



UNIVERSIDADE FEDERAL RURAL DE PERNAMBUCO
DEPARTAMENTO DE CIÊNCIAS DOMÉSTICAS
PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

RELATÓRIO DE PRODUÇÃO DOCENTE E FORMAÇÃO DISCENTE - PPGCTA 2017 a 2020

Luciana Leite de Andrade Lima Arruda, Dra.

Professor Associada

Departamento de Tecnologia Rural

UFRPE

Maria Inês Sucupira Maciel, Dra.

Professora Titular

Departamento de Ciências do Consumo

UFRPE

2021

PPGCTA, UFRPE

Recife, PE

Lista de Figuras

- Figura 1. Distribuição percentual das dissertações defendidas entre 2017 e 2020 em função das Linhas de Pesquisa (LP1: Processamento e controle de qualidade de produtos de origem vegetal e animal, e LP2: Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais).
- Figura 2. Proporcionalidade das publicações dos Docentes Permanentes (DPs), com e sem a autoria discente, no Quadriênio 2017-2020, considerando o número médio de DPs no mesmo período (10,25).
- Figura 3. Comparação dos índices de publicação com discente entre os Quadriênios 2013-2016 e 2017-2020, considerando o número médio de DPs no mesmo período (10,25), em periódicos de A1 a B5, conforme estratificação.
- Figura 4. Comparação dos índices de publicação sem discente entre os Quadriênios 2013-2016 e 2017-2020, considerando o número médio de DPs no mesmo período (10,25), em periódicos de A1 a B5, conforme estratificação.
- Figura 5. Equivalente A1, considerando as publicações dos Docentes Permanentes (DPs), com e sem a autoria discente, no Quadriênio 2017-2020, e a proporcionalidade com o número médio de DPs no mesmo período (10,25).
- Figura 6. Comparação do equivalente A1 entre os Quadriênios 2013-2016 e 2017-2020, considerando as publicações dos Docentes Permanentes (DPs), com e sem a autoria discente, e a proporcionalidade com o número médio de DPs em cada período.

Sumário

| | |
|--|-----------|
| 1. Apresentação | 4 |
| 2. Dissertações: qualidade e adequação às áreas de concentração e linhas de pesquisa | 5 |
| 3. Atividades de pesquisa e produção intelectual do corpo docente | 10 |
| 4. Atividades de produção intelectual de discentes e egressos | 14 |
| 5. Considerações Finais | 15 |
| Apêndice 1 – Dissertações concluídas no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Quadriênio 2017-2020. | 16 |
| Apêndice 2 – Quadro com a publicação docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos com autoria de discente e/ou egresso, considerando Linha de Pesquisa e Projeto Temático. | 20 |
| Apêndice 3 – Quadro com a publicação docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos sem autoria de discente e/ou egresso, considerando Linha de Pesquisa e Projeto Temático. | 26 |

1. Apresentação

Este documento tem como objetivo apresentar um relato sobre a produção intelectual docente e a formação discente do PPGCTA/UFRPE. Os dados de produção foram obtidos nos currículos dos docentes e discentes disponíveis na Plataforma Lattes/CNPq. Estes foram compilados e avaliados em termos quantitativos absoluto e relativo ao número de docentes permanentes (DPs) no Quadriênio 2017-2020.

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos da UFRPE vem demonstrando crescimento intelectual, comprovado por meio do aumento da produção científica.

Neste documento estão apresentadas as especificidades das dissertações, projetos e artigos de docentes e discentes, bem como sua relação com as linhas de pesquisa e área de concentração do programa. Ao final apresenta uma relação das dissertações e dos artigos publicados com informações relevantes.

2. Dissertações: qualidade e adequação à área de concentração e linhas de pesquisa do PPGCTA

As dissertações dos discentes do PPGCTA (Apêndice 1) se encontram adequadas e aderentes em relação à área de concentração, Ciência e Tecnologia de Alimentos e às linhas de pesquisa do Programa:

- LP1 - Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana.
- LP2 - Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais.

As dissertações defendidas no quadriênio 2017-2020 foram separadas em função das linhas de pesquisa (LP1 e LP2), ficando praticamente equivalente as pesquisas realizadas pelo PPGCTA para as duas LPs Desenvolvimento de Produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana (LP1) e Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais (LP2), entre 2017-2019 (Figura 1). Esta oscilação é comumente observada em PPG e depende do perfil dos discentes aprovados no programa, os recursos captados para a realização de pesquisas, as necessidades do setor produtivo e as tendências na área.

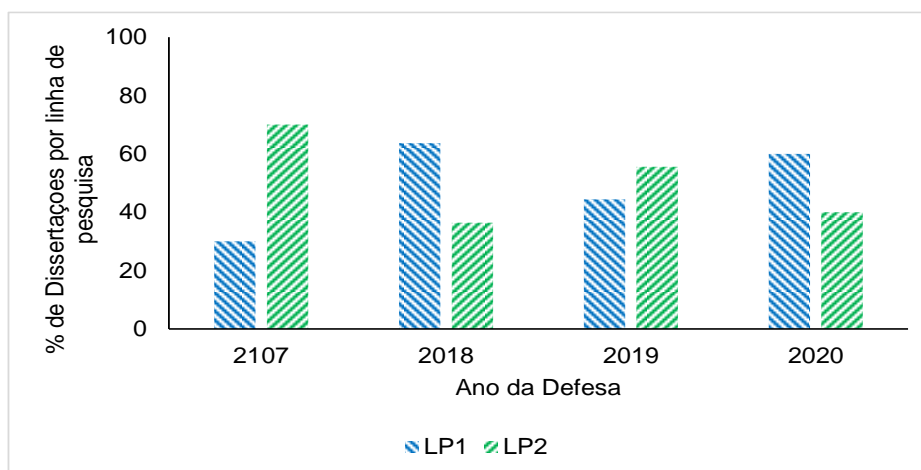


Figura 1. Distribuição percentual das dissertações defendidas entre 2017 e 2020 em função das Linhas de Pesquisa (LP1: Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana, e LP2: Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais).

Em parceria com a EMBRAPA Semi-árido, EMBRAPA Uva e Vinhos, e produtores de uva e vinícolas da região, foram desenvolvidos projetos em colaboração que resultaram na defesa de 5 (cinco) dissertações, entre 2017 e 2019. O discente-bolsista do Projeto de Internacionalização da Organização dos Estados Americanos do Peru (OEA do Peru), Larry Oscar Chani Paucar, orientado pela Profa. Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima, defendeu, em 2017, a dissertação intitulada **“Otimização da extração de polifenóis do resíduo de uva e sua estabilidade durante armazenamento”**. No ano seguinte outro discente bolsista do Projeto de Internacionalização OEA do Paraguai, Wilson David Romero Vergara, sob a orientação da Profa. Luciana L. de Andrade Lima Arruda, defendeu a dissertação intitulada **“Vinhos comerciais do Vale do São Francisco: efeitos das condições de armazenamento sobre a estabilidade fenólica e cromática”**. As discentes Yasodhara Nazareth Chaves Capella (2017), Caroline Rodrigues Falcão (2019) e Monica Helena Panetta (2019) defenderam as outras três (3) dissertações intituladas **“Sistemas de condução: interferências na composição química e parâmetros cromáticos de vinhos tropicais de Cabernet Sauvignon”**; **“Características físico-químicas dos vinhos tintos da Indicação de Procedência do Vale do São Francisco”**, e **“Caracterização sensorial com consumidores: aplicação em harmonização com vinhos espumantes tropicais”**, respectivamente. Estas dissertações tiveram como objetivo atender a demanda de avaliação e garantia da qualidade e da estabilidade de vinhos produzidos no nordeste brasileiro com estudo do impacto de toda a cadeia produtiva no produto final.

