CULTIVATION OF SPIRULINA SP. LEB-18 IN DIFFERENT GEOGRAPHIC LOCATIONS FOR EVALUATING ITS GROWTH AND CHEMICAL COMPOSITION	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2019	PBAT/TPS-NANOWHISKERS BLENDS PREPARATION AND APPLICATION AS FOOD PACKAGING	0021-8995	JOURNAL OF APPLIED POLYMER SCIENCE (PRINT)	A1
2017	PHENOLICS FROM PURPLE GRAPE JUICE INCREASE SERUM ANTIOXIDANT STATUS AND IMPROVE LIPID PROFILE AND BLOOD PRESSURE IN HEALTHY ADULTS UNDER INTENSE PHYSICAL TRAINING	1756-4646	JOURNAL OF FUNCTIONAL FOODS	A1
2020	PHYSICAL HAZARDS IN MEAT PRODUCTS: CONSUMERS' COMPLAINTS FOUND ON A BRAZILIAN WEBSITE	0956-7135	FOOD CONTROL	A1
2020	PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROFILE OF BEAUREGARD SWEET POTATO BEER	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROFILE OF BEAUREGARD SWEET POTATO BEER	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	PHYSICOCHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF THE MEAT OF YOUNG NELLORE BULLS FED SUNFLOWER CAKE FROM THE BIODIESEL INDUSTRY	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2020	PHYSICOCHEMICAL QUALITY, BIOACTIVE COMPOUNDS AND IN VITRO ANTIOXIDANT ACTIVITY OF A NEW VARIETY OF PASSION FRUIT CV. BRS SERTÃO FORTE (PASSIFLORA CINNINATA MAST.) FROM BRAZILIAN SEMIARID REGION	0304-4238	SCIENTIA HORTICULTURAE	A1
2019	PILOT-SCALE ISOLATION AND CHARACTERIZATION OF EXTRACELLULAR POLYMERIC SUBSTANCES (EPS) FROM CELL-FREE MEDIUM OF SPIRULINA SP. LEB-18 CULTURES UNDER OUTDOOR CONDITIONS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2018	PILOT-SCALE ISOLATION AND CHARACTERIZATION OF EXTRACELLULAR POLYMERIC SUBSTANCES (EPS) FROM CELL-FREE MEDIUM OF SPIRULINA SP. LEB-18 CULTURES UNDER OUTDOOR CONDITIONS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2020	POST-HARVEST LOSSES OF FRUITS AND VEGETABLES IN SUPPLY CENTERS IN SALVADOR, BRAZIL: ANALYSIS OF DETERMINANTS, VOLUMES AND REDUCTION STRATEGIES	0956-053X	WASTE MANAGEMENT (ELMSFORD)	A1
2018	PRENATAL MANCOZEB EXPOSURE, EXCESS MANGANESE, AND NEURODEVELOPMENT AT ONE YEAR OF AGE IN THE INFANTS' ENVIRONMENTAL HEALTH (ISA) STUDY	0091-6765	ENVIRONMENTAL HEALTH PERSPECTIVES	A1
2020	PREPARATION AND CHARACTERIZATION OF C-PHYCOCYANIN COATED WITH STMP/STPP CROSS-LINKED STARCHES FROM DIFFERENT BOTANICAL SOURCES	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2019	PRODUCTION AND CHARACTERIZATION OF SPIRULINA SP. LEB 18 CULTURED IN REUSED ZARROUK'S MEDIUM IN A RACEWAY-TYPE BIOREACTOR	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2017	PRODUCTION, COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ANALYSIS OF GOAT MILK IN GOATS FED BURITI OIL	1525-3163	JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A1
2020	PRODUCTION, COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY TRAITS OF MILK FROM GOATS FED CRUDE GLYCERIN FROM WASTE FRYING OILS USED IN BIODIESEL PRODUCTION	1871-1413	LIVESTOCK SCIENCE (PRINT)	A1
2019	RED-JAMBO PEEL EXTRACT SHOWS ANTIPROLIFERATIVE ACTIVITY AGAINST HEPG2 HUMAN HEPATOMA CELLS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1
2018	SENSORY, OLFACTOMETRY AND COMPREHENSIVE TWO-DIMENSIONAL GAS CHROMATOGRAPHY ANALYSES AS APPROPRIATE TOOLS TO CHARACTERIZE THE EFFECTS OF VINE MANAGEMENT ON WINE AROMA	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2019	SENSORY PROFILE AND CHECK-ALL-THAT-APPLY (CATA) AS TOOLS FOR EVALUATING AND CHARACTERIZING SYRAH WINES AGED WITH OAK CHIPS	0963-9969	FOOD RESEARCH INTERNATIONAL	A1

2019	SHORT COMMUNICATION: ANTIMICROBIAL ACTIVITY OF PEQUI (CARYOCAR BRASILIENSE) WASTE EXTRACT ON GOAT MINAS FRESCAL CHEESE PRESENTING SODIUM REDUCTION	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	SHORT COMMUNICATION: BIOGENIC AMINE FORMATION DURING FERMENTATION IN FUNCTIONAL SHEEP MILK YOGURTS	0022-0302	JOURNAL OF DAIRY SCIENCE	A1
