1º EqbA

ENCONTRO DE QUÍMICA & BIOQUÍMICA DE ALIMENTOS

PARA INFORMAÇÕES

ESCANEIE AQUI

EVENTO ONLINE GRATUITO
30 de abril de 2020 às 14 h

14:00 às 14:30h	Existe Química nos Alimentos? Como essa temática de pesquisa direciona o desenvolvimento de produtos e processos. *Prof. Dr. Guilherme M. Tavares*
14:30 às 15:00h	Bioquímica de Alimentos como um importante pilar para a Ciência de Alimentos: uma visão integrada da área de pesquisa e perspectivas futuras. *Prof. Dr. Ruann Janser Soares de Castro*
15:00 às 15:30h	Como as diferentes fontes proteicas nas fórmulas infantis condicionam suas alterações físico-químicas durante a estocagem? *Lauane Nunes, Msc.*
15:30 às 16:00h	Explorando diferentes processos biológicos para o aproveitamento integral de compostos antioxidantes: um modelo baseado na germinação e na hidrólise enzimática de grãos de mostarda. *Gabriela Boscariol Rasera, Msc.*
16:00 às 16:30h	Como o tratamento térmico a seco em ambiente alcalino afeta a estrutura e as propriedades das proteínas do soro de leite? *Danilo Corsi Vidotto*
16:30 às 17:00h	Desenvolvimento de ingredientes a partir de proteínas emergentes: um estudo baseado na hidrólise enzimática de proteínas do grilo-preto para obtenção de peptídeos bioativos. *Francielle Miranda de Matos, Msc.*
17:00 às 17:30h	Ingredientes proteicos emergentes: além dos peptídeos, quais são as propriedades tecnológicas das proteínas do grilo-preto? *Livia de Almeida Santiago, Msc.*

VAGAS LIMITADAS
PARA INSCRIÇÕES CLIQUE AQUI OU ACESSE PELO QR-CODE

ORGANIZAÇÃO:

GRUPO DE PESQUISA PROTEÍNAS PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS E FUNCIONAIS DE ALIMENTARES

Bioprocesses · Enzymatic Hydrolysis · Food Biotechnology · Food Biochemistry

UNICAMP