



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

PROCESSO SELETIVO EDITAL IF GOIANO - EDITAL N° 18

PROGRAMAS DE PÓS-GRADUAÇÃO *Stricto sensu* EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

DEFESA DO PROJETO

1. PROGRAMA DE PÓS-GRADUAÇÃO EM TECNOLOGIA DE ALIMENTOS – MESTRADO

| Número | Nome | Projeto | Data e Horário |
|--------|--------------------------------|--|----------------|
| 1 | Dalila Rayane de Lima Pádua | Avaliação microbiológica em queijo mussarela comercializado em Goiânia - GO | 29/02 – 13:00 |
| 2 | José Franklin Athayde Oliveira | Utilização de extratos e óleos essenciais de plantas do cerrado e sua influência na qualidade de carne de coelho | 29/02 – 14:00 |
| 3 | Jullyanna Morais Rosa | Pesquisa de salmonella e staphylococcus em queijo tipo mussarela em peça e fatiado em supermercados do município de Jataí - GO | 29/02 – 15:00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

| | | | |
|----|----------------------------------|---|---------------|
| 4 | Karolline Alves Rodrigues | O perfil de estresse medido com o cortisol no sangue de um grupo de bovinos castrados e não castrados no manejo desde a propriedade rural até o pré-abate e suas relações com a qualidade física e organoléptica da carne | 29/02 – 16:00 |
| 5 | Lorrayne de Souza Araújo Martins | Indicadores de qualidade em amostras de leite de novilhas portadoras de mastite subclínica por estafilococos submetidas ao tratamento estendido intramuscular com ceftiofur | 29/02 – 17:00 |
| 6 | Maria Siqueira de Lima | Propriedades físico-químicas e texturais de queijos minas padrão revestidos com solução filmogênica | 01/03 – 13:00 |
| 7 | Marcio Ferreira Costa | Avaliação de shelf life em carne de sangria observando procedimentos de bem estar animal em bovinos | 01/03 – 14:00 |
| 8 | Marcella Fernandes Borges | Qualidade microbiológica de queijos ralado tipo meia cura comercializados em feiras livres no município de Goiânia - GO | 01/03– 15:00 |
| 9 | Natane Lais Pierosan | Avaliação sensorial e microbiológica de Longissimus dorsi com aplicação de bissulfito de potássio e de ácidos orgânicos como conservantes | 01/03– 16:00 |
| 10 | Nayane Matias Silva | Análise físico-química de massas alimentícias congeladas feitas com resíduos de leite | 01/03– 17:00 |
| 11 | Wemerson de Freitas Borges | Estudo da aplicação de diferentes níveis de óleo pós-pellet | 02/03 – 10:00 |



SERVIÇO PÚBLICO FEDERAL
MINISTÉRIO DA EDUCAÇÃO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO PROFISSIONAL E TECNOLÓGICA
INSTITUTO FEDERAL DE EDUCAÇÃO, CIÊNCIA E TECNOLOGIA GOIANO
PRÓ-REITORIA DE PESQUISA, PÓS-GRADUAÇÃO E INOVAÇÃO

| | | sobre a qualidade física da ração final | |
|----|-------------------------------------|---|---------------|
| 12 | Willen Vilela Soares | Avaliação do conforto térmico de funcionários da sala de cortes de aves gallus gallus domesticus expostos a diferentes temperaturas | 02/03 – 11:00 |
| 13 | Ana Carolina Galvão Gomes | Desenvolvimento de um novo produto a base de proteína texturizada de soja adicionada de farinha de linhaça e grãos de chia | 02/03 – 13:00 |
| 14 | Josemar Gonçalves de Oliveira Filho | Produção de bebida vegetal a partir da torta da castanha do Brasil fermentada por grãos de kefir com atividade probiótica | 02/03 – 14:00 |
| 15 | Michelle Marinho dos Santos Mineli | Elaboração e aceitação de biscoito tipo cookie adicionado de farinha de batata doce, farelo de aveia e mel | 02/03 – 15:00 |
| 16 | Rafaela da Silva Ladislau | Caracterização química e avaliação da atividade antioxidante in vitro do tomate salada | 02/03 – 16:00 |
| 17 | Simone M. R. Esteves | Estudo e análise da qualidade tecnológica e nutricional de mesclas de farinhas panificáveis | 02/03 – 17:00 |

IF Goiano Câmpus Rio Verde, 25 de fevereiro de 2016.