2019	SHOULD WE BAN TOTAL PHENOLICS AND ANTIOXIDANT SCREENING METHODS? THE LINK BETWEEN ANTIOXIDANT POTENTIAL AND ACTIVATION OF NF-KB USING PHENOLIC COMPOUNDS FROM GRAPE BY-PRODUCTS	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN A RACEWAY-TYPE BIOREACTOR USING WASTEWATER FROM DESALINATION PROCESS: PRODUCTION OF CARBOHYDRATE-RICH BIOMASS	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN OUTDOOR PILOT SCALE USING AQUACULTURE WASTEWATER: HIGH BIOMASS, CAROTENOID, LIPID AND CARBOHYDRATE PRODUCTION	0044-8486	AQUACULTURE (AMSTERDAM)	A1
2020	SPIRULINA SP. LEB 18 CULTIVATION IN SEAWATER AND REDUCED NUTRIENTS: BIOPROCESS STRATEGY FOR INCREASING CARBOHYDRATES IN BIOMASS	0960-8524	BIORESOURCE TECHNOLOGY	A1
2018	TOXOPLASMA GONDII INFECTION AND BEHAVIORAL OUTCOMES IN HUMANS: A SYSTEMATIC REVIEW	0932-0113	PARASITOLOGY RESEARCH (1987 . PRINT)	A1
2018	TREHALOSE AS A CRYOPROTECTANT IN FREEZE-DRIED WHEAT SOURDOUGH PRODUCTION	0023-6438	LEBENSMITTEL-WISSENSCHAFT + TECHNOLOGIE / FOOD SCIENCE + TECHNOLOGY	A1
2020	URBAN GARDENING AND NEGLECTED AND UNDERUTILIZED SPECIES IN SALVADOR, BAHIA, BRAZIL	1746-4269	JOURNAL OF ETHNOBIOLOGY AND ETHNOMEDICINE	A1
2019	VALORIZATION OF CRUDE GLYCEROL BASED ON BIOLOGICAL PROCESSES FOR ACCUMULATION OF LIPOPHILIC COMPOUNDS	0141-8130	INTERNATIONAL JOURNAL OF BIOLOGICAL MACROMOLECULES	A1
2020	VOLATILE PROFILE AND AROMA POTENTIAL OF TROPICAL SYRAH WINES ELABORATED IN DIFFERENT MATURATION AND MACERATION TIMES USING COMPREHENSIVE TWO-DIMENSIONAL GAS CHROMATOGRAPHY AND OLFACTOMETRY	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2020	WEIGHT ADJUSTMENT EQUATION FOR HAIR SHEEP RAISED IN WARM CONDITIONS	1751-7311	ANIMAL (CAMBRIDGE. PRINT)	A1
2019	¹ H NMR AND LC-MS-BASED METABOLOMIC APPROACH FOR EVALUATION OF THE SEASONALITY AND VITICULTURAL PRACTICES IN WINES FROM SÃO FRANCISCO RIVER VALLEY, A BRAZILIAN SEMI-ARID REGION	0308-8146	FOOD CHEMISTRY	A1
2018	AFLATOXINS AND OCHRATOXIN A IN DIFFERENT COCOA CLONES (<i>C</i>THEOBROMA CACAO</i> L.) DEVELOPED IN THE SOUTHERN REGION OF BAHIA, BRAZIL	1944-0049	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART A. CHEMISTRY, ANALYSIS, CONTROL, EXPOSURE & RISK ASSESSMENT (PRINT)	A2
2020	ANALYSIS OF BIOGENIC AMINES IN PROBIOTIC AND COMMERCIAL SALAMIS	0889-1575	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (PRINT)	A2
2018	ANONNA MURICATA L. (SOURSOP) SEED OIL IMPROVES TYPE 1 DIABETES PARAMETERS IN VIVO AND IN VITRO	2213-4344	PHARMANUTRITION	A2
2017	ANTIBACTERIAL EFFICACY OF NISIN, BACTERIOPHAGE P100 AND SODIUM LACTATE AGAINST LISTERIA MONOCYTOGENES IN READY-TO-EAT SLICED PORK HAM	1517-8382	BRAZILIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY	A2
2019	BRACKISH GROUNDWATER FROM BRAZILIAN BACKLANDS IN SPIRULINA CULTURES: POTENTIAL OF CARBOHYDRATE AND POLYUNSATURATED FATTY ACID PRODUCTION	0273-2289	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	A2
2019	BRAZILIAN GREEN PROPOLIS AS A THERAPEUTIC AGENT FOR THE POST-SURGICAL TREATMENT OF CASEOUS LYMPHADENITIS IN SHEEP	2297-1769	FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE	A2
2019	CARNAUBA WAX AS A WALL MATERIAL FOR UREA MICROENCAPSULATION	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2019	CHEMICAL MODIFICATION OF CELLULOSE NANOCRYSTALS AND THEIR APPLICATION IN THERMOPLASTIC STARCH (TPS) AND POLY(3-HYDROXYBUTYRATE) (P3HB) NANOCOMPOSITES	1042-7147	POLYMERS FOR ADVANCED TECHNOLOGIES (PRINT)	A2
2018	COFFEE-COCOA ADDITIVES FOR BIO-BASED ANTIOXIDANT PACKAGING	2214-2894	FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE	A2
