

BOLETIM CIENTÍFICO PPGCTA

Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos



Ensino



Pesquisa



Extensão



Edição nº 01 | agosto de 2026

Udesc Oeste - Pinhalzinho/SC

Indicadores do Período



Dissertações
defendidas



Artigos
Publicados



Extensão
Projetos



Parcerias Nacionais
e Internacionais



Eventos

EDITORIAL

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC Oeste tem como missão promover a formação de recursos humanos altamente qualificados e o desenvolvimento de pesquisas científicas voltadas à inovação e sustentabilidade no setor de alimentos.

Este Boletim Científico apresenta as principais atividades desenvolvidas no semestre 01/2026, compreendendo: ensino, produção científica, projetos de pesquisa, formação de recursos humanos em nível de mestrado, participação em eventos científicos, e cooperação com instituições nacionais e internacionais.

DESTAQUES DA EDIÇÃO



ENSINO

Integração entre teoria e prática;
Dissertações defendidas no semestre 01/2026.



EXTENSÃO

Programas/projetos desenvolvidos em prol da comunidade.



PESQUISA

Pesquisa em destaque.



INTERNACIONALIZAÇÃO

Parcerias e cooperação com instituições de ensino e pesquisa no Brasil e no exterior.



PRODUÇÃO CIENTÍFICA

Publicação qualificada de artigos em periódicos nacionais e internacionais na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.



EVENTOS CIENTÍFICOS

Participação e organização de congressos, seminários e workshops científicos.

Universidade do Estado de Santa Catarina

Reitor: Dr. José Fernando Fragalli

Centro de Educação Superior do Oeste

Diretora Geral: Dra. Edlamar Kátia Adamy

Departamento de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química

Chefe de Departamento: Dra. Heveline Enzweiler

Mestrado Acadêmico em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Coordenadora: Dra. Liziane Schittler Moroni

Comissão Editorial e Diagramação desta Edição

Dra. Darlene Cavalheiro

Dra. Georgia Ane Raquel Sehn

Dra. Liziane Schittler Moroni

Bruna Regina de Barba

Elisa Yumi Ueda

Julia Milena Adorian Uhde

Marilia Cremonini

Uambir Constantino Jaime

Projeto Gráfico

Jair Bach Filho

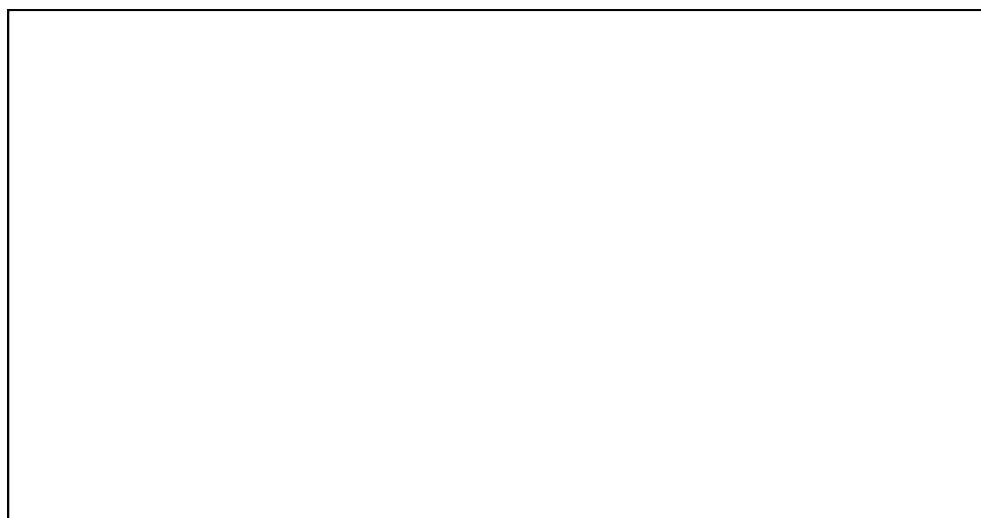
ENDEREÇO | CONTATO

BR 282, Km 573,7, Pinhalzinho - Santa Catarina - Brasil. CEP: 89870-000

Telefone: (49) 2049-9599

E-mail: sec.ppgcta@udesc.br

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação (CIP)



Ficha catalográfica elaborada pela bibliotecária Marilene dos Santos
Franceschi CRB 14/812 Biblioteca Universitária UDESC/OESTE

PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO

PPGCTA CELEBRA 10 ANOS DE TRAJETÓRIA E RECEBE CONCEITO 4 DA CAPES

Em 2026, o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC Oeste celebra 10 anos de trajetória, marcados pelo crescimento acadêmico, fortalecimento da pesquisa e formação de recursos humanos qualificados na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos.

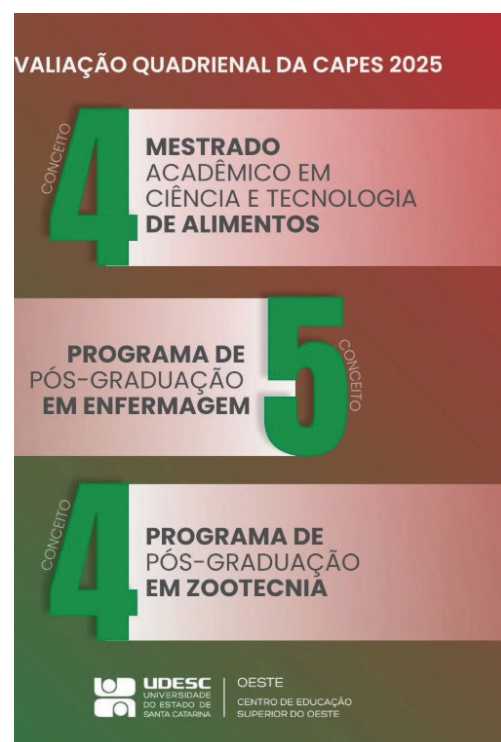
Aprovado pela CAPES ao final de 2015, o Programa iniciou suas atividades em 2016, recebendo sua primeira turma em agosto daquele ano. Desde então, o PPGCTA vem consolidando sua atuação por meio da formação de mestres, do desenvolvimento de pesquisas e da contribuição para a inovação e o desenvolvimento do setor de alimentos.

