

Código	Nº	Discente	Título da Obra
CTAL.13/1.0	3	Albano E. Deus	Qualidade Físico-química e Sensorial de Cafés (<i>Coffea arabica</i> L.) Produzidos na Região do Alto Paranaíba.
CTAL.13/1.1	4	Ana de Cássia	Caracterização dos Requisitos de Boas Práticas de Fabricação e Avaliação da Qualidade do Queijo Minas Artesanal.
CTAL.13/1.2	5	Aline C. Souza	Adoção de Boas Práticas de Produção para Melhoria da Qualidade do Leite em Quatro Propriedades localizadas nos Município de São Gotardo e Matutina - MG.
CTAL.13/1.3	1	Henrique S. Arruda	Análise do Conhecimento, Desenvolvimento e Avaliação de Produtos com Polpa dos Frutos do Cerrado Araticum e Cagaita.
CTAL.13/1.4	6	Lorena Ribeiro	Nanopartícula de Prata: Novo Método de Sanitização para Cenoura Minimamente Processada Produzida com Resíduos da Colheita da Cidade de Rio Paranaíba.
CTAL.13/1.5	7	Melina V. Santos	Desenvolvimento de Iogurte, Sabor Morango, Adicionado de Sementes de Chia (<i>Salvia hispanica</i>).
CTAL.13/1.6	2	Richtier G. Cruz	Estudo in vitro Da Viabilidade e da Resistencia ao Trato Gastrointestinal De <i>Lactobacillus acidophilus</i> Imobilizado em Esferas de Alginato de Calcio Adicionadas em Queijo Minas Frescal.
CTAL.13/1.7	8	Rhana A. R. Teodoro	Avaliação de Propriedades Antimicrobianas de Óleo Essencial de Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis</i> L.) Micro encapsulado.
CTAL.13/1.8	9	Vinicius G. Nasser	Caracterização Química e Desenvolvimento de Sabão de Abacate (<i>Persea americana</i>) Cultivados na Região do Alto Paranaíba.
CTAL.13/2.0	14	Celise S. Ramires	Avaliação do Efeito do Tempo e da Temperatura de Acondicionamento Sobre a Qualidade do Leite de Cabra Pasteurizado Integral Congelado.
CTAL.13/2.1	13	Christiane L. R. Ferreira	Estudo do Efeito da Adição de Microcápsulas de Óleo Essencial de Alecrim em Matriz Soro: Inulina na Extensão de Vida de Prateleira de Queijo Minas Frescal.
CTAL.13/2.2	10	Lenízy R. Rocha	Diagnostico da Qualidade do Leite Cru Produzido na Região do Alto Paranaíba
CTAL.13/2.3	11	Thamara L. Silva	Aplicação de Óleo de Peixe Microencapsulado em Sopa Instantânea em Pó.
CTAL.13/2.4	12	Wilker B. Araújo	Aceitação e Conhecimento da Ricota e do Néctar de Laranja no Pós-Treino de Jogadores de Voleibol.
CTAL.14/1.0	25	Arthur V. Gonzales	Análise de Componentes da Fruta-de-lobo(<i>Solanum Lycocarpum</i> St .Hil.), visando sua utilização na Alimentação Humana ou Pela Industria de Alimentos.

CTAL.14/1.1	16	Andressa C. Melo	Aceitação de um Macarrão, elaborado com Farinha de Cenoura, por Crianças com excesso de Peso.
CTAL.14/1.2	27	Célia C. Garcia	Aceitação da Farinha de Lichia (<i>Litchi chinensis Sonn</i>) e Seu Efeito em Crianças com Excesso de Peso
CTAL.14/1.3	24	Denise P. Cunha	Avaliação Físico-química e Microbiológica do Queijo Tipo Quesillo Fabricado com Leite Pasteurizado.
CTAL.14/1.4	15	Istefane B. Rodrigues	Secagem de Polpa de Araticum (<i>Annona crassiflora</i>) com Adição de Agentes Auxiliador Inulina.
CTAL.14/1.5	22	Kelly I. Santana	Avaliação Físico-química e Sensorial de Suco Misto de Laranja (<i>Citrus sinensis</i>) e Cenoura (<i>Daucus carota L.</i>) em diferentes concentrações.
CTAL.14/1.6	28	Juliana T. Ferreira	Efeito da Farinha de Lichia (<i>Litchi chinensis Sonn</i>) no Tratamento de Ratos Wistar Previamente Alimentados com Dieta Hipercalórica.
CTAL.14/1.7	23	Lidiane P. Gomes	Efeito da Redução de Sódio nas Características Físico-químicas e Microbiológicas em Linguça de Frango.
CTAL.14/1.8	20	Michele N. Ribeiro	Avaliação da Substituição Parcial de Cloreto de Sódio por Cloreto de Potássio no processo de Fermentação do Chucrute.
CTAL.14/1.9	17	Marilia C. Cunha	Produção e Caracterização Bioquímica de Fitases Produzidas por Fungos Isolados na Região do Alto Paranaíba.
CTAL.14/1.10	18	Mariana C. Cunha	Pós-Colheita de Mamão e Macujá após a Aplicação de Extrato de Própolis de Diferentes Fontes Botânicas.
CTAL.14/1.11	21	Renata R. Rocha	Desenvolvimento de Metodologia para Determinação de Linuron em Cenoura usando a Extração Sólido-Líquido com Participação em Baixa temperatura (ESL-PBT).
CTAL.14/1.12	26	Rodolfo L. Viriato	Técnicas de Detecção do Fungicida Procimidona em Cenoura por Cromatografia Gasosa.
CTAL.14/1.13	19	Samarina F. Pereira	Estudo <i>in vitro</i> da viabilidade de <i>Lactobacillus acidophilus</i> imobilizado em esferas de Alginato de Calcio e Submetido a Diferentes condições de Estresse.
CTAL.14/1.14	61	Olivia R. Teixeira	Avaliação da Qualidade Físico-química e Sensorial de Marcas Comerciantes de Café Torrado e Moído.
CTAL.14/2.0	29	Alex T. Cunha	Avaliação da perda de Carbonatação e Alteração de °Brix e Densidade de Refrigerantes de Cola Envasados em Garrafas de Polietileno Tereftalato (PET) e Latas de Alumínio.
CTAL.14/2.1	31	Amanda U. Souza	Estudo do Efeito Antimicrobiano de Óleo Essencial de Alecrim (<i>Rosmarinus officinalis L.</i>) Microemcapsulado em Produto "Tipo Hambúrguer".

