

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



Área: Engenharias	Sala: Sala Loja/ LACTAL	Data: 21/05/2025	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	Rodrigo Lira de Oliveira	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	Rodrigo Lira de Oliveira	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	Gerla Castello Branco Chinelate	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo
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	Luciares Costa de Araújo	Gabriela Valones Rodrigues de Araujo

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	Gerla Castello Branco Chinelate	Iris Barbosa De Souza
09:15h	elaboração e caracterização de biofilmes de gelatina com adição de compostos fenólicos do resíduo da acerola	Suzana Pedroza Da Silva	Victória Guimarães Campos-PIVIC	Gerla Castello Branco Chinelate	Iris Barbosa De Souza
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	Gerla Castello Branco Chinelate	José Erick Galindo Gomes
09:45h	Produção de queijo tipo boursin de leite asinino	Gerla Castello Branco Chinelate	Cássia Jesyele Maciel dos Anjos -PIVIC	Keila Aparecida Moreira	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	Keila Aparecida Moreira	José Erick Galindo Gomes
10:15h	Desenvolvimento e caracterização de Bebida Láctea adicionado de modulador de sabor	Gerla Castello Branco Chinelate	Jamilly De Souza Silva - PIVIC	Keila Aparecida Moreira	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	Keila Aparecida Moreira	Rodrigo Lira de Oliveira
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	Keila Aparecida Moreira	Rodrigo Lira de Oliveira
11:00h	Potencial de produção de protease e beta-galactosidase por bactérias isoladas de queijo coalho artesanal	Keila Aparecida Moreira	Alaine Cristine da Silva Oliveira -PIBIC	Daniele Silva Ribeiro	Rodrigo Lira de Oliveira
11:15h	Potencial de agregação e coagregação de bactérias ácido láctica	Keila Aparecida Moreira	Heliabe Kadmiel Mendonça Ferreira -PIBIC	Daniele Silva Ribeiro	Rodrigo Lira de Oliveira

11:30h	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	Suzana Pedroza Da Silva
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	Suzana Pedroza Da Silva
12:00h	Desenvolvimento de cerveja artesanal a partir de cascas de café tipo arábica	Marteson Cristiano Dos Santos Camelo	Carlos Henrique F. de Oliveira –PIBIC-AF	Daniele Silva Ribeiro	Suzana Pedroza Da Silva

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	Raimundo Bernadino Filho	Mirko Salomon Chávez Gutiérrez
14:15h	Impactos das condições ambientais no terroir de cafés produzidos no Agreste de Pernambuco.	Suzana Pedroza Da Silva	Denilson Lopes Ferreira Guimarães-PIBIC	Raimundo Bernadino Filho	Marilene da Silva Lima
14:30h	Produção de biomassa, quitina e quitosana fúngicas a partir de resíduos de malte	Gerla Castello Branco Chinelate	Adamirely Bezerra de Melo -PIBIC	Raimundo Bernadino Filho	Marilene da Silva Lima
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	Mirko Salomon Chávez Gutiérrez
15:00h					