Ao longo dessa década, o Programa implementou importantes ações de qualificação, como o aperfeiçoamento dos critérios de credenciamento docente, o fortalecimento da produção científica e o incentivo à publicação dos resultados de pesquisa em periódicos de impacto.

Os avanços alcançados foram reconhecidos na mais recente avaliação da CAPES, na qual o PPGCTA conquistou o conceito 4, refletindo sua crescente maturidade acadêmica, a consolidação de suas linhas de pesquisa e a qualidade da formação oferecida.

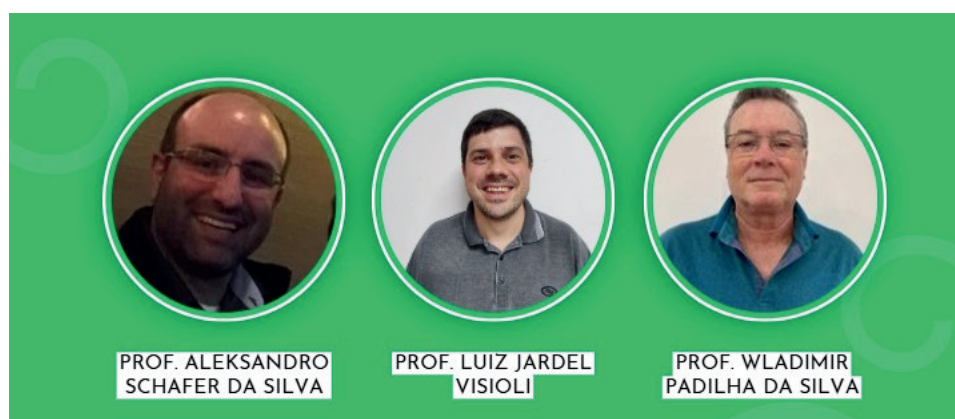
O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), de Pinhalzinho-SC, recebeu conceito 4 na mais recente avaliação da CAPES, divulgada em janeiro de 2026.

O resultado reforça a qualidade das atividades de ensino, pesquisa e formação acadêmica desenvolvidas pelo programa. A celebração dessa trajetória representa o reconhecimento do trabalho coletivo de docentes, discentes, técnicos, egressos e parceiros institucionais, que contribuíram para consolidar o PPGCTA como um programa de pós-graduação em constante evolução. O olhar para o futuro inclui novos desafios, entre eles a implantação do curso de doutorado, ampliando ainda mais a contribuição da UDESC Oeste para a pesquisa e a formação de profissionais altamente qualificados.



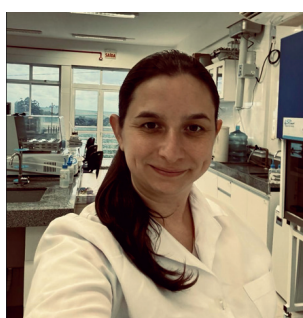
RENOVAÇÃO DOCENTE DO PPGCTA

A equipe docente do PPGCTA será renovada a partir do segundo semestre de 2026, em consonância com o recente processo de credenciamento/recredenciamento do Programa e com a incorporação de um docente sênior. Nesse contexto, os professores Dr. Luiz Jardel Visioli, Dr. Aleksandro Schafer da Silva e Dr. Wladimir Padilha da Silva foram credenciados para integrar o corpo docente do Programa, contribuindo para o fortalecimento das atividades de ensino, pesquisa, orientação e internacionalização.



NOVOS BOLSISTAS PÓS-DOC

O Programa admitiu dois bolsistas de pós-doutorado, Gilnei Bruno da Silva e Anelize Ramos, ambos sob orientação da Profa. Dra. Anieli Kempka.



DOUTORADO EM TRAMITAÇÃO

A proposta do curso de Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos do PPGCTA segue em tramitação para aprovação junto ao Conselho Universitário (CONSUNI) da UDESC, sob processo SGP-e nº 10637/2026.

EDUCAÇÃO

Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos da Udesc completa dez anos

Programa da Udesc já formou 118 mestres e é referência científica na região



10 ANOS DE INOVAÇÃO EM PINHALZINHO

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Udesc Oeste celebra uma década em Pinhalzinho, como sendo um dos principais polos de inovação tecnológica do Grande Oeste catarinense. Criado com o objetivo estratégico de suprir a demanda por alta qualificação em uma das regiões mais relevantes para a agroindústria brasileira, o mestrado tornou-se um elo essencial entre o conhecimento

acadêmico e as necessidades do setor.

A excelência do programa é sustentada por um corpo docente qualificado, composto por 12 doutores. Entre eles, três possuem bolsas de produtividade do Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), um reconhecimento conferido a pesquisadores com liderança acadêmica e produção científica de destaque no cenário nacional.

Trajetória de sucesso

Ao longo destes dez anos, a Udesc enfrentou e superou desafios significativos para elevar o patamar do curso. O processo envolveu a estruturação de laboratórios de ponta, a consolidação de um quadro docente estável e o rigoroso atendimento aos critérios de avaliação da pós-graduação brasileira. Graças ao planejamento institucional e investimentos contínuos, o programa evoluiu de uma proposta inicial

para um centro de referência acadêmica.

Até o momento, o programa já formou 118 mestres, atraindo estudantes de diversos estados do Brasil e até de países africanos. Atualmente, esses profissionais ocupam posições em indústrias de alimentos, centros de pesquisa, instituições de ensino superior e órgãos públicos, reforçando a missão da universidade em prover recursos humanos qualificados.

Impacto no Oeste

A descentralização da pós-graduação para o interior do estado reduziu a necessidade de deslocamento de estudantes para grandes centros e estimulou o ambiente de inovação local. Como parte das celebrações dos dez anos, a Udesc promove o I Fórum de

Egressos da Graduação e o II Fórum de Egressos da Pós-Graduação.