Outra dissertação envolvendo a fruticultura irrigada do Vale do São Francisco foi defendida, em 2018, pela discente Nathalia Barbosa da Silva, tendo a Profa. Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima como orientadora. A dissertação intitulada **“Desenvolvimento da uva passa da cultivar Sweet Sapphire® proveniente do Vale do São Francisco-PE”** foi desenvolvida com o excesso de produção da uva cv. Sweet Sapphire® de uma empresa localizada em Petrolina-PE, com o objetivo de iniciar estudo para o desenvolvimento de um produto nutritivo e de qualidade, agregando valor a uma parte que não seria comercializada. Atualmente, a discente dá continuidade a esta pesquisa no Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Universidade Federal da Paraíba, sob a orientação da Profa. Maria Inês Sucupira Maciel.

No ano de 2017, foi defendida uma dissertação com pesquisa específica na área de ciências dos alimentos para solucionar uma problemática vivenciada pelas pizzarias. O discente Eron Ferreira Campos da Silva, sob a orientação da Profa. Samara Alvachian Cardoso de Andrade, defendeu a dissertação intitulada “Estabilidade de massa de pizza pré-assada com o uso de embalagem a vácuo e luz ultravioleta”.

Para concorrer ao Prêmio Dárdano de Andrade Lima 2021, a Comissão Examinadora formada por duas professoras externas do PPGCTA, selecionou uma dissertação dentre as doze (12) defendidas no anos de 2019 e até outubro de 2020. A Comissão destacou a elevada qualidade das dissertações e selecionou por unanimidade a dissertação intitulada **“Potencial aplicação do extrato de resíduo de seriguela (*Spondias purpurea* L.) / nanoZnO em filmes ativos à base de resíduo de mandioca”** de autoria da discente Luana de Souza Cavalcante Carnaval, sob a orientação da professora Andreлина Maria Pinheiro Santos e co-orientação das professoras Enayde de Almeida Melo e Cristiana Maria Pedroso Yoshida. A seleção desta dissertação se baseou, principalmente, nos seguintes fatos: (i) aproveitamento de resíduos agroindustrial regionais; (ii) desenvolvimento de embalagem ativa; (iii) investigação de propriedades funcionais; (iv) metodologia analítica sofisticada; e (v) possibilidade de transferência de tecnologia.

As dissertações listadas a seguir com seus respectivos orientadores e co-orientadores, defendidas durante 2019 e 2020 estão relacionadas com o Projeto de Pesquisa intitulado “Estratégias de fortalecimento do PPGCTA/UFRPE para atendimento dos critérios de avaliação estabelecidos pela área de Ciência de Alimentos da CAPES”, que foi contemplado por meio do Edital FACEPE n. 14/2018 - Fortalecimento dos Programas de Pós-Graduação com nota 3 (CAPES) em Pernambuco.

- Orientações/Co-orientações da Profa. Luciana L. de Andrade Lima Arruda.

Características físico-químicas dos vinhos tintos da indicação de procedência do vale do São Francisco. Defendida pela discente Caroline Falcão Rodrigues (2019).

Caracterização sensorial com consumidores: aplicação em harmonização com vinhos espumantes tropicais. Defendida pela discente Monica Helena Panetta (2019).

- Orientações da Profa. Enayde de Almeida Melo
Microencapsulação por atomização do extrato do resíduo de seriguela e sua caracterização. Defendida pela discente Hákylla Rayanne Mota de Almeida (2019).
Microencapsulação de extrato do resíduo de seriguela (*Spondias purpúrea* L.) usando maltodextrina, goma arábica e soro de leite: desenvolvimento e caracterização. Defendida pela discente Nadja Nara Gomes de Moraes (2020).
- Orientações da Profa. Emmanuela Prado de Paiva Azevedo.
Estudo da fotoestabilidade e quantificação do ácido L ascórbico e D-isoascórbico em produtos processados a base de frutas por cromatografia alíquida de alta eficiência. Defendida pelo discente João Felipe Santiago Neto (2019).
Potencial antioxidante e disponibilidade de 5-metiltetraidrofolato em kombucha de chá verde (*Camellia sinensis*). Defendida pelo discente Samuel de Santana Khan (2020).
- Orientações da Profa. Maria Inês Sucupira Maciel
Estudo de estabilidade do suco misto de acerola e ciriguela atomizado. Defendida pela discente Ana Laura Rotela Riveros, bolsista do projeto de internacionalização OEA do Paraguai (2019).
Avaliação de diferentes materiais de parede no microencapsulamento de suco misto de acerola (*Malpighia emarginata* DC) e ciriguela (*Spondias purpurea* L). Defendida pelo discente Eduardo do Nascimento Filho (2020).
- Orientações da Profa. Andreлина Maria P. Santos
Potencial aplicação do extrato de resíduo de seriguela (*Spondias purpurea* L.)/nanoZnO em filmes ativos à base de resíduo de mandioca. Defendida pela discente Luana de Souza Cavalcante Carnaval (2019).
- Orientações da Profa. Erilane de Castro Lima Machado
Micropartículas de eugenol por gelificação iônica: ação antimicrobiana. Defendida pela discente Merielly Saeli de Santana (2020).

Encapsulação de trans-cinamaldeído em matriz de quitosana e bioatividade das micropartículas na inibição de *Staphylococcus aureus* resistente a meticilina (MRSA). Defendida pela discente Juliana de Oliveira Costa (2020).

Os docentes do PPGCTA buscam a participação de discentes da graduação nos projetos desenvolvidos, iniciando discente nas diferentes áreas de pesquisa por meio da Iniciação Científica e Iniciação Tecnológica. Estes discentes de graduação atuam em parceria com os de mestrado no desenvolvimento dos projetos, bem como na divulgação científica por meio de artigos, resumos e apresentação em eventos. Além do acompanhamento de pós-doutores em atividades de pesquisa relacionadas com as LPs do PPGCTA, a exemplo do projeto **“Novas estratégias através de tecnologias verdes para extração e microencapsulação de compostos fenólicos bioativos obtidos a partir da borra de café (*Coffea arabica* L.): uma alternativa para a valorização de um fluxo emergente de resíduos alimentares e promoção à saúde”** desenvolvido em 2020 por Milena Fernandes da Silva sob a supervisão da Profa. Maria Inês Sucupira Maciel.