2018	CONSUMPTION OF MANGROVE ROOT CRAB (GONIOPSIS CRUENTATA) AND RISK ASSESSMENT DUE TO LEAD EXPOSURE OF ESTUARINE VILLAGERS	1939-3210	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART B. SURVEILLANCE COMMUNICATIONS	A2
2019	DEVELOPMENT OF MEMBRANES COMPOSED OF POLY(BUTYLENE ADIPATE-CO-TEREPHTHALATE) AND ACTIVATED CHARCOAL FOR USE IN A CONTROLLED RELEASE SYSTEM OF PHEROMONE	1566-2543	JOURNAL OF POLYMERS AND THE ENVIRONMENT	A2
2020	DIFFERENCES BETWEEN CATTLE AND BUFFALO IN THE WATER-SOLUBLE PROTEINS OF THE LONGISSIMUS MUSCLE AS SHOWN BY ELECTROPHORETIC TECHNIQUES	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2020	DIFFERENT ULTRASOUND EXPOSURE TIMES INFLUENCE THE PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIAL QUALITY PROPERTIES IN PROBIOTIC GOAT MILK YOGURT	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	EFFECT OF CELLULOSE NANOCRYSTALS FROM DIFFERENT LIGNOCELLULOSIC RESIDUES TO CHITOSAN/GLYCEROL FILMS	2073-4360	POLYMERS	A2
2019	EFFECT OF DIFFERENT STRATEGIES OF <i>LACTOBACILLUS PLANTARUM</i> INCORPORATION IN CHORIZO SAUSAGES	1097-0010	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE (ONLINE)	A2
2020	EFFECT OF DRYING METHODS ON BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT CAPACITY IN GRAPE SKIN RESIDUES FROM THE NEW HYBRID VARIETY BRS MAGNA	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2

2020	EFFECT OF ENCAPSULATED LACTOBACILLUS PLANTARUM AS PROBIOTIC ON DRY-SAUSAGES DURING CHILLED STORAGE	1365-2621	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (ONLINE)	A2
2020	EFFECT OF EXPERIMENTAL PARAMETERS ON THE EXTRACTION OF GRAPE SEED OIL OBTAINED BY LOW PRESSURE AND SUPERCRITICAL FLUID EXTRACTION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	EFFECT OF LICURI CAKE SUPPLEMENTATION ON PERFORMANCE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, CARCASS TRAITS AND MEAT QUALITY OF GRAZING LAMBS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	EFFECT OF SLOW-RELEASE UREA MICROENCAPSULATED IN BEESWAX AND ITS INCLUSION IN RUMINANT DIETS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2017	EFFECTS OF LICURY CAKE IN YOUNG NELLORE BULL DIETS: SALTED SUN-DRIED MEAT IS PREFERRED RATHER THAN FRESH MEAT BY CONSUMERS DESPITE SIMILAR PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	EFFECTS OF SOIL AND VINEYARD CHARACTERISTICS ON VOLATILE, PHENOLIC COMPOSITION AND SENSORY PROFILE OF CABERNET SAUVIGNON WINES OF CAMPANHA GAÚCHA	0103-5053	JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (IMPRESSO)	A2
2020	EVALUATION OF THE TECHNOLOGICAL POTENTIAL OF GRAPE PEELS THROUGH PATENT DOCUMENT ANALYSIS: AGRO-INDUSTRIAL WASTE WITH BIOTECHNOLOGICAL POTENTIAL	1872-2105	RECENT PATENTS ON NANOTECHNOLOGY	A2
2020	INTAKE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, AND NITROGEN BALANCE OF GOATS FED WITH DIETS CONTAINING RESIDUE FROM TAMARIND FRUIT	1573-7438	TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION	A2
2020	INTAKE, DIGESTIBILITY, INGESTIVE BEHAVIOR, PRODUCTION, AND COMPOSITION OF GOAT MILK SUPPLEMENTED WITH DETOXIFIED CASTOR BEAN MEAL ADDED UREA AS A REPLACEMENT OF SOYBEAN MEAL	0049-4747	TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION	A2
2020	INTERACTION OF TOXOPLASMA GONDII INFECTION AND ELEVATED BLOOD LEAD LEVELS ON CHILDREN'S NEUROBEHAVIOR	0161-813X	NEUROTOXICOLOGY (PARK FOREST SOUTH)	A2
2017	LEAD AND CADMIUM IN MANGROVE ROOT CRAB GONIOPSIS CRUENTATA, IN NATURA AND AT TWO FOOD PROCESSING STAGES	1939-3210	FOOD ADDITIVES & CONTAMINANTS. PART B. SURVEILLANCE COMMUNICATIONS	A2