CTAL.14/2.2	37	André V. Paulo	Caracterização Microbiológica e Físico-química do Soro Fermento de Queijo Minas Artesanal Produzido na Região de Rio Paranaíba - MG.
CTAL.14/2.3	30	Denise C. Silva	Influência da Substituição Parcial da Farinha de Trigo por Farinha de Casca de Jabuticaba (<i>Myrciaria cauliflora</i>) Na aceitação de mini pizzas por Alunos com Excesso de Peso do <i>Campus</i> Rio Paranaíba -UFV.
CTAL.14/2.4	32	Erica B. Costa	Avaliação da Aceitação de Barras de Cereais com Farinha da Casca de Maracujá por Professores.
CTAL.14/2.5	33	Fernanda F. Vargas	Efeito Antimicrobiano do Óleo de Copaíba (<i>Copaifera sp.</i>) e sua Incorporação em Diferentes Biopolímeros para Fins de Desenvolvimento de Embalagens Ativas
CTAL.14/2.6	34	Lívia S. Mendes	Caracterização Físico-química de Inulinas Comerciais e Avaliação da degradação Térmica.
CTAL.14/2.7	38	Renata I. Cavalaro	Potencial Biotecnológico de <i>Lactococcus</i> Isolados dos Queijos Artesanais Produzidos na Região do Cerrado Mineiro.
CTAL.14/2.8	36	Rháisa S. Alameida	Efeito da Incorporação do Óleo de Copaíba (<i>Copaifera sp</i>) em Filmes de Quitosana para Aplicação em Hambúrguer Bovino.
CTAL.14/2.9	35	Taciane M. Valerino	Caracterização Cinético-Bioquímica da Polifenol Oxidase da Fruta de Lobo (<i>olanum lycocarpum St. Hil.</i>).
CTAL.14/2.10	39	Tafarel S. Nunes	Avaliação da Fermentação Alcoólica a Partir de Sorgo Sacarino
CTAL.15/2.0	40	Natâny N. Silva	Avaliação das Condições Favoráveis para o Crescimento e Acidificação de Bactérias Ácido láctico Isolados do Soro Fermento de Queijo Artesanal.
CTAL.15/2.1	41	Vera L. Oiveira	Queijo Minas Frescal Adicionado de Fibras Solúveis de Linhaça e <i>Lactobacillus acidophilus</i> : Estudo da Viabilidade Microbiológica e Aceitação Sensorial.
CTAL.15/2.2	42	Viviane T. Naito	Desenvolvimento de Biscoito Tipo Aperitivo a Base de Batata e Cenoura.
CTAL.16/1.0	45	Aliny R. Souza	Análise do Leite Cru e Caracterização do Processamento de Queijo Minas Artesanal na Região do Alto Paranaíba.
CTAL.16/1.1	43	Daniel S. Lopes	Estudo da Acidificação do Leite UHT pelo <i>Lactobacillus acidophilus</i> Imobilizados em Esferas de Alginato de Cálcio.
CTAL.16/1.2	44	Mariana T. Pigozzi	Determinação de Cinzas e Metais Tóxicos em Marcas Comerciais de Café Torrado e Moído e suas Respectivas Infusões.