O evento será realizado no dia 29 de maio de 2026, às 19 h, no auditório da Udesc Oeste, em Pinhalzinho. As inscrições podem ser feitas pelo QR Code disponível abaixo.

Pesquisa e Inovação

O curso recebe profissionais graduados em Engenharia de Alimentos, Engenharia Química, Agromonia, Biotecnologia, Nutrição e áreas afins. As atividades de pesquisa dividem-se em duas frentes: o desenvolvimento e otimização de tecnologias, produtos e processos; e o estudo das propriedades e segurança dos alimentos.

A forte inserção regional é um dos diferenciais competitivos,

Com a presença marcante de cooperativas e grandes agroindústrias no entorno, as pesquisas desenvolvidas no campus possuem aplicação prática, contribuindo para a melhoria de processos industriais e para o fortalecimento da segurança alimentar. Além disso, o programa promove a internacionalização, possibilitando que alunos participem de experimentos científicos no exterior.



I FÓRUM DE EGRESSOS DA GRADUAÇÃO EM ENG. ALIMENTOS E ENG. QUÍMICA

II FÓRUM DE EGRESSOS DA PÓS-GRADUAÇÃO EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (PPGCTA)

Data: 29/05/2026

Horário: 19 H

Local: UDESC - Pinhalzinho/SC



INSCREVA-SE AQUI



ENSINO

VISITA TÉCNICA - PURO LATTE



Os estudantes da graduação em Engenharia de Alimentos e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos participaram de uma visita técnica à empresa Puro Latte, em São Miguel do Oeste, especializada na produção de leite tipo A proveniente de vacas A2A2. O momento também foi marcado pelo reencontro com o egresso Anderson Lutinski da UDESC Pinhalzinho.

PPGCTA PROMOVE AULAS PRÁTICAS EM LABORATÓRIO

Os estudantes do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC Oeste participaram de aulas práticas das disciplinas Microbiologia de Alimentos, Química e Bioquímica de Alimentos e Qualidade na Produção do Leite e derivados. As atividades, realizadas nos laboratórios da Universidade, permitiram a aplicação dos conhecimentos teóricos em experimentos e análises relacionadas à qualidade e segurança dos alimentos, reforçando a formação técnica e científica dos mestrandos.



ESTUDANTES DO PPGCTA DESENVOLVEM MATERIAIS EDUCATIVOS NA DISCIPLINA DE MICROBIOLOGIA DE ALIMENTOS

Na disciplina Microbiologia de Alimentos, os estudantes do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC Oeste desenvolveram materiais técnicos voltados à educação e à disseminação de informações sobre segurança dos alimentos. Os materiais foram corrigidos pelos Professores da disciplina e estão disponíveis no <https://www.udesc.br/ceo/cpgcta/extensao/projetosdeextensao>.

A iniciativa teve como objetivo transformar o conhecimento científico em materiais educativos acessíveis, contribuindo para a promoção das boas práticas de manipulação de alimentos e para a conscientização da comunidade sobre a prevenção das doenças transmitidas por alimentos.

Dividida em três grupos, a turma elaborou um Guia Prático para Manipulação de Alimentos, Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs) sobre higiene pessoal, recebimento e armazenamento de alimentos, preparo, cocção e reaquecimento, higiene de utensílios e do ambiente, controle de temperatura e prevenção da contaminação cruzada. Esses materiais foram desenvolvidos pelas mestrandas Francieli Amaral Lazaretti, Julia Milena Adorian Uhde e Marília Cremonini. Na elaboração foi utilizado ChatGPT <https://chatgpt.com> para geração das imagens e Canva.



Também foram produzidos folders educativos com orientações para a conservação segura de leite e derivados e de carnes e alimentos enlatados, além de materiais gráficos prontos para impressão com instruções sobre a higienização correta das mãos, destinados à divulgação em estabelecimentos que manipulam alimentos. O material foi elaborado pelos acadêmicos Bruna Camili Scopel, Cleonice Quaresma Alves e Uambir Constantino Jaime. Na elaboração foi utilizado para a criação das Imagens: ChatGPT <https://chatgpt.com> para geração das imagens, após alimentarmos com o conteúdo e depois utilizamos o Canva para a montagem.



Como parte das atividades de divulgação científica, um dos grupos produziu vídeos informativos sobre a contaminação de alimentos por importantes bactérias de interesse em saúde pública, como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes*, *Campylobacter*, *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*. Os vídeos podem ser acessados no link:

[https://www.youtube.com/playlist?](https://www.youtube.com/playlist?list=PLIUprRfmzPslbe61cdB5iZNolGp6eKXwl)

[list=PLIUprRfmzPslbe61cdB5iZNolGp6eKXwl](https://www.youtube.com/playlist?list=PLIUprRfmzPslbe61cdB5iZNolGp6eKXwl)

Os vídeos foram elaborados pelas acadêmicas: Dulcinéia C.S. Triches, Sabrina da Silva Cavaleiro e Vanessa Costa. Foram utilizadas IA: Criação do vídeo: HeyGen <https://www.heygen.com> e Criação das Imagens: ChatGPT <https://chatgpt.com>

A atividade integrou teoria e prática, estimulando os estudantes a desenvolver materiais com potencial de aplicação em ações de educação em saúde, capacitações e atividades de extensão, ampliando o alcance do conhecimento produzido no PPGCTA.



