

UNIVERSIDADE FEDERAL DO AGRESTE DE PERNAMBUCO - UFAPE
PIBIC 2024-2025
AVALIAÇÃO ESCRITA E ORAL DOS RELATÓRIOS FINAIS



Área: Engenharias	Sala: Sala Loja/ LACTAL	Data: 03/09/2025	Responsáveis: Prof ^a . Iris Barbosa de Souza Prof ^a . Suzana Pedroza da Silva
Horário: 8 h as 12:30 h e 14 h as 16 h			

Manhã 8:00 – 12:00h					
Hora	Relatório	Orientador	Discente	Banca	
08:00h	Produção de bebida láctea à base do soro do leite sabor maçã enriquecido com probióticos	Gerla Castello Branco Chinelate	Leon Vinicius Ferreira Balbino – PIBIC-EM	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo	Luciares Costa de Araújo
08:15h	Produção de bebida láctea à base do soro do leite sabor umbu enriquecido com probióticos	Gerla Castello Branco Chinelate	Nicolas Sobreira De Albuquerque Brasil – PIBIC-EM	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo	Luciares Costa de Araújo
08:30h	Mapeamento de pontos de venda, análise de rotulagem e caracterização física de doces tipo cocada produzidos em Garanhuns-PE	Luciares Costa de Araújo	Sofia Clarisse de Araújo Duarte Santana Brasil – PIBIC-EM	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo	Marteson Cristiano Dos Santos Camelo
08:45h	Influência das características físico-químicas de grãos de café em relação à saúde do consumidor	Suzana Pedroza da Silva	Marina Braga Alves – PIBIC-EM	Rodrigo Lira de Oliveira	Luciares Costa de Araújo

09:00h	Caracterização físico-química do resíduo agroindustrial do cultivo do amendoim (<i>Arachis hypogaea</i> L.) em Garanhuns para fins de reaproveitamento e valorização para indústria de alimentos e química	Suzana Pedroza da Silva	Maria Tamires de Farias Duarte –PIBIC-AF	Rodrigo Lira de Oliveira	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo
09:15h	Desenvolvimento de cerveja artesanal a partir de cascas de café tipo arábica	Marteson Cristiano dos Santos Camelo	Carlos Henrique F. de Oliveira – PIBIC-AF	Gerla Castello Branco Chinelate	Keila Aparecida Moreira
09:30h	Desenvolvimento de formulações de sorvete com adição do resíduo de malte de cervejarias artesanais de Garanhuns e região de Pernambuco	Iris Barbosa de Souza	Williames Fábio de Souza -PIBIC	Keila Aparecida Moreira	José Erick Galindo Gomes
09:45h	Produção de queijo tipo boursin de leite asinino	Gerla Castello Branco Chinelate	Cássia Jesyele Maciel dos Anjos -PIVIC	Raimundo Bernadino Filho	José Erick Galindo Gomes
10:00h	Produção e caracterização de iogurte de leite asinino potencialmente probiótico com adição de bioprotetores	Gerla Castello Branco Chinelate	João Paulo Alves Marinho-PIBIC	Raimundo Bernadino Filho	Keila Aparecida Moreira
10:15h	Desenvolvimento e caracterização de Bebida Láctea adicionado de modulador de sabor	Gerla Castello Branco Chinelate	Jamilly De Souza Silva - PIVIC	Rodrigo Lira de Oliveira	José Erick Galindo Gomes
10:30h	Filmes biodegradáveis incorporados de pigmentos vermelhos <i>Monascus</i> na conservação de gêneros alimentícios vegetais	Daniele Silva Ribeiro	Jennifer da Silva Ferreira – PIBIC-AF	Rodrigo Lira de Oliveira	José Erick Galindo Gomes
10:45h	Avaliação da estabilidade de pigmentos do extrato de beterraba (<i>Beta vulgaris</i>) microencapsulado por gelificação iônica	Daniele Silva Ribeiro	Hanna Mayara do Nascimento Muniz Pontes -PIBIC	Rodrigo Lira de Oliveira	José Erick Galindo Gomes
11:00h	Aproveitamento da borra de café como substrato para produção de proteases por fermentação em estado sólido por diferentes espécies de <i>Mucor</i> sp.	Rodrigo Lira de Oliveira	Maria Eduarda Garcia Pires Barros -PIBIC	Daniele Silva Ribeiro	Marteson C. dos Santos Camelo
11:15h	Potencial de produção de protease e beta-galactosidase por bactérias isoladas de queijo coalho artesanal	Keila Aparecida Moreira	Alaine Cristine da Silva Oliveira -PIBIC	Raimundo Bernadino Filho	Gerla Castello Branco Chinelate
11:30h	Potencial de agregação e coagregação de bactérias ácido láctica	Keila Aparecida Moreira	Heliabe Kadmiel Mendonça Ferreira -PIBIC	Daniele Silva Ribeiro	Gerla Castello Branco Chinelate

11:45h	Desenvolvimento de cerveja de alta fermentação a partir de cascas de café tipo arábica.	Marteson Cristiano dos Santos Camelo	Camile de Melo Silva Nascimento -PIBIC	Daniele Silva Ribeiro	Raimundo Bernadino Filho
--------	---	--------------------------------------	--	-----------------------	--------------------------

Tarde 14:00 – 16:00h

Hora	Relatório	Orientador	Discente	Banca	
14:00h	Avaliação dos cafés e produção de materiais para fins de melhorias no processamento de cafés produzidos por pequenos produtores de Garanhuns - PE.	Suzana Pedroza da Silva	Aline Maria Trindade da Silva –PIBIC-AF	Raniele Oliveira Alves	Marcelo Edvan dos Santos Silva
14:15h	Impactos das condições ambientais no <i>terroir</i> de cafés produzidos no Agreste de Pernambuco.	Suzana Pedroza da Silva	Denilson Lopes Ferreira Guimarães-PIBIC	Marteson Cristiano Dos Santos Camelo	Raniele Oliveira Alves
14:30h	Produção de biomassa, quitina e quitosana fúngicas a partir de resíduos de malte	Gerla Castello Branco Chinelate	Adamirely Bezerra de Melo -PIBIC	Marcelo Edvan dos Santos Silva	Raniele Oliveira Alves
14:45h	Cinética química da degradação da cafeína, ácido nicotínico e trigonelina durante o processo de torra de café arábica orgânico.	Suzana Pedroza da Silva	Gustavo Henrique Daniel Santos Silva -PIBIC	Marteson Cristiano Dos Santos Camelo	Marcelo Edvan dos Santos Silva