Além de atuar na orientação das dissertações, o corpo docente participa ativamente na organização de eventos científicos e nas disciplinas obrigatórias e optativas do PPGCTA, sendo cada professor do programa responsável por 1 (uma) disciplina. No entanto, existe o compartilhamento de disciplinas com o intuito de trazer ao discentes abordagens com maior apropriação e prática na temática.

3. Atividades de pesquisa e produção intelectual do corpo docente permanente

As publicações dos docentes permanentes (DP) apresentaram maior número e qualificação neste Quadriênio (2017-2020), quando comparado ao Quadriênio anterior, considerando a necessidade de divulgação científica em função da dinâmica da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, no cenário nacional e internacional. Além disso, das publicações realizadas em revistas da área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 18 (dezoito) apresentam o impacto dos alimentos na saúde e no desenvolvimento de tecnologias analíticas.

A comparação entre as publicações dos Quadriênios 2013-2016 e 2017-2020 dos DP com discente demonstra aumento (100%) nos periódicos classificados entre A1 e B2, resultados que evidenciam o esforço na produção de material científico.

Os DPs do programa apresentam um equilíbrio nas publicações com e sem discentes/egressos em periódicos classificados como A1 e A2 (1:1) e B1 e B2 (1:1,14). Esse equilíbrio também é percebido em termos de Equivalente A1, nas classificações A1 a B2 (Qualis Capes 2013-2016) por DP, ficando em 1,04 para publicações com discentes/egressos e 1,16 sem discente/egresso. Esse dados representa, na comparação entre os Quadriênio 2013-2016 e 2017-2020 aumento de 100% na publicações com discentes/egresso (100% de aumento) e diminuição de 59,2% nas publicações sem discentes/egressos, considerando periódicos classificados entre A1 e B2 (Qualis Capes 2013-2016).

Os dados relativos às publicações demonstram a evolução, participação discente/egresso, maior atuação dos DPs no PGCTA e alinhamento das pesquisas desenvolvidas pelos mestrandos e alunos de Iniciação Científica (IC). Entretanto, é importante destacar que as publicações sem discentes/egressos demonstram são decorrentes da participação dos DPs em outros grupos/atividades de pesquisa e das pesquisas realizadas com os alunos de Iniciação Científica.

A evolução observada no Quadriênio 2017-2020 é fruto da determinação de docentes e discentes em divulgar a pesquisa científica desenvolvida no PPGCTA para contribuir com a consolidação do Programa de Pós-graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Ainda, está clara a contribuição na divulgação de estratégias tecnológicas para o desenvolvimento de novos produtos com bioatividade, funcionalidade e qualidade, visando o desenvolvimento regional.

4. Atividades de produção intelectual de discentes e egressos

Quando considerada as publicações com discentes durante o Quadriênio 2017-2020, (Figura 7) é possível observar que a maioria das publicações ocorreram em revistas com bom fator de impacto.

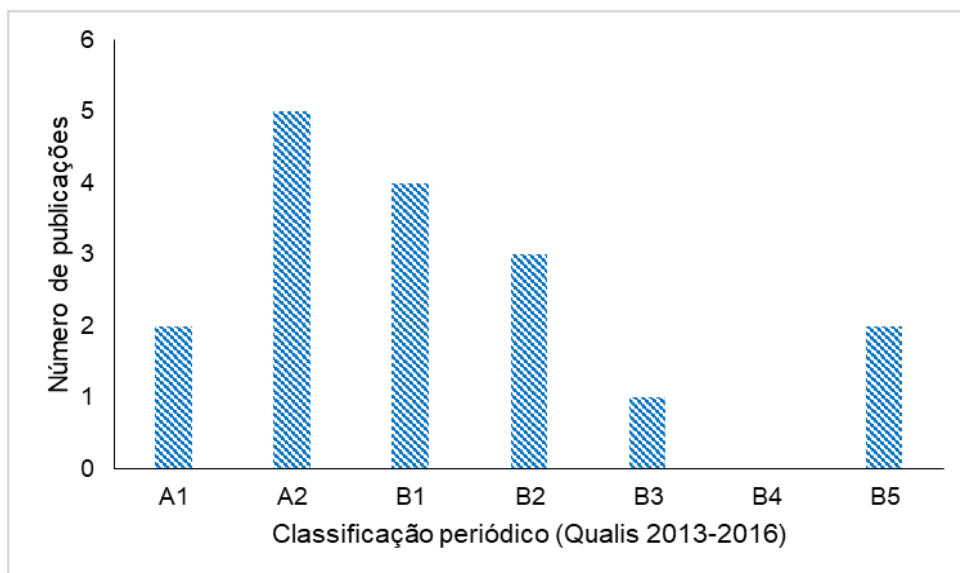


Figura 7. Artigos publicados com autoria docente de discente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Quadriênio 2017-2020.

Esses dados evidenciam o esforço de todos que fazem o PPGCTA em cumprir as metas estabelecidas para o Quadriênio 2017-2020, inclusive com publicações em periódicos de elevado fator de impacto (Qualis A1 e A2).

Nos Apêndices 2 e 3 estão apresentados os quadros com as publicações dos docentes do PPGCTA, com e sem discente, no Quadriênio 2017-2020, com dados específicos de cada artigo.

5. Considerações Finais

Os dados apresentados neste relatório evidenciam o empenho do PPGCTA em melhorar seus indicadores de Formação e Produção Discente/Docente no Quadriênio 2017-2020, com conseqüente contribuição para o desenvolvimento de pesquisas relevantes para o setor produtivo regional na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

Destaca-se o crescimento de publicações em periódicos de maior fator de impacto, como veículos para a divulgação das pesquisas e demais atividades realizadas no programa, com vistas a formação de pessoal com competência para atuar na área e promover o desenvolvimento científico e tecnológico.

Entretanto, os dados ainda demonstram a necessidade de continuar envidando esforços para aumentar a publicação dos trabalhos gerados para consolidar o Programa e fortalecer a produção científica.

Apêndice 1 – Dissertações concluídas no Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, Quadriênio 2017-2020.