DISSERTAÇÕES DEFENDIDAS

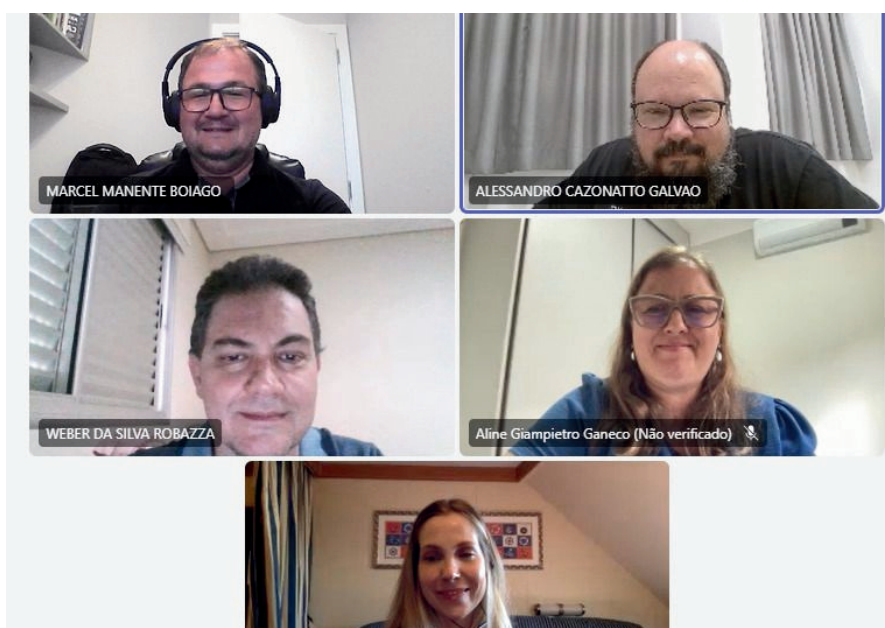
CARACTERIZAÇÃO DA QUALIDADE DE OVOS ATRAVÉS DA ESPECTROSCOPIA DE IMPEDÂNCIA ELÉTRICA

Discente: Fernanda Nava

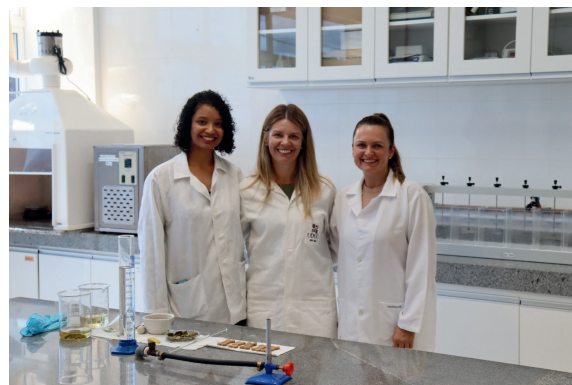
Orientador: Prof. Dr. Marcel Manente Boiago

No dia 29 de janeiro de 2026, o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da Universidade do Estado de Santa Catarina promoveu a defesa de dissertação de mestrado da discente Fernanda Nava, desenvolvida sob orientação do Prof. Dr. Marcel Manente Boiago.

O trabalho, intitulado "Caracterização da Qualidade de Ovos através da Espectroscopia de Impedância Elétrica", teve como objetivo contribuir para o avanço de metodologias aplicadas à avaliação da qualidade de ovos, utilizando técnicas voltadas à análise de alimentos. A banca examinadora foi composta pelos professores Dr. Weber da Silva Robazza (UDESC) Dr. Alessandro Cazonatto Galvão (UDESC) e Dra. Aline Giampietro Ganeco (USP). E a defesa de dissertação de mestrado da acadêmica Fernanda Nava foi aprovada com o conceito A.



PESQUISA



PESQUISA SOBRE A GUABIROBA GANHA DESTAQUE EM VEÍCULOS DE COMUNICAÇÃO

A pesquisa desenvolvida pela Profa. Dra. Aniela Kempka, em conjunto com suas orientadas Vanessa Ruana Ferreira Silva e Cristiane Tremea, ganhou destaque em diferentes meios de comunicação devido à relevância dos estudos sobre as folhas de guabiroba (*Campomanesia xanthocarpa*), uma espécie nativa brasileira com potencial para auxiliar no controle da glicemia e dos níveis de colesterol.

As pesquisadoras da Udesc desenvolveram um biscoito funcional elaborado com extrato das folhas de guabiroba que, em estudos conduzidos com cães, apresentou efeitos promissores na redução dos níveis de colesterol, na melhora do controle glicêmico e de marcadores metabólicos, além de demonstrar segurança nas condições avaliadas. A formulação também abre perspectivas para o desenvolvimento de novos alimentos funcionais à base de plantas nativas brasileiras. A pesquisa segue em andamento, com potencial para ampliar o conhecimento sobre as aplicações funcionais dessa espécie.

Destaques

- Desenvolvimento de um biscoito funcional contendo extrato das folhas de guabiroba.
- Potencial para redução dos níveis de colesterol e melhora do controle glicêmico.
- Segurança da formulação demonstrada nas condições avaliadas.
- Perspectivas de adaptação da formulação para alimentos destinados ao consumo humano.
- Valorização da biodiversidade brasileira e incentivo à inovação no desenvolvimento de alimentos funcionais.



Cientistas de SC estudam benefícios da guabiroba à saúde

Pesquisa indica que compostos antioxidantes do fruto nativo da Mata Atlântica resistem à digestão e podem atuar no controle glicêmico e do colesterol



Ao vivo Política Money WW Agro



Conheça a guabiroba, a potência nativa que é aliada da saúde metabólica

Pesquisa indica que compostos antioxidantes do fruto resistem à digestão e podem atuar no controle glicêmico e do colesterol

Regina Célia Pereira, da Agência Einstein

26/04/26 às 11:00 | Atualizado 26/04/26 às 17:31



AGÊNCIA EINSTEIN ALIMENTAÇÃO

Cientistas de SC estudam possíveis benefícios da guabiroba à saúde

- Antioxidantes do fruto nativo da Mata Atlântica resistem à digestão e podem atuar no controle glicêmico e do colesterol
- Compostos apresentam ação antioxidante e há evidências de atuação anti-inflamatória, o que resguarda as artérias

PRODUÇÃO CIENTÍFICA

O PPGCTA tem contribuído para o avanço do conhecimento científico por meio da publicação de artigos em periódicos nacionais e internacionais. No primeiro semestre de 2026 foram publicados 29 artigos científicos. Na área de Ciência de Alimentos, 12 artigos foram publicados em periódicos de elevado impacto, sendo 7 classificados no estrato Q1 (58%) e 5 no estrato Q2 (42%), refletindo a qualidade e relevância da produção científica.