2017	MAINTENANCE AND GROWTH REQUIREMENTS IN MALE AND FEMALE HAIR LAMBS	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	MATURATION AND MACERATION EFFECTS ON TROPICAL RED WINES ASSESSED BY CHROMATOGRAPHY AND ANALYSIS OF VARIANCE - PRINCIPAL COMPONENT ANALYSIS	0103-5053	JOURNAL OF THE BRAZILIAN CHEMICAL SOCIETY (IMPRESSO)	A2
2020	MICROBIAL COLORANTS PRODUCTION IN STIRRED-TANK BIOREACTOR AND THEIR INCORPORATION IN AN ALTERNATIVE FOOD PACKAGING BIOMATERIAL	2309-608X	JOURNAL OF FUNGI	A2
2020	NEUROPSYCHOLOGICAL EFFECTS OF MERCURY EXPOSURE IN CHILDREN AND ADOLESCENTS OF THE AMAZON REGION, BRAZIL	0161-813X	NEUROTOXICOLOGY (PARK FOREST SOUTH)	A2
2019	NONDESTRUCTIVE PREDICTION OF THE OVERALL QUALITY OF COW'S MILK YOGURT BY CORRELATING A BIOGENIC AMINE INDEX WITH TRADITIONAL QUALITY PARAMETERS USING VALIDATED NONLINEAR MODELS	0889-1575	JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS (PRINT)	A2
2018	PALM KERNEL CAKE FROM THE BIODIESEL INDUSTRY IN GOAT KID DIETS. PART 2: PHYSICO-CHEMICAL COMPOSITION, FATTY ACID PROFILE AND SENSORY ATTRIBUTES OF MEAT	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2020	PERFORMANCE, BODY WATER BALANCE, INGESTIVE BEHAVIOR AND BLOOD METABOLITES IN GOATS FED WITH CACTUS PEAR (OPUNTIA FICUS-INDICA L. MILLER) SILAGE SUBJECTED TO AN INTERMITTENT WATER SUPPLY	2071-1050	SUSTAINABILITY (BASEL)	A2
2017	PHENOTYPIC AND GENOTYPIC CHARACTERIZATION OF SALMONELLA SPP. ISOLATED FROM FOODS AND CLINICAL SAMPLES IN BRAZIL	0001-3765	ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS (IMPRESSO)	A2
2020	PHYSICO-CHEMICAL AND FUNCTIONAL PROPERTIES OF MANGALÔ BEAN (LABLAB PURPUREUS L.) STARCH	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICO-CHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2018	PHYSICO-CHEMICAL CHARACTERISTICS AND FATTY ACID COMPOSITION OF THE MEAT OF LAMBS FED CASSAVA SILAGE AND DRY TAMARIND (TAMARINDUS INDICA)	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2020	PHYSICO-CHEMICAL, MORPHOLOGICAL AND TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF THE AVOCADO (PERSEA AMERICANA MILL. CV. HASS) SEED STARCH	1981-1829	CIÊNCIA E AGROTECNOLOGIA (ONLINE)	A2
2020	PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, LIPID OXIDATION, AND FATTY ACID COMPOSITION OF SAUSAGE PREPARED WITH MEAT OF YOUNG NELLORE BULLS FED A DIET WITH LAURIC ACID	1438-7697	EUROPEAN JOURNAL OF LIPID SCIENCE AND TECHNOLOGY (PRINT)	A2
2017	PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES, RHEOLOGY AND DEGREE OF ESTERIFICATION OF PASSION FRUIT (PASSIFLORA EDULIS F. FLAVICARPA) PEEL FLOUR	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	PREDICTION OF THE CHEMICAL BODY COMPOSITION OF HAIR LAMBS USING THE COMPOSITION OF A RIB SECTION	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2019	PROPOLIS: TYPES, COMPOSITION, BIOLOGICAL ACTIVITIES AND VETERINARY PRODUCT PATENT PROSPECTING	0022-5142	JOURNAL OF THE SCIENCE OF FOOD AND AGRICULTURE	A2
2020	RELATIONSHIP BETWEEN BIOACTIVE COMPOUNDS AND SENSORY PROPERTIES OF DARK CHOCOLATE PRODUCED FROM BRAZILIAN HYBRID COCOA	1365-2621	INTERNATIONAL JOURNAL OF FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (ONLINE)	A2
2020	REPLACING CORN BRAN AND SOYBEAN MEAL IN THE DIET WITH SPINELESS CACTUS AND COTTONSEED AFFECTS INGESTIVE BEHAVIOUR, PERFORMANCE, CARCASS CHARACTERISTICS AND MEAT QUALITY OF MURRAH WATER BUFFALO	1836-0939	ANIMAL PRODUCTION SCIENCE (PRINT)	A2
2018	SCHOOL MEALS? CENTESIMAL AND MINERAL COMPOSITION AND THEIR NUTRITIONAL VALUE FOR BRAZILIAN CHILDREN	0946-672X	JOURNAL OF TRACE ELEMENTS IN MEDICINE AND BIOLOGY	A2

2020	SPIRULINA SP. AS A BIOREMEDIATION AGENT FOR AQUACULTURE WASTEWATER: PRODUCTION OF HIGH ADDED VALUE COMPOUNDS AND ESTIMATION OF THEORETICAL BIODIESEL	1939-1234	BIOENERGY RESEARCH	A2