1) Prof. Paulo Roberto Campagnoli de Oliveira Filho

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--------------------------------|--|---|
| Estabilidade de salsichas de saramunete submetidas a diferentes formas de pasteurização. 2020. | Indira Maria Estolano Macêdo. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Elaboração e caracterização de salsichas de saramunete (<i>Pseudupeneus maculatus</i> – Bloch, 1793). 2019. | Pedro Luis Silva de Sá Junior. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Efeito dos tipos de defumação na qualidade de linguiças elaboradas com carne de bagre branco (<i>Sciades herzbergii</i>). 2018. | Isabelly Barbosa Araujo | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Desenvolvimento e avaliação da estabilidade de embutido tipo linguiça frescal de bagres marinhos (<i>Sciades herzbergii</i> – Bloch, 1794). 2017. | Rodrigo Rossetti Veloso. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

2) Profa. Emmanuela Prado de Paiva Azevedo

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|-----------------------------|-----------------|-------------------------------|-----------------------------|
| Potencial antioxidante e | SAMUEL DE | Ciência das | Estabilidade, |

| | | | |
|--|--------------------------------|---|--|
| disponibilidade de 5-metiltetraidrofolato em kombucha de chá verde (<i>Camellia sinensis</i>) 2020 | SANTANA KHAN | matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Presença e fotoestabilidade dos ácidos ascórbico e D-isoascórbico em alimentos processados à base de frutas 2019 | JOÃO FELIPE SANTIAGO NETO | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Perfil dos ácidos graxos de óleo de coco e em preparações submetidas a diferentes métodos de cocção avaliados por cromatografia gasosa 2018 | ANDRESSA PATRÍCIA ANES E SILVA | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

3) Profa. Erilane de Castro Lima Machado

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--------------------------------|---|---|
| Bioatividade de micropartículas de quitosana contendo trans-cinamaldeído contra <i>Staphylococcus aureus</i> resistente a metilina (MRSA) 2020 | Juliana de Oliveira Costa | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| Micropartículas de eugenol por gelificação iônica: ação antimicrobiana 2020 | Merielly Saeli de Santana | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| Resistência antimicrobiana de <i>Staphylococcus aureus</i> isolados de produtos de origem animal 2018 | Cristiane de Melo Vasconcelos | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| Eficiência da conversão de lactose em galacto-oligossacarídeos (GOS) por hidrólise enzimática em leite desnatado 2017 | Priscila Barbosa Bezerra Nunes | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |

4) Profa. Andreлина Maria Pinheiro Santos

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|--|--|---|
| Capacitação fermentativa da <i>Saccharomyces cerevisiae</i> imobilizada em alginato de 15ranci para produção de cerveja. 2020. | Úrsula Tereza Cordeiro Coutinho | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Potencial aplicação do extrato de resíduo de seriguela (<i>Spondias 15rancisc L.</i>)/nanoZnO em filmes ativos à base de resíduo de mandioca. 2019. | Luana de Souza Cavalcante Carnaval | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Revestimento a base de alginato e quitosana aditivados com nanoZnO para aplicação em goiabas. 2018. | Betty del Carmen Jarma Arroyo. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Filmes de Quitosana aditivados com extrato de hortelã pimenta (<i>Mentha piperita L.</i>) para aplicação em massa abrisse. 2018. | Anderson Campos Bezerra. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Aplicação de filmes de quitosana aditivado com extrato de resíduos agroindustrial de acerola | Makarena del Carmen Chaves Protugal Zegarra. | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

| | | | |
|--|---------------------|---|---|
| em sobrecoxa de frango. 2017. | | agroindustriais | |
| Filmes Bioativos à base de alginato aditivados com mix de farinhas do resíduos agroindustriais de abacaxi, acerola e goiaba. 2017. | Lara Oliveira Lins. | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

5) Profa. Samara Alvachian Cardoso Andrade

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--|--|
| Desenvolvimento e caracterização de bebida com potencial probiótico a base de extrato a base de castanha de caju (<i>Anacardium occidentale</i> L.). 2020 | Thaynna Leocadio Trajano Lacerda Sousa. | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Estudo preditivo da viabilidade e da ação antagonista de <i>Lactobacillus acidophilus</i> lafti I 10 em iogurte integral de leite de cabra. 2020. | Marcos Ubiratam Dilgueira Oliveira Menezes | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| Caracterização sensorial com consumidores: aplicação em harmonização com vinhos espumantes tropicais. 2019 | Monica Helena Panetta | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Desenvolvimento de queijo coalho trufado nas versões tradicional, delactosado e com adição de probiótico. 2019 | Alessandra Cristina Sales Leite | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Avaliação de leite esterilizado quanto ao teor de lactose utilizando infravermelho próximo e análise multivariada. 2017 | Glauca Ferreira de Lima | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

6) Profa. Maria Inês Sucupira Maciel

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|-----------------------------|--|---|
| Eficácia da microencapsulação de suco misto de acerola e seriguela em diferentes materiais de parede. 2020 | Eduardo do Nascimento Filho | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos. |
| Estudo de estabilidade do suco misto de acerola e ciriguela probiótico atomizado. | Analaura Rotela Riveros | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |

| | | | |
|---|---------------------------------|--|---|
| 2019 | | agroindustriais | |
| Liofilizado para o preparo de bebida probiótica à base de umbu-cajá e acerola. 2018 | Dayanne Consuelo da Silva | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos. |
| Polpa mista de acerola (<i>Malpighia emarginata</i> d.c.) e ceriguela (<i>Spondias rancisc</i> l.) obtida por diferentes métodos de secagem. 2018 | Marcony Edson da Silva Júnior | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Caracterização de frutapão (<i>Artocarpus altilis</i>) minimamente processada com utilização de ácidos orgânicos. 2017 | Angélica de kássia Barbosa Flor | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| Obtenção de pó misto de umbu e acerola por atomização e sua estabilidade. 2017 | Saulo Emílio dos Santos | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

7) Profa. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|-----------------------------------|---|--|
| Características físico-químicas dos vinhos tintos da Indicação de Procedência Vale do São Francisco. 2019 | Caroline Falcão Rodrigues | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Sistemas de condução: interferências na composição química e parâmetros cromáticos de vinhos tropicais de Cabernet Sauvignon. 2018 | Wilson David Romero Vergara | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Vinhos comerciais do vale do São Francisco: efeitos das condições de armazenamento sobre a estabilidade fenólica e cromática. 2017 | Yasodhara Nazareth Chaves Capella | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

8) Profa. Vera Lucia Arroxelas Galvão de Lima (Desligou-se do PPGCTA em 2018)

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|---------------------------|--|--|
| Desenvolvimento da uva passa da cultivar sweet sapphire proveniente do vale do São Francisco-PE. 2018 | Nathalia Barbosa da Silva | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Otimização da extração de polifenóis do resíduo de uva e sua estabilidade durante armazenamento. 2017 | Larry Oscar Chani Paucar | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

9) Profa. Enayde de Almeida Melo

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|---|--|--|
| Microencapsulação de extrato do resíduo de seriguela (<i>spondias purpúrea</i> L.) usando maltodextrina, goma arábica e soro de leite: desenvolvimento e caracterização. 2020 | Nadja Nara Gomes de Moraes | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Microencapsulação por atomização do extrato do resíduo de seriguela e sua caracterização. 2019 | Hakylla Rayanne Mota de Almeida | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Efeito da adição da farinha do resíduo agroindustrial de acerola sobre a estabilidade de hambúrgueres de carne bovina. 2018 | Marcella Barreto de Mesquita Cardoso Aguiar | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| Filmes bioativos à base de alginato aditivados com mix de farinhas do resíduo agroindustrial de abacaxi, acerola e goiaba. 2018 | Lara Oliveira Lins | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

10) Profa. Celiane Gomes da Silva

| Dados da Dissertação | Discente | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|------------------------------------|--|---|
| Microencapsulamento de lactobacillus acidophilus a partir de extrato solúvel de yacon (<i>smallanthus sonchifolius</i>): um estudo de parâmetros de processo. 2020 | Amanda Fernandes Oliveira de Souza | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Conhecimento e percepção de consumidores sobre alimentos probióticos. 2019 | Amanda Natacha Silva Ferreira Lins | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| Desenvolvimento de requeijão com potencial probiótico por <i>spray dryer</i> . 2017 | Iris Regina Pimentel de Luna | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

Apêndice 2 – Quadro com a publicação docente e discente/egresso do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, considerando Linha de Pesquisa e Projeto Temático.

