

PALESTRAS

Tendências e Inovações no Consumo de Alimentos Industrializados

Raul Amaral - Univ. Anhembi Morumbi

Tendências Nutricionais na Indústria Alimentícia

Célia Suzuki - NESTLÉ

O Modelo de Desenvolvimento Tecnológico e Científico Coreano

Carlos Gonzaga de Almeida - Consultor

Inovações em Biotecnologia de Alimentos

Dong Koo Yim - Consultor

Utilização dos Processos de Microfiltração e Ultrafiltração na Indústria de Alimentos

Roberto Bentes de Carvalho - PAM Membranas Seletivas

Substituição de Gorduras em Alimentos

Luis Fernando F. da Silva - VOGLER

Um Olhar para o Futuro dos Alimentos e Bebidas

Mônica Montani - ORAFTI

Produção de Prebióticos e suas Implicações na Saúde Humana

Rosângela Santos - FEA/UNICAMP

Importância de Novos Ingredientes na Formulação de Alimentos Saudáveis

Gláucia M. Pastore - FEA/UNICAMP

Nanotecnologia: Uma Revisão sobre Alimentos Funcionais e Nutracêuticos

Eduardo Carità - FUNCIONAL MIKRON

Novidades na Tecnologia de Filmes à Base de Polímeros

Paulo Sobral - FZEA/USP

Ingredientes Funcionais e suas Aplicações

Bruno Faria Frias - CORN PRODUCTS

Bebidas Funcionais: Benefícios Nutricionais do Uso da Fibra Solúvel e Prebiótica

Leandro Teixeira - DANISCO

A Tecnologia de Novos Ingredientes que Prometem do Bom-Humor à Fonte de Juventude

Yuri Misumi - DSM

Perfil do Novo Consumidor e Reflexos nas Tendências em Alimentos

Luciana de Paula Galvão - SIG COMBIBLOC

Microencapsulação: Processos de Obtenção, Caracterização das Micropartículas e Algumas Aplicações

Carlos F. Grosso - FEA/UNICAMP

TRABALHOS CIENTÍFICOS

logurte de Açai Potencialmente Probiótico

Mario H.B. ALMEIDA *et al.*

Avaliação de Parâmetros de Qualidade em Mamões "Formosa" Minimamente Processados Tratados com CaCl e Ácido Ascórbico

Silvana R.R. de ANDRADE *et. al.*

Avaliação da Qualidade do Caldo Extraído de Toletes de Cana-de-Açúcar Minimamente Processada, Armazenados sob Diferentes Temperaturas

Silvana R.R. de ANDRADE *et. al.*

Avaliações Prévias das Farinhas de Visceras de Avestruz (*Struthio camellus*) e Ema (*Rhea americana*) Comparativamente a de Frango (*Gallus domesticus*) em Relação à Estabilidade de Armazenamento e Parâmetros de Qualidade

Denise P.S. da COSTA *et. al.*

Características Sensoriais e Composição Nutricional de Pão Francês Enriquecido com Farelo Mandioca Seco

Márcia C.T. MARTINS *et. al.*

Secagem de Isolado Protéico de Leguminosas em *Spray Dryer* para Obtenção de Microcápsulas de Ácido Ascórbico

Heloisa V.R. PEREIRA *et. al.*

Características Físico-Químicas de Requeijão Cremoso *Light* com Adição de Polidextrose e Fruto-Oligossacarídeo

Mirela G. BOSI *et. al.*

Microfiltração do Soro de Leite de Búfala Utilizando Membranas Cerâmicas

Hércules L. LIRA *et. al.*