ARTIGOS PUBLICADOS

HESPERIDIN ENCAPSULATION FOR FOOD, PHARMACEUTICAL, AND CHEMICAL INDUSTRIES: A BIBLIOMETRIC REVIEW

de Marco, T. F. et al. (2026)

Journal of Food Process Engineering | 10.1111/j70404

ENVIRONMENTAL DRIVERS OF BROILER CARCASS CONDEMNATION IN HUMID SUBTROPICAL REGIONS: AN EXPLORATORY STUDY ON THE ASSOCIATION OF LAGGED CLIMATIC EFFECTS

Lopes, A. S. et al. (2026)

Tropical Animal Health and Production | 10.1007/s11250-026-05081-y

ADVANCES IN WINE YEAST AUTOLYSIS: BIOCHEMICAL AND MOLECULAR MECHANISMS, AND THE RELEASE OF ORGANIC COMPOUNDS IN WHITE AND SPARKLING WINES—AN UPDATED REVIEW

Santos, J. R. M. d. et al. (2026)

Comprehensive Reviews in Food Science and Food Safety | 10.1111/1541-4337.70458

THE INVISIBLE BURDEN: A META-ANALYSIS OF METHODOLOGICAL EVOLUTIONS AND THE REASSESSMENT OF MICROPLASTIC CONCENTRATIONS IN HUMAN TISSUES

Scotton, J. W. et al. (2026)

Environmental Pollution | 10.1016/j.envpol.2026.128298

HORMETIC DOSE-RESPONSE OF PURE HYDROXYTYROSOL IN LAYING HENS: OPTIMAL DOSE FOR EGG SHELF-LIFE EXTENSION AND YOLK DOCOSAHEXAENOIC (DHA) AND EICOSAPENTAENOIC (EPA) ACID CONCENTRATION

Boiago, M. M. et al. (2026)
Poultry Science | 10.1016/j.psj.2026.106982

CITRIC PECTIN-CORDIA VERBENACEA BIOACTIVE COATINGS TO PRESERVE EGG QUALITY UNDER NON-REFRIGERATED CONDITIONS USING MACHINE LEARNING APPROACHES

Soares, J. G. et al. (2026)
Foods | 10.3390/foods15050879

THEOPHYLLINE SOLUBILITY IN WATER-ALCOHOL MIXTURES: NOVEL EXPERIMENTAL DATA AND PREDICTIVE MODELING WITH UNIFAC-DORTMUND, ASOG, AND PSRK FROM 283 K TO 323 K

Galvão, A. C. et al. (2026)
Fluid Phase Equilibria | 10.1016/j.fluid.2025.114633

OPTIMIZACIÓN DE LA EXTRACCIÓN DE ANTIOXIDANTES Y COMPUESTOS FENÓLICOS DEL FRUTO TARUMÃ

Polizeli, A. G. et al. (2026)
RECyT | 2026.45.002

COMPARATIVE STUDY OF REUSABLE CHITOSAN-BASED HYDROGEL FILMS FOR REMOVAL OF SUNSET YELLOW DYE FROM WATER

Orchulhak, A.P. (2026)
Water | 10.3390/w18091024

DESINFECCIÓN DE AGUA CON UVC-LED EN REACTOR DE FLUJO CONTINUO

Zambiasi, E. et al. (2026)
RECyT | 2026.45.001

CONTENT OF RADIONUCLIDES IN SOILS OF HYDRAULIC DEVELOPMENT AREAS IN BRAZIL

Gomes, P. d. S. et al. (2026)
Soil Systems | 10.3390/soilsystems10010010



UDESC
UNIVERSIDADE
DO ESTADO DE
SANTA CATARINA



PPGCTA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

**EVALUATION OF SEDIMENT DEPOSITION PROCESSES IN HYDROELECTRIC PLANT:
CASE STUDY OF ESPORA RESERVOIR, BRAZIL**

Barcelos, A. A. d. et al. (2026)
Water | 10.3390/w18010094

MISTURAS DE FOSFATOS ALTERAM O PROCESSO DE MATURAÇÃO DO SALAME

Amaral, A. M. P. d. et al. (2026)
Brazilian Animal Science | 10.1590/1809-6891v27e-83591P

**AN IN VITRO AND IN SILICO STUDY FOCUSED ON THE POTENTIAL MODULATION OF
PURINERGIC SIGNALING BY ROSMARINIC ACID AGAINST CUTANEOUS MELANOMA**

Silva, G. B. d. et al. (2026)
European Journal of Pharmacology | 10.1016/j.ejphar.2025.178506

**CORRELATION BETWEEN PEPSIN DIGESTIBILITY, METABOLISABLE ENERGY AND
DIGESTIBILITY COEFFICIENTS OF AMINO ACIDS FROM ANIMAL MEALS FOR
BROILERS**

Müller, J. A. et al. (2026)
British Poultry Science | 10.1080/00071668.2025.2604605

**VALORIZATION OF BIODIESEL-DERIVED GLYCEROL INTO FUEL ADDITIVES:
ADVANCES IN ESTERIFICATION, ETHERIFICATION, AND KETALIZATION USING
SULFONATED CATALYSTS**

Fronza, C. S. et al. (2026)
Fuel | 10.1016/j.fuel.2026.138867

**UNENCAPSULATED AND ENCAPSULATED ENTEROCOCCUS FAECIUM E297 ADDED TO
OAT FLAKES: PROTECTIVE EFFECT AGAINST SALMONELLA ENTERITIDIS IN A
SIMULATED GASTROINTESTINAL SYSTEM**

Ansiliero, R. et al. (2026)
Biocatalysis and Agric Biotechnology | 10.1016/j.bcab.2025.103896