1) Prof. Paulo Roberto Campagnoli de Oliveira Filho

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|---------------------------------|--|---|
| 2020 | | | | |
| SÁ JÚNIOR, P. L. S. DE; DA SILVA, LEANDRO JOSÉ; AGRELLI DE ANDRADE, HUMBER; CAMPAGNOLI DE OLIVEIRA FILHO, P. R. Rendimento e composição centesimal de filés e carne mecanicamente separada de saramunetes (<i>Pseudupeneus maculatus</i> Bloch, 1793). | Arquivos de Ciências do Mar, v. 53, p. 52-62, 2020. | B5 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| 2019 | | | | |
| VELOSO, R. R.; ANJOS, B.W.S.; MACIEL, M.I.S.; SHINOHARA, N.K.S.; ANDRADE, H.A.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. Development and evaluation of fresh sausage type of marine catfish (<i>Sciades herzbergii</i> -Bloch, 1794) stored under low temperatures. | International Food Research Journal JCR , v. 26, p. 619-629, 2019. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| 2018 | | | | |
| SHINOHARA, N. K. S.; MACEDO, I. M. E.; OLIVEIRA, L. P. DE; PADILHA, M. DO R. DE F.; CAMPOS, E. F.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. DE. Temaki de Salmão: Análise Microbiológica e Percentual de Resíduos Orgânicos. | Journal of Environmental Analysis and Progress, v. 3, p. 118-125, 2018. | B5 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| RAÚL, L. J.; ARAÚJO, I. B. DE; BARBOSA, R. L. C.; MACIEL, M. I. S.; SHINOHARA, N. K. S.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. DE . Manufacture of Biquara (Haemulon Plumierii - Lacepède, 1801) fishburger with addition of wheat bran. | Journal of Aquatic Food Product Technology JCR , v. 27, p. 544-556, 2018. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

2) Profa. Emmanuela Prado de Paiva Azevedo

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|---|--------------------------|---|--|
| 2020 | | | | |
| AZEVEDO, E. P. P.; ALVES, E. M. S.; SANTANA, S. K.; SILVA, L. S.; SOUZA, J.R.B.; SANTOS, B. S., et al. Folic acid retention evaluation in preparations with wheat flour and corn submitted to different cooking methods by HPLC/DAD. | PLoS ONE v. 15, n. 4, e0230583. https://doi.org/10.1371/journal.pone.0230583 , 2020 | A1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

3) Profa. Erilane de Castro Lima Machado

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|---|--------------------------|---|---|
| 2020 | | | | |
| NUNES, P. B. B.; ANDRADE, S. A.; SANTOS, A. M. P.; SILVA, T. M. S.; SILVA, G. R.; MACHADO, ERILANE DE CASTRO LIMA Prebiotic skimmed UHT milk: advances in enzymatic conversion of lactose to galactooligosaccharides. | Brazilian Journal of Development, v.6, p.25888 - 25891, 2020. | | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |

4) Profa. Andrelina Maria Pinheiro Santos

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|--|--------------------------|--|---|
| 2020 | | | | |
| COUTINHO, U.T.C.; Barros, R.C.V; da Silva, S.V.; Enayde de Almeida Melo; SANTOS, ANDRELINA M. P. Evaluation of the fermentative capacity of <i>Saccharomyces cerevisiae</i> and <i>Saccharomyces pastoris</i> immobilized for beer production: Fermentative profile, cycles and productivity. | Brazilian Journal of Development, v. 6, p. 37877-37886, 2020 | - | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| ARROYO, B. J.; BEZERRA, A. C.; OLIVEIRA, L. L.; ARROYO, S. J.; MELO, E. A. DE; SANTOS, A. M. P. Antimicrobial active edible coating of alginate and chitosan add ZnO nanoparticles applied in guavas (<i>Psidium guajava</i> L.). | Food Chemistry ^{JCR} , v. 309, 125566, 2020 | A1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

5) Profa. Samara Alvachian Cardoso Andrade

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|--|
| 2020 | | | | |
| MENEZES, M. U. F. O.; NASCIMENTO, I. R. S.; PEREIRA, E. F. S.; CRUZ XIMENES, G. N.; CORTEZ, N. M. S.; ANDRADE, S. A. C. Ação antagonista de <i>Lactobacillus acidophilus</i> frente a staphylococcus aureus em matriz alimentar láctea. | Brazilian Journal of Development. v. 6, n.2, p.6626 - 6636, 2020 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| ANDRADE, S. A. C.; CRUZ XIMENES, G. N.; MENEZES, M. U. F. O.; BEVILAQUA, G. C.; DOS SANTOS, C.S.; CAMPOS, J.M.; NASCIMENTO, I.R.S.; CORTEZ, N.M.S. Evaluation of quality indicators of traditional and zero lactose probiotic yogurts. | Brazilian Journal of Development., v.6, p.28292 - 28304, 2020 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2019 | | | | |
| DE LIMA, G. F.; ANDRADE, S. A. N. C.; DA SILVA, V. H.; HONORATO, F. A. Multivariate classification of UHT milk as to the presence of lactose using benchtop and portable NIR spectrometers. | Food Analytical Methods, v.11, p.2699 - 2706, 2018 | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2017 | | | | |
| COIMBRA, L. M. P. L.; ARRUDA, H. A. S.; MACHADO, E. C. L.; SALGADO, S. M.; ALBUQUERQUE, S. S. M. C.; ANDRADE, S. A. C. Water and sucrose diffusion coefficients during osmotic dehydration of sapodilla. | Ciência Rural. JCR , v.47, 2017. | B2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| NASCIMENTO, I. R. S.; NUNES, A. C. M.; FARIAS, T.A.L.; ANDRADE, S. A. C.; CORTEZ, N. M. S. Avaliação de <i>Staphylococcus</i> spp. Em leite de cabra <i>in natura</i> e pasteurizado produzido na Universidade Federal Rural de Pernambuco. | Higiene Alimentar, v.31, p.2715 – 2718, 2017 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| NUNES, A. C. M.; NASCIMENTO, I.R.S.; LINS, F. L.; PAIVA, J. E.; ANDRADE, S. A. C.; CORTEZ, N. M. S. | Revista Brasileira de Agrotecnologia , v.7, p.90 - 93, | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e |

| | | | | |
|--|-------------------------------------|----|---|---|
| Efeito da ativação do sistema lactoperoxidase associado à pasteurização na conservação do leite de cabra. | 2017. | | agroindustriais | resíduos agroindustriais |
| COIMBRA, L. M. P. DE L.; ARRUDA, H. A. S. DE; MACHADO, E. DE C. L.; SALGADO, S. M.; ALBUQUERQUE, S. S. M. C. DE; ANDRADE, S. A. C. Water and sucrose diffusion coefficients during osmotic dehydration of sapodilla (<i>Achras zapota</i> L.). | Ciência Rural, v.47, p.1 - 7, 2017. | B2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