2020	STEARIC ACID (C18:0) REDUCES THE EXPRESSION OF LIPOGENIC GENES AND PRODUCTIVITY IN LATE LACTATING DAIRY EWES	0921-4488	SMALL RUMINANT RESEARCH	A2
2020	SUPERCRITICAL EXTRACTION OF RED PROPOLIS: OPERATIONAL CONDITIONS AND CHEMICAL CHARACTERIZATION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2019	SUSCEPTIBILITY OF MALASSEZIA PACHYDERMATIS CLINICAL ISOLATES TO ALLOPATHIC ANTIFUNGALS AND BRAZILIAN RED, GREEN, AND BROWN PROPOLIS EXTRACTS	2297-1769	FRONTIERS IN VETERINARY SCIENCE	A2
2018	SZYGIUM CUMINI NECTAR SUPPLEMENTATION REDUCED BIOMARKERS OF OXIDATIVE STRESS, MUSCLE DAMAGE, AND IMPROVED PSYCHOLOGICAL RESPONSE IN HIGHLY TRAINED YOUNG HANDBALL PLAYERS	1664-042X	FRONTIERS IN PHYSIOLOGY	A2
2020	TECHNOLOGICAL PROSPECTION OF OIL NANOPARTICLES: PRIMARY CHARACTERISTICS AND PROFILES	1872-2105	RECENT PATENTS ON NANOTECHNOLOGY	A2
2017	THERAPY WITH MESENCHYMAL STROMAL CELLS OR CONDITIONED MEDIUM REVERSE CARDIAC ALTERATIONS IN A HIGH-FAT DIET-INDUCED OBESITY MODEL	1465-3249	CYTOTHERAPY (OXFORD)	A2
2020	ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF STARCH NANOPARTICLES FROM BREADFRUIT (ARTOCARPUS ALTILIS (PARKINSON) FOSBERG)	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2019	ULTRASOUND-ASSISTED EXTRACTION OF STARCH NANOPARTICLES FROM BREADFRUIT (ARTOCARPUS ALTILIS (PARKINSON) FOSBERG)	0927-7757	COLLOIDS AND SURFACES. A, PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS (PRINT)	A2
2019	UNDERSTANDING UREA ENCAPSULATION IN DIFFERENT CLAY MINERALS AS A POSSIBLE SYSTEM FOR RUMINANT NUTRITION	1420-3049	MOLECULES (BASEL. ONLINE)	A2
2018	XANTHAN GUM PRODUCTION BY XANTHOMONAS CAMPESTRIS PV. CAMPESTRIS IBSBF 1866 AND 1867 FROM LIGNOCELLULOSIC AGROINDUSTRIAL WASTES	0273-2289	APPLIED BIOCHEMISTRY AND BIOTECHNOLOGY	A2
2017	ANTIMICROBIAL RESISTANCE IN DIARRHEAGENIC ESCHERICHIA COLI FROM READY-TO-EAT FOODS	0975-8402	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	A3
2019	COCOA'S RESIDUAL HONEY: PHYSICOCHEMICAL CHARACTERIZATION AND POTENTIAL AS A FERMENTATIVE SUBSTRATE BY <I>SACCHAROMYCES CEREVISIAE</I> AWRI726	1537-744X	THE SCIENTIFIC WORLD JOURNAL	A3
2020	DEVELOPMENT OF ARROWROOT FLOUR FERMENTED BY KEFIR GRAINS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	EVALUATION OF THE CONTENT OF BIOACTIVE COMPOUNDS IN COCOA BEANS DURING THE FERMENTATION PROCESS	0022-1155	JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY	A3
2017	IMPACT OF UV-C LIGHT ON THE FATTY ACID PROFILE AND OXIDATIVE STABILITY OF NILE TILAPIA () FILLETS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	METAL CONTENT OF NUTRITIONAL AND TOXIC VALUE IN DIFFERENT TYPES OF BRAZILIAN PROPOLIS	1537-744X	THE SCIENTIFIC WORLD JOURNAL	A3
2017	MILK PROTEIN-BASED FORMULAS CONTAINING DIFFERENT OILS AFFECT FATTY ACIDS BALANCE IN TERM INFANTS: A RANDOMIZED BLINDED CROSSOVER CLINICAL TRIAL	1476-511X	LIPIDS IN HEALTH AND DISEASE	A3
2020	MURINOMETRIC MEASUREMENTS AND RETROPERITONEAL ADIPOSE TISSUE IN YOUNG RATS EXPOSED TO THE HIGH-FAT DIET: IS THERE CORRELATION?	1678-4375	BRAZILIAN JOURNAL OF BIOLOGY (ONLINE)	A3
2017	PHENOLICS FROM WINEMAKING BY-PRODUCTS BETTER DECREASE VLDL-CHOLESTEROL AND TRIACYLGLYCEROL LEVELS THAN THOSE OF RED WINE IN WISTAR RATS	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2018	PHYSICOCHEMICAL QUALITY, FATTY ACID COMPOSITION, AND SENSORY ANALYSIS OF NELLORE STEERS MEAT FED WITH INCLUSION OF CONDENSED TANNIN IN THE DIET	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2019	PROBIOTIC YOGURT WITH BRAZILIAN RED PROPOLIS: PHYSICOCHEMICAL AND BIOACTIVE PROPERTIES, STABILITY, AND SHELF LIFE	0022-1147	JOURNAL OF FOOD SCIENCE	A3