**PLASMA-DRIVEN CARBON NANOTUBE SURFACE MODIFICATION: NITROGEN AND
UREA EFFECTS ON SULFADIAZINE REMOVAL FROM WATER**

Lima, J. F. et al. (2026)
Applied Surface Science | 10.1016/j.apsusc.2025.165729

VALORIZATION OF YACON (SMALLANTHUS SONCHIFOLIUS) PEEL FOR PEROXIDASE PRODUCTION AND ITS IMMOBILIZATION ON ALGINATE BEADS FOR 2,4-DICHLOROPHENOL BIOCONVERSION

Oliveira, M. G. et al. (2026)

The Canadian J of Chemical Engineering | 10.1002/cjce.70296

MICROENCAPSULATED TARUMÃ (VITEX MEGAPOTAMICA) PULP AS A FUNCTIONAL INGREDIENT IN YOGURT: IMPACT ON PHYSICOCHEMICAL AND SENSORY PROPERTIES

Polizeli, A. G. et al. (2026)

Food and Humanity | 2025.100980

ENCAPSULATION OF ENTEROCOCCUS FAECIUM E297 BY DOUBLE EMULSION (W₁/O/W₂) WITH MILK PROTEIN FRACTIONS: STABILITY UNDER TECHNOLOGICAL AND SIMULATED DIGESTIVE STRESS, AND ANTIMICROBIAL POTENTIAL IN A FUNCTIONAL DAIRY DESSERT

Mallmann, S. et al. (2026)

ACS Food Science & Technology | 10.1021/acsfoodscitech.5c01257

CERIUM-IMPREGNATED RICE HUSK-DERIVED CATALYSTS FOR FATTY ACID ESTERIFICATION USING METHYL ACETATE

Albarelo, M. et al. (2026)

BioEnergy Research | 10.1007/s12155-026-10970-z

FREEZING AS A STRUCTURING PROCESS FOR PROTEIN GELS: PROCESS-STRUCTURE RELATIONSHIP, MATERIAL CHARACTERIZATION, AND COMPARISON WITH MEATS

Caneschi, I. J. et al. (2026)

Sustainable Food Technology | 10.1039/D5FB00871A

SCREENING OF PROTIC IONIC LIQUIDS WITH CATALYTIC POTENTIAL IN THE TRANSESTERIFICATION REACTION USING COSMO-RS AND MACHINE LEARNING

Gallo-García, L. A. (2026)

ACS Engineering Au | 10.1021/acsengineeringau.5c00098

GREEN STARCH/ALGINATE HYDROGEL BEADS FOR SEPARATION OF POTENTIALLY TOXIC METAL FROM WATER: SYNTHESIS OPTIMIZATION, PERFORMANCE ASSESSMENT, AND MECHANISTIC INSIGHTS

Costa, T. B. d. et al. (2026)

International J Biological Macromolecules | 10.1016/j.ijbiomac.2025.149483



UDESC
UNIVERSIDADE
DO ESTADO DE
SANTA CATARINA



PPGCTA
PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO
EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

ENHANCED BIOACCESSIBILITY OF A HESPERIDIN-RICH BLOOD ORANGE EXTRACT AFTER ENCAPSULATION IN ALGINATE/CHITOSAN MICROCAPSULES

de Marco, T. F. et al. (2026)

Food Chemistry | 10.1016/j.foodchem.2025.147403

LIMOSILACTOBACILLUS FERMENTUM LBF433 REDUCES SALMONELLA TYPHIMURIUM UNDER SIMULATED GASTROINTESTINAL CONDITIONS IN DIET MODEL SYSTEMS

Marcon, J. et al. (2026)

European Food Research and Technology | 10.1007/s00217-026-05179-5

VALORIZATION OF AGRO-INDUSTRIAL BYPRODUCTS FOR GREEN EXTRACTION OF ANTHOCYANINS USING NADES

Silva, I. M. et al. (2026)

Processes | 10.3390/pr14121993

GREEN-SOLVENT EXTRACTION OF GUABIJÚ (MYRCIANTHES PUNGENS) FRUIT: A SUSTAINABLE ANTIOXIDANT SOURCE FOR OIL-IN-WATER EMULSIONS

Putti, L. I. et al. (2026)

Food Biophysics | 10.1007/s11483-026-10138-4

PROGRAMAS/PROJETOS DE EXTENSÃO

PROGRAMA "ENGENHARIA QUE TRANSFORMA: iniciativas educativas, técnicas e sociais para o futuro"

O Programa de extensão ENGENHARIA QUE TRANSFORMA é composto por cinco ações extensionistas voltadas ao fortalecimento da relação entre a universidade e a comunidade. Entre elas, inclui-se a ação "Atividades para o ensino municipal integrado para estudantes em situação de vulnerabilidade social, promovendo a educação alimentar e a integração com o campo". Essa ação é destinada a crianças de 5 a 8 anos matriculadas na rede municipal de ensino de Pinhalzinho (SC) e tem como objetivo proporcionar experiências que aproximem os estudantes da origem dos alimentos, dos processos de produção e da importância de uma alimentação saudável, por meio de atividades práticas, interativas e contextualizadas.



As atividades compreendem visitas à fazenda experimental da UDESC, agroindústrias e propriedades rurais, além de oficinas temáticas sobre produtos lácteos, cárneos, frutas e hortaliças, realizadas no campus da UDESC em Pinhalzinho. Essas experiências permitem que as crianças ampliem seus conhecimentos sobre o sistema alimentar, despertem a curiosidade científica e fortaleçam sua conexão com o meio rural e com a produção de alimentos.

A ação é coordenada pela professora Georgia Ane Raquel Sehn e conta com a participação das professoras Elisandra Rigo e Darlene Cavalheiro, além das mestrandas do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) Bruna Camili Scopel, Cleonice Quaresma Alves e Francieli Amaral Lazaretti, que colaboram no planejamento, na organização e na execução das atividades.



PROGRAMAS/PROJETOS DE EXTENSÃO

PROGRAMA DE APOIO À CULTURA - PROCULT "MATURANDO LEMBRANÇAS"



No Centro de Educação Superior do Oeste (CEO) da UDESC em Pinhalzinho, vem sendo desenvolvido o projeto "Maturando Lembranças" com objetivo de resgatar e registrar a história da colonização do Oeste catarinense a partir da produção de leite e queijos artesanais. A iniciativa consiste em uma ação de extensão cultura, vinculada ao Edital Procult 2025-2026 da UDESC, para preservar os saberes transmitidos entre gerações e valorizar o patrimônio cultural imaterial ligado à principal bacia leiteira de Santa Catarina.