6) Profa. Maria Inês Sucupira Maciel

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|---|
| 2020 | | | | |
| MORAIS, D. M.; SILVA JÚNIOR, M. E.; ANDRADE, S. A. C.; CONVERTI, A.; SILVA, M.A F.; MACIEL, M. I. S. Optimization of red mombin juice spray drying: Physicochemical and sensory analyses of powders. | Chemical Engineering & Technology, v.43, p.1832 - 1840, 2020 | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| SOUZA, M.M.B.; MESQUITA, A. R. C.; VERISSIMO, C. M.; GROSSO, C. R.; CONVERTI, A.; MACIEL, M. I. S. Microencapsulation by spray drying of a functional product with mixed juice of acerola and ciriguela fruits containing three probiotic lactobacilli. | Drying Technology. v. epub, p. 1, 2020 | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| DE SOUZA, M. M. B.; SANTOS, A. M. P.; CONVERTI, A.; MACIEL, M. I. S. Optimisation of umbu juice spray drying, and physicochemical, microbiological and sensory evaluation of atomised powder. | Journal of Microencapsulation. v. 1, p. 1-12 2020 | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| PAUCAR, L. O. C.; SILVA, J. W. L.; MACIEL, M. I. S.; LIMA, V. L. A. G. Simplified process of extraction of polyphenols from agroindustrial grape waste. | Ciência e Tecnologia de Alimentos (<i>On Line</i>). 2020. | B1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |

7) Profa. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|---|--------------------------|---|--|
| 2020 | | | | |
| VERISSIMO, C. M.; MORAES, S. M. ; LIMA, L. L. A. ; PEREIRA, G. E. ; MACIEL, M. I. S. A short training as an enhancer of sensory ability: The case of red wine consumers. | Journal of Sensory Studies JCR , v. 1, p. e12629, 2020 | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

8) Profa. Enayde de Almeida Melo

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|--|---|
| 2018 | | | | |
| ZEGARRA, M. C. C. P. ; SANTOS, A. M. P. ; MELO; E. de A. Chitosan films incorporated with antioxidant extract of acerola agroindustrial residue applied in chicken thigh. | Journal of Food Processing and Preservation v. 42, p. 1, 2018. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

9) Profa. Vera Lúcia Arroxelas Galvão de Lima

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|--|
| 2017 | | | | |
| BASTOS, R. DA S. ; OLIVEIRA, K. K. G. DE ; MELO, E. DE A.; LIMA, V. L. A. G. DE Stability of anthocyanins from agroindustrial residue of Isabel grape grown in São Francisco Valley, Brazil | Revista Brasileira de Fruticultura JCR , v. 39, p. 1-8, 2017. | B3 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| NASCIMENTO, E. DE A. ; MELO, E. DE A.; LIMA, V. L. A. G. DE. Ice Cream with Functional Potential Added Grape Agro-Industrial Waste. | Journal of Culinary Science & Technology, v. 1, p. 1-21, 2017 | B2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

10) Profa. Celiane Maia Gomes da Silva

| Artigo COM discente ou egresso (A1 a A4/B2) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|--|
| 2018 | | | | |
| <p>PEREIRA, R. B. M.; BENTO, R. A.; MACHADO, E. C. L.; SILVA, C. G. M. Quitosana em queijo minas frescal: ação antibacteriana sob cepa patogênica e nos atributos sensoriais.</p> | <p>Brazilian Journal of Health Review, v. 1, p. 342-363, 2018.</p> | - | <p>Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana.</p> | <p>Desenvolvimento de novos produtos, Estudo da estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios</p> |

Apêndice 3 – Quadro com a publicação docente do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos sem autoria de discente e/ou egresso, considerando Linha de Pesquisa e Projeto Temático.

1) Prof. Paulo Roberto Campagnoli de Oliveira Filho

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|---------------------------------|--|---|
| 2020 | | | | |
| CORTEZ NETTO, J. P. C.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. ; Lapa-Guimarães, J; MACEDO-VIEGAS, E. M. Stability of snacks made with minced Nile tilapia stored at room temperature. | Revista Ciencia Agronomica, v. 51, p. 1-7, 2020. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| 2019 | | | | |
| VIEIRA, P. H. S.; BARROS, C.N.; Mendes, E.S.; Maciel, M.I.S.; Andrade, H.A.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. Development and characterization of fresh sausages made with marine catfish <i>Sciades herzbergii</i> (Bloch, 1794). | Acta Scientiarum Technology (v. 41, p. 1-9, 2019. | B2 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| 2018 | | | | |
| RAÚL, L. J.; ARAÚJO, I. B. DE; BARBOSA, R. C.; MACIEL, M. I. S.; SHINOHARA, N. K. S.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. DE. Manufacture of Biquara (<i>Haemulon Plumierii</i> – Lacepède, 1801) fishburger with Addition of Wheat Bran | Journal of Aquatic Food Product Technology, v. 27, p. 544-556, 2018. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| 2017 | | | | |
| OLIVEIRA FILHO, P. R. C. ; REIS, P.V.M.; ARAUJO, I. B.; RAÚL, L.J.; SHINOHARA, N.K.S.; DAZA, T. E. L. Avaliação de linguças de tilápias do Nilo (<i>Oreochromis niloticus</i>) submetidas a diferentes métodos de defumação. | Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos v. 35, p. 1-14, 2017. | B4 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| OLIVEIRA FILHO, P. R. C. DE; SOBRAL, P. J. DO A.; BALIEIRO, J. C. DE C.; VIEGAS, E. M. M. Comparison of Stunning Methods on the Physicochemical Properties of Frozen Nile Tilapia (<i>Oreochromis niloticus</i>) Fillets. | Journal of Aquatic Food Product Technology JCR , v. 26, p. 325-334, 2017. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

| | | | | |
|--|---|----|--|---|
| VASCONCELOS FILHO, M.B.V.; OLIVEIRA, C.R.R.; MELO, C.C.; SILVA, M.A.P.; ANADRADE, H.A.; OLIVEIRA FILHO, P. R. C. Rendimento corporal do bagre marinho, <i>Sciades herzbergii</i> . | Arquivos de Ciências do Mar, v. 50, p. 72-80, 2017. | B5 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
|--|---|----|--|---|