2020	PROXIMATE COMPOSITION, FATTY ACIDS AND NUTRITIONAL INDICES OF PROMISING FRESHWATER FISH SPECIES FROM SERRASALMIDAE FAMILY	1947-6345	CYTA: JOURNAL OF FOOD (ONLINE)	A3
2020	RHEOLOGICAL, MECHANICAL, THERMAL, AND MORPHOLOGICAL PROPERTIES OF BLENDS POLY(BUTYLENE ADIPATE- CO<I> - TEREPHTHALATE), THERMOPLASTIC STARCH, AND CELLULOSE NANOPARTICLES	0032-3888	POLYMER ENGINEERING AND SCIENCE	A3
2020	ROLE OF GAS CHROMATOGRAPHY AND OLFACTOMETRY TO UNDERSTAND THE WINE AROMA ACHIEVEMENTS DENOTED BY MULTIDIMENSIONAL ANALYSIS	1615-9314	JOURNAL OF SEPARATION SCIENCE (INTERNET)	A3
2020	ROOTSTOCK FOR THE 'BRS MAGNA' GRAPEVINE GROWN IN A TROPICAL REGION AFFECTS THE QUALITY OF THE STORED JUICE	1806-6690	REVISTA CIÊNCIA AGRONÔMICA (UFC. ONLINE)	A3
2020	SHOULD THE VANCOMYCIN MINIMAL INHIBITORY CONCENTRATION BE USED AS AN INFANT CRITICAL CARE REGULAR CRITERIA?	1389-2010	CURRENT PHARMACEUTICAL BIOTECHNOLOGY (PRINT)	A3
2020	STREET FOOD, FOOD SAFETY, AND REGULATION: WHAT IS THE PANORAMA IN COLOMBIA?: A REVIEW	0362-028X	JOURNAL OF FOOD PROTECTION	A3
2020	STRUCTURAL AND THERMAL INVESTIGATIONS OF STARCH POLYMERS AS MATRICES FOR RETENTION OF RHYNCHOPHOROL AGGREGATION PHEROMONE	1388-6150	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	A3
2017	THE IMPORTANT ROLE OF CRYSTALLINITY AND AMYLOSE RATIO IN THERMAL STABILITY OF STARCHES	1388-6150	JOURNAL OF THERMAL ANALYSIS AND CALORIMETRY	A3
2020	TOXICOLOGICAL ALERT: EXPOSURE TO GLYCIDYL METHACRYLATE AND CANCER RISK	0748-2337	TOXICOLOGY AND INDUSTRIAL HEALTH	A3

2017	CHEMICAL COMPOSITION, MICROBIOLOGICAL PROPERTIES, AND FATTY ACID PROFILE OF ITALIAN-TYPE SALAMI WITH PORK BACKFAT SUBSTITUTED BY EMULSIFIED CANOLA OIL	0103-8478	CIÊNCIA RURAL (UFSM. IMPRESSO)	A4
2020	EFFECT OF RIPENING TIME ON BACTERIOLOGICAL AND PHYSICOCHEMICAL GOAT MILK CHEESE CHARACTERISTICS	1226-7708	FOOD SCIENCE AND BIOTECHNOLOGY (SEOUL)	A4
2020	ENVIRONMENTAL EXPOSURE TO LEAD AND HEMATOLOGICAL PARAMETERS IN AFRO-BRAZILIAN CHILDREN LIVING NEAR ARTISANAL GLAZED POTTERY WORKSHOPS	1093-4529	JOURNAL OF ENVIRONMENTAL SCIENCE AND HEALTH. PART A, TOXIC HAZARDOUS SUBSTANCES AND ENVIRONMENTAL ENGINEERING	A4
2017	ESSENTIAL OIL OF LIPPIA ALBA IN THE TRANSPORT OF NILE TILAPIA	1678-4596	CIENCIA RURAL	A4
2019	GRAPE PEEL (SYRAH VAR.) JAM AS A POLYPHENOL-ENRICHED FUNCTIONAL FOOD INGREDIENT	2048-7177	FOOD SCIENCE & NUTRITION	A4
2017	IMPACT OF PRESERVATION CONDITIONS ON FATTY ACIDS, XANTHAN GUM PRODUCTION AND OTHER CHARACTERISTICS OF XANTHOMONAS CAMPESTRIS PV. MANGIFERAINDICAE IBSBF 2103	0046-8991	INDIAN JOURNAL OF MICROBIOLOGY	A4
2020	INCREASE IN BIOMASS PRODUCTIVITY AND PROTEIN CONTENT OF SPIRULINA SP. LEB 18 (ARTHROSPIRA) CULTIVATED WITH CRUDE GLYCEROL	2190-6815	BIOMASS CONVERSION AND BIOREFINERY	A4
2018	INHIBITORY EFFECT OF ACID CONCENTRATION, AGING, AND DIFFERENT PACKAGING ON <i>ESCHERICHIA COLI</i> O157:H7 AND ON COLOR STABILITY OF BEEF	0145-8892	JOURNAL OF FOOD PROCESSING AND PRESERVATION	A4
2018	LASER BIOSENSOR USE FOR THE MICROBIAL METABOLIC ACTIVITY ASSESSMENT OF KEFIR VINEGAR	1678-3921	PESQUISA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA (ONLINE)	A4
2018	LASER BIOSENSOR USE FOR THE MICROBIAL METABOLIC ACTIVITY ASSESSMENT OF KEFIR VINEGAR	1678-3921	PESQUISA AGROPECUÁRIA BRASILEIRA (ONLINE)	A4
2020	MEAT FATTY ACID AND PURINE DERIVATIVES IN HAIR LAMBS IN TROPICAL CLIMATES	0008-3984	CANADIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A4
2019	MEAT FATTY ACID AND PURINE DERIVATIVES IN HAIR LAMBS IN TROPICAL CLIMATES	0008-3984	CANADIAN JOURNAL OF ANIMAL SCIENCE	A4