Coordenado pela professora Elisandra Rigo, o projeto produz um documentário, uma exposição itinerante, materiais gráficos e um mapa cultural sobre dez famílias produtoras de queijo artesanal da região. As histórias são construídas por meio de entrevistas, fotografias e levantamento de materiais históricos, sempre com a participação e validação das famílias envolvidas.

Durante o desenvolvimento do projeto, a equipe percorreu propriedades rurais para registrar relatos e documentar tradições ligadas à produção artesanal, aproximando a universidade dos produtores e fortalecendo a integração entre o conhecimento acadêmico e a cultura queijeira regional.

Além de preservar a memória e os modos tradicionais de produção, a iniciativa contribui para a valorização do patrimônio cultural imaterial, o fortalecimento da identidade regional, da agricultura familiar, do turismo cultural e gastronômico e da geração de renda nas comunidades produtoras.

Desenvolvido pelo Núcleo de Ciência, Tecnologia e Inovação do Leite (NCTI) da Udesc Oeste, o projeto conta com a parceria da ArteQueijo SC, Museu Histórico de Pinhalzinho, IFSC, Fapesc e Epagri.

PARCERIAS NACIONAIS E INTERNACIONAIS

O programa mantém cooperação com instituições de ensino, pesquisa e setor produtivo

Essas parcerias contribuem para:

- desenvolvimento de projetos conjuntos
- intercâmbio acadêmico
- mobilidade de pesquisadores
- fortalecimento da internacionalização do programa

Projeto em parceria com empresa multinacional impulsiona inovação no setor lácteo



As professoras Elisandra Rigo, Darlene Cavalheiro e Georgia Ane Raquel Sehn renovaram a parceria com a multinacional ICL Aditivos e Ingredientes LTDA, para o desenvolvimento de projeto na Indústria de Lácteos em Escala Piloto (ILEP), vinculada ao Núcleo de Ciência, Tecnologia e Inovação do Leite (NCTI). O projeto tem como foco a modificação da caseína por meio da remoção seletiva de cálcio.

PPGCTA fortalece cooperação internacional com universidade Argentina

Em março de 2026, uma delegação composta por professores do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA), Prof.^a Liziane Schittler Moroni e Prof. Weber da Silva Robazza, e representantes da administração superior da Universidade Estadual de Santa Catarina visitou a Universidade Nacional de Misiones (Argentina). A delegação incluiu o Pró-Reitor de Pesquisa Prof. Pezzin, a Coordenadora de Pós-Graduação Geisa Letícia Kempfer Bock, o representante de Assuntos Internacionais Prof. Geovana Mendonça Lunardi Mendes, a Diretora Geral Prof.^a Edlamar Kátia Adamy e a Diretora de Pesquisa e Pós-Graduação Elisângela Argenta Zanatta. A missão visou fortalecer a internacionalização do Programa e viabilizar parcerias acadêmicas e científicas.



PPGCTA RECEBE ESTUDANTE ESTRANGEIRO PELO GCUB



O PPGCTA recebeu o estudante estrangeiro Uambir Constantino Jaime, oriundo de Queliname, em Moçambique, por meio da 4ª edição do Programa GCUB de Mobilidade Internacional (GCUB-Mob), promovido pelo Grupo de Cooperação Internacional de Universidades Brasileiras (GCUB). A iniciativa é voltada à promoção da internacionalização do ensino superior e da cooperação acadêmica entre instituições brasileiras e estrangeiras, oferecendo bolsas de estudo para estudantes de diversos países que desejam cursar pós-graduação no Brasil.

PROFESSORA DA UDESC OESTE PARTICIPA DE BANCA INTERNACIONAL DE DISSERTAÇÃO DE MESTRADO

A professora Liziane Schittler Moroni, do Centro de Educação Superior do Oeste (UDESC Oeste), participou, na condição de membro avaliador, da banca de defesa da dissertação de mestrado do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia dos Alimentos da Universidad Nacional de Misiones (UNaM), Argentina.

A dissertação, intitulada "Obtención de polvo soluble de extractos concentrados de yerba mate (*Ilex paraguariensis*) mediante secado por espuma", foi desenvolvida pelo mestrando Edmond Jahir Quintero Barba, sob orientação da Dra. María Marcela Brousse e coorientação da Mgter. Nancy Cruz, ambas da Faculdade de Ciências Exatas, Químicas e Naturais (FCEQyN-UNaM). A defesa foi realizada no dia 12 de junho de 2026, de forma híbrida, reunindo pesquisadores de diferentes instituições.



EVENTOS

FÓRUM DE EGRESSOS

29 de maio de 2026 no Auditório do DEAQ

No dia 29 de maio a Udesc Oeste realizou o 1º Fórum de Egressos da Graduação em Engenharia de Alimentos e Engenharia Química e o 2º Fórum de Egressos da Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, em Pinhalzinho (SC). O evento reuniu ex-alunos, docentes, pesquisadores e profissionais da área, promovendo um espaço de integração e troca de experiências. O fórum também possibilitou a discussão de desafios e oportunidades do mercado de trabalho e da pesquisa científica, contribuindo para o desenvolvimento profissional e acadêmico dos participantes.

Na avaliação do evento, aproximadamente 81,8% dos participantes classificaram como excelente os aspectos: "Organização Geral do evento", "Relevância dos Temas Abordados" e "Experiência Geral do Fórum".

Os demais 18,2% avaliaram esses mesmos critérios como bons, indicando um nível geral de satisfação positivo.



