



Seminário de Iniciação Científica
Universidade do Estado de Santa Catarina
33^o SIC UDESC 2023



26/09/23 - Pinhalzinho

8h30 – 11h30

Sala 2: Apresentação dos bolsistas e voluntários de pesquisa do DEAQ

	1º autor(a)/apresentador(a)	Orientador(a)	Título
1	Camile Bioto	Luciola Bagatini	Atividade antioxidante de licores tipo limoncello elaborados a partir da maceração de limão siciliano em vodka, cachaça e álcool de cereais
2	Isadora Daleaste	Luciola Bagatini	Atividade antioxidante de extratos de limão siciliano obtidos por maceração em vodka, cachaça e álcool de cereais
3	Jociane F. B. dos Santos	Marlene Bampi	Estudo da absorção de umidade da farinha de ora-pro-nóbis
4	Bruno Carvalho Martins	Marlene Bampi	Avaliação do processo de secagem a vácuo da manga verde da espécie Tommy Atkins
5	Guilherme A. Mariane	Marlene Bampi	Estudo do processo de secagem convectiva para obtenção de farinha da manga verde da espécie Tomy Atkins
6	Débora Fernanda Capra	Heveline Enzweiler	Avaliação da degradação de diferentes concentrações de diclofenaco sódico por fotocatalise utilizando ZnO
7	Juliana Prando	Heveline Enzweiler	Avaliação do efeito da alteração do ph inicial da solução na fotodegradação de cafeína
8	Savana Noro Brondani	Heveline Enzweiler	Fotodegradação de corante alimentício amarelo crepúsculo sob radiação visível
9	Beatriz Denardi França	Alessandro C. Galvao	Estudo da solubilidade do xilitol em soluções líquidas binárias formadas por água e metanol a diferentes temperaturas
10	Agatha Brejola	Alessandro C. Galvao	Equilíbrio de fases envolvendo sulfato de amônio, água e metanol na faixa de temperatura de 283,2 K a 323,2K2
11	Eliézer Castanha	Aniela Pinto Kempka	Compostos fenólicos totais e atividade antioxidante de infusões de erva-mate (<i>Ilex paraguariensis</i>) torrada em modelo de leite bovino
12	Ingrid Militão da Costa	Aniela Pinto Kempka	Análise peptidômica de leite bovino fermentado por <i>Lactocaseibacillus casei</i> lbc 237
13	Débora Devens	Elisandra Rigo	Síntese de galactooligossacarídeos em misturas lácteas com β -galactosidase de <i>Kluyveromyces lactis</i> e glicose isomerase de <i>Streptomyces murinus</i>
14	Eduarda Alice Mella	Marcia Bar Schuster	Biofilmes a base de amido de mandioca, farinha de resíduo de uva e nanopartículas de argila



15	Eduarda Caggiano dos S. Leite	Weber da S. Robazza	Avaliação da qualidade de ovos através da espectroscopia de impedância elétrica combinada com técnicas quimiométricas
----	-------------------------------	---------------------	---

26/09/23 - Pinhalzinho

13h30 – 17h	Sala 2: Apresentação dos bolsistas e voluntários de pesquisa do DEAQ
--------------------	---

	1º autor(a)/apresentador(a)	Orientador(a)	Título
1	Ana Laura N. Binsfeld	Darlene Cavalheiro	Diodo emissor de luz ultravioleta (LED-UV): inativação de <i>Escherichia coli</i> em alimentos fluidos
2	Cristina Batistello	Darlene Cavalheiro	Compostos fenólicos totais do extrato do tarumã obtido por ultrassom
3	Henrique Ismael Schwerz	Weber da S. Robazza	Avaliação da qualidade de ovos através da espectroscopia de impedância elétrica combinada com análise discriminante linear
4	Isabel Johann Correia	Aniela Pinto Kempka	Peptídeos de leite bovino fermentado por <i>Lactocaseibacillus casei</i> LBC 237: determinação in silico das bioatividades da fração não vinculada a Bos Taurus
5	Eduarda Eliza Redin	Aniela Pinto Kempka	Peptídeos de leite bovino fermentado por <i>Lactocaseibacillus casei</i> LBC 237: determinação in silico das bioatividades da fração vinculada a Bos Taurus
6	Cicero Adriano da Silva	Darlene Cavalheiro	Aplicação de diodos emissores de luz ultravioleta para descontaminação de microrganismos em leite cru
7	Amália Finck Dotta	Darlene Cavalheiro	Validação de reator de LED-UV na descontaminação de <i>Escherichia coli</i> em leite UHT integral
8	Alicia Namie Ito	Darlene Cavalheiro	Avaliação das características físico-químicas do leite in natura após tratamento com reator de LED-UV
9	Etiene Mendes Amorim	Darlene Cavalheiro	Efeitos da aplicação do ácido ascórbico em linguiça frescal embalada a vácuo sob refrigeração
10	Marlei Teresinha Canova	Darlene Cavalheiro	Impacto do ácido cítrico na vida útil de linguiça frescal embalada a vácuo sob refrigeração
11	Jéssica A. Casaril Batista	Luciola Bagatini	Características físico-químicas de licores tipo limoncello elaborados com vodca, cachaça e álcool de cereais
12	Bruna Passaia Zanfonato	Marcia Bar Schuster	Análise da microscopia óptica e espessura de filmes biodegradáveis de matriz de amido de mandioca acrescidos de um subproduto da indústria vitivinícola



Seminário de Iniciação Científica
Universidade do Estado de Santa Catarina
33° SIC UDESC 2023



13	Bruna Passaia Zanfonato	Marcia Bar Schuster	Análise da absorção de água e solubilidade de biofilmes de amido de mandioca com resíduos da indústria vitivinícola
14	Lohana Vieira Bataglini	Marcia Bar Schuster	Influência da adição do copolímeros triblocos PEG-B-PPG-B- PEG na decomposição termogravimétrica e tenacidade de uma blenda com epóxi
15	Fernanda Sebem Donatti	Marcia Bar Schuster	A influência da nanosílica na tenacidade a fratura em um sistema epóxi-copolímero tribloco