

Seminários Bioquímica de Alimentos

Abaixo segue os grupos formados, o tema de cada seminário, bem como a data e ordem de apresentação.

GRUPO 1

1. Barbara Gabriela Lira
2. Chiara Cancelliero Vitti
3. Elba de Souza Pereira
4. Fernanda Tiemi Kito
5. Gabrielle Caroni Vacchi
6. Vitória Lavandosque

Tema: **Mercado de enzimas para a indústria de alimentos: atualidades e perspectivas futuras**

Data da apresentação: 29/11 (primeira parte da aula)

GRUPO 2

1. Ana Carolina Koga de Souza
2. Guilherme de Souza Fini
3. Isabela Baldini da Silva
4. Marina Donatti Trevisan
5. Laura Setten Corrêa

Tema: **Panificação: enzimas utilizadas e suas funções tecnológicas**

Data da apresentação: 29/11 (segunda parte da aula)

GRUPO 3

1. Gabriela Gobo Cibim
2. Raquel Victoria Alkimin Monteiro
3. Giovanna Carvalho de Souza
4. Thaime dos Santos Damião
5. Hillary Batista de Oliveira

Tema: **Aplicação de enzimas na maturação de queijos**

Data da apresentação: 29/11 (terceira parte da aula)

GRUPO 4

1. Cesar Kobayakawa
2. Gabrieli Oliveira dos Santos
3. Jessy Rodrigues
4. Tatiana Bontempo
5. Yasmin Soares

Tema: **Produção biotecnológica de aromas por lípases**

Data da apresentação: 06/12 (primeira parte da aula)

GRUPO 5

1. Alex de Farias Pereira
2. Caio Hipolito Machado
3. Elisa Nassur Vilela Resende
4. Guilherme F. C. B. Amaral Gama
5. Joyce Novaes Pereira
6. Laura Cestarioli

Tema: **Oxidoredutases em alimentos: efeitos desejáveis e indesejáveis**

Data da apresentação: 06/12 (segunda parte da aula)

GRUPO 6

1. Julia Lopes Figueira
2. Bárbara Zanardi Albano
3. Letícia Maia
4. Lívia Bicalho Alvarez
5. Nicolas de Moraes Herculano
6. Paulo Renan Carvalho Afo Navarro

Tema: **Cenário atual da aplicação de enzimas recombinantes na indústria de alimentos**

Data da apresentação: 06/12 (terceira parte da aula)
