**Defesas de TCC Engenharia de Alimentos 2015.2**

Local: Auditório do Departamento de Tecnologia de Alimentos

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Data** | **Horário** | **Aluno** | **Título do Trabalho** |
| 10/05/16 | 09:30 | Patrícia Nogueira Matos | Respostas bioquímicas na conservação de salada de frutas minimamente processada revestida com amido e nisina |
| 13:30 | Denise Gonçalves Costa | Produção de aguardente a partir da calda residual da desidratação osmótica da casca de jabuticaba (*Myrciaria cauliflora*) |
| 14:45 | Lucas Almeida Leite Costa Lima | Secagem de mangaba em sistemas solar e convencional |
| 16:00 | Dayane Santos Conceição Soares | Avaliação do efeito de secagem na capacidade antioxidante, antocianinas totais e nas características físico-químicas da casca de jabuticaba |
| 17:15 | Christian Alley de Aragão Almeida | Determinação da composição em ácidos graxos de cafés de qualidade superior produzidos na Bahia |
| 12/05/16 | 9:30 | Ariadne Matos dos Santos | Microencapsulação de pimenta de cheiro em dois estádio de maturação |
| 10:45 | Alan Rodrigo Santos Teles | Potencial antioxidante do extrato das folhas de Moringa oleifera Lamark em manteiga de garrafa e óleo de girassol |