2) Profa. Erilane de Castro Lima Machado

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|--|
| 2019 | | | | |
| BARROS, D. M.; MACHADO, E. DE C. L. ; MOURA, D. F.; BENTO, R. A.; FERREIRA, S. A. O.; BEZERRA, R. S. Aspectos do queijo de coalho com ênfase na importância das Boas Práticas de Fabricação no sistema de produção. | Brazilian Journal of Development , v.5, p.67 – 93, 2019. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| BARROS, D. DE M.; MOURA, D. F. DE; ROCHA, T. A.; SANTOS, A. E. S.; SILVA, M. R. DE O.; FERREIRA, S. A. DE O.; FONTE, R. A. B. DA; MACHADO, E. DE C. L. Coalho cheese with incorporated chitosan and as a coating: effect on the viability of Staphylococcus aureus and sensory acceptance. | Semina. Ciências Agrárias (<i>On Line</i>), v.40, p.3477-2019. | B3 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2018 | | | | |
| ROCHA, C. M. A.; FERREIRA, S. A. O.; MACHADO, E. H. L.; MACHADO, E. DE C. L. Development of a hamburger-type product derived from bovine liver. | Food Science and Technology, v., p.1-5, 2018 | B1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| BARROS, D. M.; MACHADO, E. DE C. L. ; MOURA, D. F.; OLIVEIRA, M. H. M.; ROCHA, T. A.; FERREIRA, S. A. O.; BENTO, R. A.; BEZERRA, R. S. Potencial application of microencapsulation in food industry. | International Journal of Advanced Research, v.6, p. 956-976 2018 | B5 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |
| PEREIRA, R. B. M.; BENTO, R. A.; BARROS, D. M.; MACHADO, E. DE C. L. ; OLIVEIRA, M. G.; MOURA, D. F.; SILVA, C. G. M. Quitosana em queijo Minas frescal: ação antibacteriana sob | Brazilian Journal of Health Review, v.1, p.342 - 363, 2018 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

| | | | | |
|---|--|--|--|--|
| cepa patogênica e nos atributos sensoriais. | | | | |
|---|--|--|--|--|

3) Profa. Andreлина Maria Pinheiro Santos

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|---|--------------------------|---|---|
| 2019 | | | | |
| TSCHOEKE, I. C.P.; SILVA, R. J.M.C.L.; DA SILVA, J. P.; MARQUES, O. M.; VINHAS, G. M.; SANTOS, A. M.P. ; SOUZA, THIBÉRIO P.C Kinetic modelling of a brewery mashing: A multidimensional approach. | Food and Bioproducts Processing v. 116, p. 130-139, 2019. | A1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Desenvolvimento de novos produtos, processos e bioprocessos |

4) Profa. Samara Alvachian Cardoso Andrade

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|--|--------------------------|---|---|
| 2020 | | | | |
| ANDRADE, S. A. C. ; SALGADO, S. M.; VASCONCELOS, N. C. M.; SARUBBO, L.A.; XAVIER, V.L.; COSTA, A.M.T.; SIMÕES, C.V.S. Análise sensorial de barras de cereal adicionadas de farinha de cogumelo <i>Pleurotus eryngii</i> . | Pesquisa Agropecuária Pernambucana, v.25, p.1-7, 2020. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2019 | | | | |
| ANDRADE, S. A. C. ; SIQUEIRA, L.P.; SARUBBO, L. A.; SHINOHARA, N. K. S.; VALENCIA, M. S.; CORTEZ, N. M. S. Optimization of the osmotic dehydration of ginger. | Ciência Rural, v.49, p.1 - 7, 2019 | B2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2018 | | | | |
| PADILHA, M. DO R. DE F.; GUERRA, N.B.; ANDRADE, S. A. C. ; SHINOHARA, N. K. S. Physico chemical characterization and dietary fiber of mango (<i>Mangifera indica</i> L.) Grown in Northeast of Brazil. | Revista GEAMA (<i>Online</i>), v.4, p.19 - 22, 2018 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2017 | | | | |
| JUNIOR, J.R.S.; NASCIMENTO, I. R. S.; ANDRADE, S. A. C. ; CORTEZ, N. M. S.; ALBUQUERQUE, S. S. M. C. Análises físico químicas e microbiológicas de leites | Higiene Alimentar, v.31, p.3460 - 3464, 2017 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |

| | | | | |
|--|---|----|--|--|
| fermentados caseiros adicionadas de frutas tropicais. | | | | |
| PADILHA, V. M.; ANDRADE, S. A. C. ; VALENCIA, M. S.; STAMFORD, T. L. M.; SALGADO, S. M. Optimization of synbiotic yogurts with yacon pulp (<i>Smallanthus sonchifolius</i>) and assessment of the viability of lactic acid bacteria. | Food Science and Technology. v.32, p.166 - 175, 2017. | A2 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| DELMIRO, P. V. A. H. A.; NUNES, A. C. M.; MORAIS, A. B.; ANDRADE, S. A. C. ; CORTEZ, N. M. S. Produção de queijo de coalho de cabra: controle físico químico e microbiológico. | Higiene Alimentar, v.31, p.3744 - 3748, 2017. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

4) Profa. Maria Inês Sucupira Maciel

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|---|--------------------------|---|---|
| 2020 | | | | |
| PEREIRA, E. V. S.; FERNANDES, D. D. S.; ARAUJO, M. C. U.; DINIZ, P. H. G. D.; MACIEL, M. I. S. Simultaneous determination of goat milk adulteration with cow milk and their fat and protein contents using NIR spectroscopy and PLS algorithms. | LWT - Food Science and Technology v. 127, p. 109427, 2020 | A1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| RIBEIRO, C. M. C. M.; PAUCAR, L. O. C.; MELO, E. A.; GOMES, J. P.; CALVACANTE, J. A.; SILVA, F. L. H.; MACIEL, M. I. S. Hygroscopic behavior of spray dried acerola and seriguela mixed juice powder stored Comportamento higroscópico de suco misto de acerola e seriguela em pó armazenado. | Principia (João Pessoa), v. 50, p. 109-119, 2020. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| SOUZA, M. M. B.; MESQUITA, A. R. C.; VERISSIMO, C. M.; GROSSO, C. R.; CONVERTI, A.; MACIEL, M. I. S. Microencapsulation by spray drying of a functional product with mixed juice of acerola and ciriguela fruits containing three probiotic lactobacilli ¹ . | Drying Technology v. epub, p. 1, 2020. | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Propriedades bioativas e funcionais de alimentos e resíduos agroindustriais |
| 2019 | | | | |
| MEDEIROS, R. A. B.; BARROS, | Revista | B1 | Ciência das | Estabilidade, |