2019	MILK FROM DIFFERENT SPECIES ON PHYSICOCHEMICAL AND MICROSTRUCTURAL YOGHURT PROPERTIES	1678-4596	CIENCIA RURAL	A4
2017	PBAT/TPS COMPOSITE FILMS REINFORCED WITH STARCH NANOPARTICLES PRODUCED BY ULTRASOUND	1687-9422	INTERNATIONAL JOURNAL OF POLYMER SCIENCE	A4
2019	SESAME PRODUCTION AND COMPOSITION COMPARED WITH CONVENTIONAL FORAGES	0718-5839	CHILEAN JOURNAL OF AGRICULTURAL RESEARCH (ON LINE)	A4
2018	STABILITY AND SENSORY QUALITY OF DRIED PAPAYA	2157-944X	FOOD AND NUTRITION SCIENCES	A4
2020	ZINC-PROTOPORPHYRIN DETERMINATION BY HPLC WITH FLUORESCENCE DETECTION AS A BIOMARKER OF LEAD EFFECT IN ARTISANAL POTTERY WORKERS	1099-0801	BIOMEDICAL CHROMATOGRAPHY	A4
2020	CHEMICAL COMPOSITION AND FATTY ACIDS PROFILE OF CHOCOLATES PRODUCED WITH DIFFERENT COCOA (THEOBROMA CACAO L.) CULTIVARS	0101-2061	FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (IMPRESSO)	B1
2018	EFFECT OF CORN BRAN ADDITION ON TECHNOLOGICAL PROPERTIES OF TAGLIARINI PASTA	1336-8672	JOURNAL OF FOOD AND NUTRITION RESEARCH	B1
2020	EFFECT OF KEFIR BIOMASS ON NUTRITIONAL, MICROBIOLOGICAL AND SENSORY PROPERTIES OF MANGO-BASED POPSICLES	1985-4668	INTERNATIONAL FOOD RESEARCH JOURNAL	B1
2017	EFFECT OF SURFACE BIOPOLYMERIC TREATMENT ON SISAL FIBER PROPERTIES AND FIBER-CEMENT BOND	1558-9250	JOURNAL OF ENGINEERED FIBERS AND FABRICS	B1
2017	EFFECT OF THE ROASTING TEMPERATURE AND TIME OF COCOA BEANS ON THE SENSORY CHARACTERISTICS AND ACCEPTABILITY OF CHOCOLATE	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1
2019	HDL PARTICLE SIZE AND FUNCTIONALITY COMPARISON BETWEEN PATIENTS WITH AND WITHOUT CONFIRMED ACUTE MYOCARDIAL INFARCTION	2090-0597	CARDIOLOGY RESEARCH AND PRACTICE	B1
2018	INFLUENCE OF DRYING METHODS ON COCOA (THEOBROMA CACAO L.): ANTIOXIDANT ACTIVITY AND PRESENCE OF OCHRATOXIN A	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1
2018	INFLUENCE OF MACERATION TIME ON PHENOLIC COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF THE SYRAH MUST AND WINE	0145-8884	JOURNAL OF FOOD BIOCHEMISTRY	B1
2019	LACTOSE HYDROLYSIS AND ORGANIC ACIDS PRODUCTION IN YOGURT PREPARED WITH DIFFERENT ONSET TEMPERATURES OF ENZYMATIC ACTION AND FERMENTATION	1809-6891	CIÊNCIA ANIMAL BRASILEIRA	B1
2018	LIPOPROTEIN PROFILE MODIFICATIONS DURING GESTATION: A CURRENT APPROACH TO CARDIOVASCULAR RISK SURROGATE MARKERS AND MATERNAL-FETAL UNIT COMPLICATIONS	1806-9339	REVISTA BRASILEIRA DE GINECOLOGIA E OBSTETRÍCIA	B1
2018	NEW MOLECULAR FEATURES OF COWPEA BEAN (VIGNA UNGUICULATA, L. WALP) B-VIGNIN	0916-8451	BIOSCIENCE, BIOTECHNOLOGY, AND BIOCHEMISTRY	B1
2019	PROSPECTIVE STUDY ON THE USE OF INDUSTRIALIZED SEASONINGS	2237-0722	REVISTA GEINTEC: GESTÃO, INOVAÇÃO E TECNOLOGIAS	B1
2017	PROTEASE PROSPECION AND DERTEMINATION OF ITS ISOENZYMES ACTIVITY IN COCOA CULTIVARES (THEOBROMA CACAO L.)	0101-2061	FOOD SCIENCE & TECHNOLOGY (IMPRESSO)	B1
2020	PSYCHOBOTICS IN DAILY FOOD AGAINST PSYCHIATRIC DISORDERS	1996-0794	AFRICAN JOURNAL OF FOOD SCIENCE	B1
2020	STUDY ON THE SENSORY ACCEPTANCE AND CHECK ALL THAT APPLY OF MIXED JUICES IN DISTINCT BRAZILIAN REGIONS	1678-457X	CIENCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS	B1

2020	TRADE AND SAFETY ISSUES OF RAW BEEF FROM THE COUNTRYSIDE OF BAHIA STATE, BRAZIL	2279-9036	JOURNAL OF PUBLIC HEALTH RESEARCH (ONLINE)	B1
2020	URINARY CYTOLOGY AS A TOOL FOR DIFFERENTIAL DIAGNOSIS BETWEEN ACUTE TUBULAR NECROSIS AND PROLIFERATIVE GLOMERULONEPHRITIS IN PATIENTS WITH NEPHROTIC SYNDROME AND ACUTE KIDNEY INJURY	1756-0500	BMC RESEARCH NOTES	B1
2019	CASSAVA FLOUR IN THE HOSPITALITY INDUSTRY OF SALVADOR, BRAZIL: USES, TRADITION AND INNOVATION	1542-8052	JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY	B2