De modo geral, os resultados evidenciam uma percepção bastante favorável do evento, com destaque para a qualidade da organização, a relevância dos temas abordados e a experiência proporcionada aos participantes



EVENTOS

MINAS LÁCTEA

14 a 16 de julho - Juiz de Fora/MG

De 14 a 16 de julho, aconteceu o Minas Láctea 2026, um dos mais importantes eventos do setor lácteo da América latina, reunindo pesquisadores, estudantes, empresas, indústrias e especialistas para discutir inovação, tecnologia, qualidade, processamento e as perspectivas para a cadeia produtiva do leite. O evento é reconhecido como um espaço de troca de conhecimento e apresentação das principais novidades do setor, contando com a participação de profissionais, pesquisadores e instituições de referência na área.

O acadêmico do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA), Carlos Frederico Guilherme Hunsche, acompanhou as atividades do evento, fortalecendo a conexão da Universidade com as inovações e os desafios da cadeia leiteira. Além de participar das atividades, o acadêmico também apresentou dois trabalhos, contribuindo com a divulgação das pesquisas desenvolvidas no Programa.



OUTRAS NOTÍCIAS

PROFESSORA DA UDESC OESTE É AVALIADORA NA EXPOQUEIJO BRASIL 2026

Entre os dias 25 e 28 de junho, a professora do PPGCTA, Elisandra Rigo, participou como avaliadora da 6ª ExpoQueijo Brasil, realizada em Araxá (MG), um dos principais eventos dedicados aos queijos artesanais da América Latina. Representando a UDESC, a docente integrou a equipe responsável pela avaliação dos produtos inscritos e participou de atividades técnicas voltadas à inovação e valorização da cadeia produtiva. A experiência fortalece as ações desenvolvidas pela UDESC, por meio do NCTI e do Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos, em parceria com a Epagri e a ArteQueijo SC, contribuindo para o desenvolvimento da produção de queijos artesanais de qualidade em Santa Catarina.



PPGCTA RECEBE DEZ NOVOS ESTUDANTES NO SEMESTRE 2026.2

No semestre 2026.2, o Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC Oeste dá as boas-vindas a dez novos estudantes, selecionados por meio do Edital nº 007/2026/Direção Geral/UDESC Oeste para ingresso no curso de mestrado.

Os novos mestrandos passam a integrar as atividades de ensino, pesquisa e extensão desenvolvidas pelo Programa, sob orientação dos professores doutores Aleksandro Schafer da Silva, Darlene Cavalheiro, Elisandra Rigo, Georgia Ane Raquel Sehn, Heveline Enzweiler, Luiz Jardel Visioli, Weber da Silva Robazza e Wladimir Padilha da Silva.

Os candidatos selecionados deverão realizar a matrícula até o dia 24 de julho de 2026, prazo que também se aplica aos estudantes veteranos do Programa. As aulas do semestre terão início em 3 de agosto de 2026.



OUTRAS NOTÍCIAS



UDESC APROVA NOVO REGIMENTO ÚNICO PARA PÓS-GRADUAÇÃO STRICTO SENSU

A UDESC aprovou em 26 de março de 2026 a Resolução CONSUNI nº 007/2026. A partir de agora, todos os Programas de Pós-Graduação stricto sensu da Universidade passam a seguir um único Regimento Geral. A nova regra entra em vigor imediatamente e revoga normas anteriores. O objetivo é padronizar procedimentos de mestrado e doutorado em todos os campi.

UDESC APROVA PROGRAMA DE BOLSA MONITORIA - PROMOP

Em 27 de maio de 2026 foi aprovada a Resolução nº 012/2026 - CONSUNI, que dispõe sobre o Programa de Bolsas de Monitoria de Pós-Graduação (PROMOP) da UDESC.

Dentre as principais disposições, destacam-se:

- Cumprimento de carga horária de 12 horas semanais pelos bolsistas, conforme previsto para o desenvolvimento das atividades de monitoria;
- Necessidade de observância dos critérios para manutenção da bolsa, incluindo as disposições constantes no Art. 10 da nova resolução, especialmente aquelas relacionadas ao desempenho acadêmico e à não reprovação;
- Apresentação de Plano de Atividades elaborado conjuntamente entre bolsista e orientador no momento da implementação da bolsa;
- Ampliação da finalidade do programa, contemplando atividades relacionadas ao ensino, pesquisa e extensão;
- Possibilidade de supervisão das atividades pelo professor orientador ou, mediante justificativa, por outro docente vinculado ao Programa de Pós-Graduação.

RESERVE SUA AGENDA

CONECTA LEITE

21 e 22 de outubro de 2026 no Parque da Itaipu Rural Show em Pinhalzinho/SC

O Conecta Leite tem como objetivo conectar produtores, indústrias, empresas, especialistas e instituições para promover a integração entre os diferentes elos da cadeia produtiva do leite, fortalecendo a troca de conhecimento, a inovação e a geração de negócios. O evento é realizado pela 2W Eventos e conta com a parceria do Núcleo de Ciência, Tecnologia e Inovação do Leite - NCTI da Universidade do Estado de Santa Catarina (Udesc), instituições que contribuem para a construção de uma programação técnica qualificada e alinhada aos desafios e oportunidades do setor. Com palestras, painéis, exposição de tecnologias, apresentação de cases de sucesso e espaços voltados ao networking, o Conecta Leite busca aproximar a academia, a pesquisa e o mercado, promovendo conexões estratégicas que contribuam para o desenvolvimento sustentável e inovador da cadeia do leite. Mais informações, acesse: conectaleite.com.br



CURSO: Da Ideia ao Produto: Pesquisa, Propriedade Intelectual e Inovação em Alimentos

O Programa de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (PPGCTA) da UDESC promove o curso "Da Ideia ao Produto: Pesquisa, Propriedade Intelectual e Inovação em Alimentos". O curso será ministrado nos dias 10, 13, 17 e 20 de agosto, das 19h às 22h.

Público: Pesquisadores e profissionais que querem aprender a transformar pesquisa em inovação protegida.

Ministrantes:  Anelize F. Ramos-Pesquisa aplicada (Pós-doutoranda PPGCTA, Dra. em Bioquímica)  Samaira S. Santos — Propriedade intelectual (Mestra pelo INPI)

 Inscrição pelo QR Code