| | | | | |
|--|---|----|--|--|
| Z. M. P.; CARVALHO, C. B. O.; COELHO, A. C. D.; MACIEL, M. I. S. ; AZOUBEL, P. M. Dual-stage sugar substitution in Tommy Atkins mango. | Brasileira de Engenharia Agrícola e Ambiental JCR , v. 23, p. 60-64, 2019. | | matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| CARDOSO, D. B.; VERAS, R.; Carvalho, F.F.R.; MAGALHAES, A. L. R.; VASCONCELOS, G. A.; MACIEL, M. I. S. ; MADRUGA, M. S.; URBANO, S.A.; SILVA, J. L. Physicochemical parameters, fatty acid profile and sensory attributes of meat from lambs fed cassava dregs in replacement of corn. | Tropical Animal Health and Production JCR , v. BV, p. Springer Nature, 2019. | B4 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| SILVA, J. R. C.; CARVALHO, F.F.R.; FERREIRA, M. A.; SOUZA, E. J. O.; MACIEL, M. I. S. ; BARRETO, L. M. G.; LOPES, L. A.; CORDEIRO, E. H. A.; VERAS, A. S. C. Carcass characteristics and meat quality of sheep fed alfalfa hay to replace Bermuda grass hay. | Tropical Animal Health and Production JCR , p. eletrônico, 2019. | B4 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| E ABREU, K. S. F. ; VÉRAS, A. S. C.; FERREIRA, M. DE A.; MADRUGA, M. S.; MACIEL, M. I. S. ; FÉLIX, S. C. R.; VASCO, A. C. DE M.; URBANO, S. A. Quality of meat from sheep fed diets containing spineless cactus (<i>Nopalea cochenillifera</i> Salm Dyck). | Meat Science, v. 148, p. 229-235, 2019. | A1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2018 | | | | |
| RIBEIRO, C. M. C. M.; CORREIA, L.C.S.A.; COSTA, M. M. A.; SILVA, F. L. H.; MACIEL, M. I. S. Optimization of the spray drying process conditions for acerola and seriguela juice mix. | Ciência e Tecnologia de Alimentos (<i>On Line</i>), p. Epub Oct 22, 20, 2018. | B1 | Desenvolvimento de produtos e processos de alimentos de origem vegetal, animal e microbiana. | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| RIBEIRO, C. M. C. M.; SOUSA, T. P. A. ; HOLSCHUH, H. J.; RIBEIRO, M. T. J. DE B. ; SILVA, S. DE M. ; MACIEL, M. I. S. Fruit development and ripening of acerola -Okinawa cultivar. | Acta Horticulturae, v. 1, p. 199-204, 2018. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2017 | | | | |

| | | | | |
|---|--|----|---|--|
| COELHO JUNIOR, J. M.; RESENDE, J.; MACIEL, M. I. S. ; SHINOHARA, N. K. S.; FATIMA, M. R.; PEREIRA, E. C. G. Optimization of the strawberry crop with the use of lichens in its cultivation. | Revista Brasileira de Geografia Física, v. 10, p. 1239-1253, 2017. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| LIMA JÚNIOR, D. M.; Carvalho, F.F.R. ; MACIEL, M. I. S. ; URBANO, S. A.; OLIVEIRA, J. P. F.; RANGEL, A.H. do N. Leg tissue composition and physico-chemical parameters of sheep meat fed annatto coproduct. | Semina. Ciências Agrárias (On Line) JCR , v. 8, p. 3377-3382, 2017. | B3 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

5) Profa. Luciana Leite de Andrade Lima Arruda

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|--|--------------------------|---|--|
| 2020 | | | | |
| PEREIRA, G. E.; AMORIM, F. M.; NASCIMENTO, A. M. DE S.; SOUZA, J. F. DE; LIMA, L. L. A. ; LIMA, M. DOS S.; PADILHA, C.; PROTAS, J. F. S.; ZANUS, M. C.; TONIETTO, J. Vins tropicaux de la région semi-aride du Brésil Dévoiler le potentiel vitivinicole de cette nouvelle frontière géographique du vin. | Territoires du Vin, v. 11, p. 1-15, 2020. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2019 | | | | |
| GAMBOA, J. C. R.; ALBARRACIN, E. S.; DA SILVA, A. J.; LIMA, L. L. A. ; FERREIRA, T. A. E. Wine quality rapid detection using a compact electronic nose system: Application focused on spoilage thresholds by acetic acid. | LWT - Food Science and Technology JCR , v. 108, p. 377-384, 2019. | A1 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2018 | | | | |
| PEREIRA, G. E.; GUERRA, C. C.; AMORIM, F. M.; NASCIMENTO, A. M. DE S.; DE SOUZA, J. F.; LIMA, L. L. A. ; LIMA, M. S.; PADILHA, C.; PROTAS, J. F. S.; ZANUS, M. C.; Tonietto, J. Vinhos Tropicais do Semiárido do Brasil. | Territoires du Vin, v. 9, p. 1, 2018. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2017 | | | | |

| | | | | |
|--|---|----|---|--|
| CORNÉLIO, A. L. M.; TAVARES FILHO, J. H.; DO NASCIMENTO, E.; ARRUDA, L. L. A. L. Phenolic Composition, Chromatic Parameters and Antioxidant Activity -in vitro- in Tropical Brazilian Red Wines. | Journal of Food and Nutrition Research, v. 5, p. 754-762, 2017. | A2 | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
|--|---|----|---|--|

6) Profa. Daniele Silva Ribeiro

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|---|--|--------------------------|---|--|
| 2018 | | | | |
| SILVA, J. R.; SILVA, E. K.; SILVA, T. T.; SILVA, S. P.; MOREIRA, K. A.; RIBEIRO, D. S. Produção de pigmentos de <i>Monascus ruber</i> cct 3802 utilizando casca de mandioca como substrato. | Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 8, p. 26-31 2018. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| 2017 | | | | |
| SILVA, L. F.; RIBEIRO, D. S. ; SILVA, M. M. Atividade antioxidante e teor de antocianinas de extratos hidroalcóolicos de bagaço de uvas tintas cultivadas no agreste pernambucano. | Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 7, p. 248-253 2017. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| SILVA, L. F.; RIBEIRO, D. S. ; SILVA, M. M. AVALIAÇÃO DA Estabilidade oxidativa do óleo de soja adicionado de extratos de bagaço de uvas tintas | Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 7, p. 254-259, 2017 | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |
| CADENGUE, T. P. N.; SILVA, G. C.; SILVA, J. H. F.; GOMES, G. M. S.; RIBEIRO, D. S. Caracterização físico-química do suco clarificado de abacaxi e avaliação sensorial do vinho de abacaxi e gengibre. | Revista Brasileira de Agrotecnologia, v. 7, p. 420-426 2017. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |

7) Profa. Enayde de Almeida Melo

| Artigo SEM discente ou egresso (A1 a B4) | Dados da Publicação | Qualis Capes (2013-2016) | Linha de Pesquisa (LP) | Projeto Temático (P) |
|--|--|--------------------------|---|--|
| 2020 | | | | |
| MARANHÃO, C. M. C.; PAUCAR, L. O. C. MELO, E. A. ; GOMES, J. P. ; CAVALCANTE, J. A.; SILVA, F. L. H. Hygroscopic behavior of spray dried acerola and seriguela mixed juice powder stored. | PRINCIPIA (João Pessoa), v. 1, p. 109-119-119, 2020. | - | Ciência das matérias-primas alimentícias e dos resíduos agroindustriais | Estabilidade, biodisponibilidade e qualidade de compostos bioativos e de produtos alimentícios |