CTAL.16/2.0	48	Amanda L. Teodoro	Caracterização de Abóbora (<i>Cucurbita pepo</i>) Submetidas a Diferentes Métodos de Cocção.
CTAL.16/2.1	49	Augusto C. Bueno	Efeito Antimicrobiano de Revestimentos Comestíveis de Gelatina Adicionados de Óleo Essencial de Alecrim e Pimenta da Jamaica na Conservação de Cortes de Lombo Suíno.
CTAL.16/2.2	46	Paôla S. Gomes	Avaliação da Substituição de Leite por Leiteiro na Produção de Kefir.
CTAL.16/2.3	47	Válter C. Alcântara	Vinho de Laranja (<i>Citrus sinensis L. Osbeck</i>): Um estudo com Diferentes Linhagens de <i>Saccharomyces cerevisiae</i> .
CTAL.16/2.4	62	Sâmara R. Oliveira	Características de Tofu Produzido a Partir de Diferentes Cultivadores de Soja [<i>Glycine max (L.) Merrill</i>] e de Resíduo (Okara) Visando seu Aproveitamento.
CATL.17/1.0	52	Ana P. Costa	Qualidade do Queijo Minas Artesanal Produzido no Município de Rio Paranaíba.
CATL.17/1.1	55	Carolina O. Pereira	Estudo do Mercado e do Perfil do Potencial Consumidor de Alimentos Orgânico de Rio Paranaíba-MG.
CATL.17/1.2	53	Isabela. C. B. Lima	Suplementação de Meio de Cultura no Favorecimento do Crescimento e Produção Enzimática por Bactérias Ácido Lácticas Isoladas do Soro Fermento de Queijo Minas Frescal.
CATL.17/1.3	50	Jackeline S. Sousa	Extração, Aplicação e Estabilidade de Antocianinas de Berinjelas (<i>Solanum melongena</i>).
CATL.17/1.4	54	Leticia A. Borges	Elaboração e Avaliação de Iogurte com Diferentes Concentrações de Betalaína.
CATL.17/1.5	51	Thais O. Silva	Revestimento de Amido e Ácidos Ascórbicos na Conservação de Brócolis Minimamente Processado
CTAL.17/2.0	57	Amanda P. Oliveira	Extração de Óleo da Polpa de Abacate (<i>Persea americana MILL</i>) Utilizando Diferentes Solventes
CTAL.17/2.1	56	Giulia M. Marcondes	Caracterização Química de Feijão Preto Produzido em Solos Fertilizados com Pós de Rocha.
CTAL.17/2.2	58	Samara Ap ^a . C. Sá	Avaliação das Condições de Crescimento e Acidificação por Bactérias Ácido Lácticas Isoladas do Queijo Minas Artesanal da Região do Alto Do Rio Paranaíba-MG.
CTAL.18/1.0	59	Alberto L. Oliveira	Produção de Bebida Alcoólica de Frutos do Cerrado: Marolo (<i>Annona crassiflora Mart</i>) e Maracujá Doce (<i>Passifloraalata Curtis</i>).
CTAL.18/1.1	60	Martha S. Neves	Revestimento de Amido e Proteínas em Cenouras Minimamente Processadas.

CTAL.18/2.0	67	Carolina N. Aguillar	Avaliação de Teores de Metais Pesados em Água e Hortaliças no Município de Rio Paranaíba - MG
CTAL.18/2.1	63	Daniele B. Silvestre	Avaliação da Composição Físico-química e Detecção de Fraudes em Diferentes Marcas de Leite UHT.
CTAL.18/2.2	64	Laura H. Sabino	Caracterização de Queijo Minas Artesanal Revestido com Resina à Base de Acetato de Celulose.
CTAL.18/2.3	65	Lígia I. S. Silva	Avaliação da Qualidade Microscópica de Diferentes Marcas de Café Torrado e Moído Comercializados no Estado de Minas Gerais.
CTAL.18/2.4	66	Manuela P. Souto	Embalagem Bioativa no Controle de Botrytis cinerea E Indução de Resistência em Morangos.
CTAL.18/2.5	68	David R. P. Marques	Efeito da Cobertura Comestível de Gelatina Adicionada de Óleo Essencial de Alecrim (<i>Rosmarinus officinale L.</i>) em Lombo Suíno Refrigerado.
CTAL.18/2.6	69	Danielle J. Carvalho	Extração de Óleo da Polpa de Abacate (<i>Persea americana Mil</i>) Utilizando Etanol: Efeito do Uso Cossolvente e Temperatura.
CTAL.18/2.7	70	Ana L. S. Miranda	Extração e Caracterização de Óleos de Abacate Produzido na Região na Região de Rio Paranaíba Utilizando Diferentes Solventes.
CTAL.18/2.8	71	Louise P. Passos	Amido e Óleos Essenciais na Conservação Pós-Colheita de Mamão (<i>Carica papaya L.</i>).
CTAL.18/2.9	72	Vanessa C. Silva	Biofortificação em Brotos de Feijão Mungo Verde e Alfafa.