

### Trabalhos aceitos para apresentação de pôsteres

- 1- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BOLO SEM LACTOSE ADICIONADO DE LINHAÇA MARROM.
- 2- ACEITAÇÃO SENSORIAL DE BRIGADEIRO FORMULADO COM BIOMASSA DE BANANA E FARINHA DE CASTANHA
- 3- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESE SEM LACTOSE, ADICIONADA DE FARINHA DE BATATA DOCE.
- 4- CARACTERIZAÇÃO DO MEL COLETADO NO PERÍMETRO DE IRRIGAÇÃO 1 - JAIBARAS
- 5- ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BALA DURA SABOR CAPIM SANTO (*CYMBOPOGON CITRATUS*)
- 6- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BISCOITO TIPO SEQUILHO, SEM GLÚTEN, ADICIONADO DE BATATA DOCE
- 7- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE SEM LACTOSE SABOR CAJU ADOÇADO COM STÉVIA E ADICIONADO DE PREBIÓTICO
- 8- APROVEITAMENTO DE RESÍDUO PANIFICÁVEL: APLICAÇÃO EM MASSA BRISÉE PARA A PRODUÇÃO DE TORTILHA
- 9- ELABORAÇÃO DO PÃO DE QUEIJO COM REDUZIDO TEOR DE LACTOSE E ADIÇÃO DE FARINHA DE AMARANTO
- 10- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MOUSSE DE CHOCOLATE ADICIONADO DE GRÃO DE PÓLEN E AMARANTO
- 11- AVALIAÇÃO DA ACEITAÇÃO DE UM IOGURTE SEM LACTOSE SABOR AÇAÍ COM LINHAÇA DOURADA ADOÇADO COM MEL DE ABELHAS AFRICANIZADAS
- 12- ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO DE BOLO SEM GLÚTEN E SEM LACTOSE DE MAÇÃ ADICIONADO DE FARINHA DE COCO
- 13- IMPACTOS AMBIENTAIS DO ABATEDOURO DE UBAJARA-CE
- 14- DISPONIBILIDADE DE ALIMENTOS ORGÂNICOS NOS SUPERMERCADOS EM SOBRAL - CE
- 15- AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN
- 16- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE PÃO DE FORMA SEM GLÚTEN
- 17- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE UMA MARGARINA SABOR PIZZA
- 18- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESE A BASE DE ERVAS
- 19- AVALIAÇÃO DA INCORPORAÇÃO DE ESPESSANTES NATURAIS EM UMA BEBIDA MISTA POTENCIALMENTE FUNCIONAL, DE SUCO DE LIMAO, GENGIBRE, CHÁ VERDE E ADOÇADA COM MEL DE ABELHA
- 20- CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MAIONESE A BASE DE ERVAS
- 21- ELABORAÇÃO DE SORVETE SABOR MARACUJÁ COM TEOR DE GORDURA REDUZIDO UTILIZANDO SORO DE LEITE
- 22- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BROWNIE BIOMASSA DE BANANA VERDE.
- 23- COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E CENTESIMAL DE CAROÇO DE ALGODÃO (*Gossypium hirsutum L.*) CULTIVADOS NAS REGIÕES NORDESTE E CENTRO-OESTE
- 24- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MAIONESE A BASE DE ERVAS
- 25- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE CUPCAKE SEM GLÚTEN ADICIONADO DE FARINHA DE LINHAÇA.

- 26- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE BRIGADEIRO ADICIONADO DA FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*Cucurbitaspp.*)
- 27- ELABORAÇÃO DE BEIJINHO SEM LACTOSE ADICIONADO DE SEMENTE DE LINHAÇA DOURADA (*Linum usitatissimum L.*)
- 28- AVALIAÇÃO DE MEL DISTRIBUÍDO NO MERCADO DE ITAPIPOCA-CE PROVENIENTE DO INTERIOR DO MUNICÍPIO
- 29- BISCOITO SEM GLÚTEN TIPO SEQUILHO AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA
- 30- AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE BRIGADEIRO ADICIONADO DA FARINHA DE SEMENTE DE ABÓBORA (*Cucurbita spp.*)
- 31- ELABORAÇÃO E AVALIAÇÃO SENSORIAL DO PÉ DE MOLEQUE DE COLHER, ADICIONADO DE UM MIX DE QUINOA E CHIA.
- 32- AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO PÉ DE MOLEQUE DE COLHER, ADICIONADO DE UM MIX DE QUINOA E CHIA.
- 33- AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE SEM LACTOSE ADICIONADO DE ACEROLA (*Malpighia glabra*) E MARACUJÁ (*Passiflora edulis*)
- 34- CARACTERIZAÇÃO DE MEIS COMERCIALIZADOS EM MUCAMBO-CE
- 35- AVALIAÇÃO MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE UMA BEBIDA POTENCIALMENTE FUNCIONAL, DE SUCO DE LÍMÃO, GENGIBRE E CHÁ VERDE, ADOÇADA COM MEL DE ABELHA.

Sobral, 22 de Outubro de 2017.

**Comissão Organizadora**