



**CURSO: ENGENHARIA DE ALIMENTOS**

**CAMPUS INCONFIDENTES**

<b>ALUNO</b>	<b>TÍTULO DO TCC</b>	<b>ANO</b>
ESTELA GÓIS CORRÊA	CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DE PÃO FRANCÊS ADICIONADO DE FARINHA DE BAGAÇO DE MALTE	2018
LUCAS MIRANDA NUNES	DETERMINAÇÃO DA TEMPERATURA IDEAL DA ÁGUA PARA O MELHOR PONTO DE FILAGEM DA MUSSARELA	2018
MARIANA DOS SANTOS MARTIMIANO	DESENVOLVIMENTO DE UM MEIO DE CULTURA LÍQUIDO A BASE DE SORO DE QUEIJO E PÚRPURA DE BROMOCRESOL PARA DETERMINAÇÃO DE COLIFORMES TOTAIS	2018
MARIANA SOARES GOUVÊIA	UTILIZAÇÃO DA ENZIMA PAPAÍNA COMO COAGULANTE NA FABRICAÇÃO DE QUEIJO MINAS FRESCAL	2018
MICHELE SIMÕES MUNHOZ	PERCEPÇÃO DO CONSUMIDOR SOBRE O MERCADO DE HORTALIÇAS MINIMAMENTE PROCESSADAS COMERCIALIZADAS NAS CIDADES DE OURO FINO E BUENO BRANDÃO – MINAS GERAIS	2018
SILMARA JORGINA ALVES	ESTUDO FÍSICO E QUÍMICO DOS MÉTODOS DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO DA POLPA DE ABACATE (Persea americana Mill)	2018
YOLANDA AGNELLI CORTE CAMPOS	APLICAÇÃO DA CARTA DE CONTROLE PARA AVALIAÇÃO DA ACIDEZ TOTAL TITULÁVEL E SÓLIDOS SOLÚVEIS TOTAIS EM SUCO DE LARANJA NATURAL INTEGRAL PASTEURIZADO	2018
ABDIEL LURIAN DA SILVA ROCHA	ESTUDO CINÉTICO, SENSORIAL E COLORIMÉTRICO DE CERVEJA PILSEN COM SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DO LÚPULO POR	2017

	EXTRATO ALCOÓLICO DE UVAIA (EUGENIA PYRIFORMIS CAMBESS)	
ÁGATHA MARCELLA ALVES DE MIRA	CARACTERÍSTICAS QUÍMICAS, SENSORIAIS E MICROBIOLÓGICAS DE HAMBÚRGUER DE TILÁPIA ( <i>Oreochromis niloticus</i> ) ELABORADO COM SUBSTITUIÇÃO TOTAL DA PROTEÍNA DE SOJA POR FARINHAS FUNCIONAIS	2017
ANA CRISTINA LOPES DOS SANTOS	EFEITO DO AÇAFRÃO DA TERRA ( <i>Curcuma longa</i> L.) COMO ANTIMICROBIANO NATURAL COMPARADO AO SAL DE CURA NA ELABORAÇÃO DE PATÊ DE FRANGO	2017
ANA LAÍS ANDRADE GASPARDI	AVALIAÇÃO DAS ATIVIDADES ANTIDIABÉTICA, ANTI-HIPERTENSIVA E ANTIOXIDANTE DE EXTRATOS DE BISCOITOS ELABORADOS PARCIALMENTE COM FARINHA E/OU SEMENTES DE CHIA ( <i>SALVIA HISPANICA</i> L)	2017
CAIO PEREIRA DA SILVA	EFEITO DE DIFERENTES ENZIMAS PROTEOLÍTICAS SOBRE OS PARÂMETROS FÍSICOS DE COR E MACIEZ EM CORTES DE CARNE BOVINA	2017
CLARA GONÇALVES DE PONTES	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, CENTESIMAL E SENSORIAL DE GELATINAS LIGHT INCORPORADAS COM CÁPSULAS DE ALGINATO/MUCILAGEM DE CHIA ( <i>SALVIA HISPANICA</i> L.) COMO MATERIAL PAREDE NA PROTEÇÃO DE COMPOSTOS ANTIOXIDANTES	2017
CLÉO MARTINEZ SIMÕES	ALTERAÇÃO DA QUALIDADE FÍSICO-QUÍMICA, SENSORIAL E DOS TERMOS DESCRITORES DE NÉCTAR DE LARANJA REFRIGERADO PÓS-ABERTURA DA EMBALAGEM.	2017
DANILO TADEU DE MATOS	AVALIAÇÃO FÍSICO – QUÍMICA E PROPOSTA DE INCLUSÃO DO COGUMELO SHIMEJI ( <i>Pleurotus ostreatus</i> ) NO REFEITÓRIO DO IFSULDEMINAS CAMPUS INCONFIDENTES	2017
GUADALUPE INGRID DA COSTA	AVALIAÇÃO DE BISCOITOS DE POLVILHO ELABORADOS COM SUBSTITUIÇÃO DA FRAÇÃO FARINÁCEA POR FARINHA DE BANANA VERDE.	2017

ISABEL RÉDUA CABRAL	AVALIAÇÃO DA APLICAÇÃO DE CAMPO MAGNÉTICO SOBRE LODOS ATIVADOS NO TRATAMENTO DE ÁGUA RESIDUÁRIA	2017
JÉSSIKA MICHELLI	DESENVOLVIMENTO DE MASSAS ALIMENTÍCIAS INTEGRAIS FRESCAS TIPO SPAGHETTI, ELABORADAS COM A SUBSTITUIÇÃO PARCIAL DAS FARINHAS DE TRIGO POR FARINHAS DE AVEIA, BATATA-DOCE E CENTEIO.	2017
LAÍS NASCIMENTO BUENO	DETERMINAÇÃO DO PODER COAGULANTE DE ENZIMAS PROTEOLÍTICAS EXTRAÍDAS DE SEMENTES DE GIRASSOL E SUA UTILIZAÇÃO COMO COALHO VEGETAL NA FABRICAÇÃO DO QUEIJO MINAS FRESCAL2017	2017
LARA DE ANDRADE OLIVEIRA	CONTAGEM DE FUNGOS ANEMÓFILOS NA CÂMARA FRIA DE MATURAÇÃO DE QUEIJOS DO LATICÍNIO IFSULDEMINAS CAMPUS INCONFIDENTES ATRAVÉS DA TÉCNICA DE SEDIMENTAÇÃO ESPONTÂNEA.	2017
LUANA ALVES TAVARES	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO- QUÍMICA E SENSORIAL DE CAFÉS TRADICIONAIS Coffea Arabica L. COMERCIALIZADOS NA REGIÃO DO SUL DE MINAS GERAIS	2017
LUIS PAULO DOMINGUES SALGADO	PRODUÇÃO E CARACTERIZAÇÃO DE CÁPSULAS DE ALGINATO DE SÓDIO E ALGINATO DE SÓDIO COM MUCILAGEM DE CHIA (Salvia hispanica L.) PARA ENCAPSULAÇÃO DE ANTIOXIDANTES.	2017
ROBERTA ESTELA DALÓ	DESENVOLVIMENTO DE BEBIDA À BASE DE EXTRATO HIDROSSOLÚVEL DE CASTANHA-DO-BRASIL (Bertholletia excelsa) SABOR CAPPUCINO	2017
NATALI ALCÂNTARA BRANDÃO	AVALIAÇÃO SENSORIAL, FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DE BISCOITOS TIPO COOKIE ELABORADOS COM FARINHA E/OU SEMENTES DE CHIA (Salvia hispanica L.)	2016