2019	DEVELOPMENT OF A MIXED BEVERAGE WITH THE ADDITION OF PREBIOTICS: CONSUMER ACCEPTANCE AND FOCUS GROUPS	1542-8052	JOURNAL OF CULINARY SCIENCE & TECHNOLOGY	B2
2019	EVOLUTION OF WORLD AND BRAZILIAN MARKETS FOR ENZYMES PRODUCED BY SOLID-STATE FERMENTATION: A PATENT ANALYSIS	1872-2083	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2020	EVOLUTION OF WORLD AND BRAZILIAN MARKETS FOR ENZYMES PRODUCED BY SOLID-STATE FERMENTATION: A PATENT ANALYSIS	2212-4012	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2019	KOMBUCHA AND KEFIR ARE FOODS OF THE 21ST CENTURY: AN OPINION	2413-3256	JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY RESEARCH (ONLINE)	B2
2018	PRODUÇÃO DE BEBIDA FERMENTADA KEFIR DE QUINOA (CHENOPODIUM QUINOA) SABORIZADA COM CACAU (THEOBROMA CACAO) EM PÓ	1981-0997	REVISTA BRASILEIRA DE CIENCIAS AGRARIAS	B2
2019	PROSPECTIVE STUDY OF MICROBIAL COLORANTS UNDER FOCUS OF PATENT DOCUMENTS	1872-2083	RECENT PATENTS ON BIOTECHNOLOGY	B2
2019	THE EXPERIENCE OF COMMUNITY URBAN GARDENS: SOCIAL ORGANIZATION AND FOOD SECURITY	1415-5273	REVISTA DE NUTRICAÇÃO - BRAZILIAN JOURNAL OF NUTRITION	B2
2017	THE VICILIN PROTEIN (VIGNA RADIATA L.) OF MUNG BEAN AS A FUNCTIONAL FOOD: EVIDENCE OF 'IN VITRO' HYPOCHOLESTEROLEMIC ACTIVITY	0034-6659	NUTRITION & FOOD SCIENCE	B2
2017	ULTRAESTRUTURA CELULAR E EXPRESSÃO DE PROTEÍNAS DE LEVEDURAS HANSENIASPORA SOB EFEITO DO ESTRESSE ETANÓLICO	1981-6723	BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY (ONLINE)	B2
2018	USE OF UMBU (SPONDIAS TUBEROSA ARR. CAMARA) PULP FOR PREPARATION OF DIET CEREAL BAR	1806-9967	REVISTA BRASILEIRA DE FRUTICULTURA (ONLINE)	B2
2019	PHYSICO-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF MUFFINS PACKED IN ACTIVE EDIBLE COATINGS FROM CASSAVA STARCH: INVERTED SUGAR/SUCROSE AND NATURAL ADDITIVES	1684-5315	AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	B3
2018	PRODUCTION OF RICE CEREAL-BASED KEFIR BEVERAGE	1684-5315	AFRICAN JOURNAL OF BIOTECHNOLOGY	B3
2019	NUTRITIONAL AND PHYTOCHEMICAL COMPOSITION OF FRUIT BIOPRODUCTS	2166-0379	JOURNAL OF AGRICULTURAL STUDIES	B4
2020	EFEITO DA ADIÇÃO DE ÓLEO DE PALMA BRUTO NANOENCAPSULADO NA ESTABILIDADE OXIDATIVA DE MOLHO PARA SALADA EM TESTE DE OXIDAÇÃO ACELERADA	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2018	EXPOSURE TO PESTICIDES AND HEALTH EFFECTS IN FARM OWNERS AND WORKERS FROM CONVENTIONAL AND ORGANIC AGRICULTURAL FARMS IN COSTA RICA: A STUDY PROTOCOL (PREPRINT)	1929-0748	JMIR RESEARCH PROTOCOLS	C
2019	EXTRACTION OF EUCALYPTUS PULP NANOFIBERS BY ENZYMATIC HYDROLYSIS WITH AND WITHOUT ACID PRE - TREATMENT	2230-9926	INTERNATIONAL JOURNAL OF DEVELOPMENT RESEARCH	C
2020	INFLUÊNCIA DO USO DE CHIP DE CARVALHO FRANCÊS NA COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COLORIMÉTRICA DE VINHO TINTO DA CULTIVAR SYRAH	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2020	MICROENCAPSULATION OF SPIRULINA PLATENSIS BY SPRAY DRYING METHOD AS A PROMISING ALTERNATIVE FOR THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C
2020	PROTEIN-ENRICHED UMBU (SPONDIAS TUBEROSA) JAM PREPARED BY SUPPLEMENTATION WITH SPIRULINA SP. LEB-18	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C
2020	SURFACTIN PRODUCTION USING PAPAYA PEEL AQUEOUS EXTRACT AS SUBSTRATE AND ITS APPLICATION FOR IRON ADSORPTION	2525-3409	RESEARCH, SOCIETY AND DEVELOPMENT	C
2019	USE OF PASSION FRUIT ALBEDO FLOUR (PASSIFLORA EDULIS) IN THE PARTIAL REPLACEMENT OF WHEAT FLOUR FOR CAKE PREPARATION	2595-3621	BRAZILIAN APPLIED SCIENCE REVIEW	C
2020	UTILIZAÇÃO DE BIOMASSA DE SPIRULINA PLATENSIS PARA DESENVOLVIMENTO DE MOLHO COM ALTO TEOR PROTEICO: UM ESTUDO PILOTO	2525-8761	BRAZILIAN JOURNAL OF DEVELOPMENT	C