



## PROGRAM OVERVIEW

<b>Main Topics</b>
<b>Engineering Packaging for a Sustainable Food Chain</b>
<b>Industry 4.0 Applied to Food</b>
<b>Food Processing Technologies</b>
<b>Sustainable Alternative Food Processing Technologies</b>
<b>Food Digestion Engineering</b>
<b>Interfacing Food Engineering and Food Security</b>
<b>Sustainable Innovation in Food Product Design</b>

Monday, 1st of July 2019

14:00 - 18:00	<b>Registration</b>
18:00 - 19:30	<p><b><u>Opening Ceremony</u></b></p> <p>UAlg Rector - Dr. Paulo Águas</p> <p>ISE Director - Dr. António Mortal</p> <p>SIBIA President - Dr. Gustavo Gutierrez</p> <p>CIBIA XII Chair - Dr. Margarida Vieira</p> <p>UAlg Chorus Group</p>
19:30 - 21:00	<b>Opening Cocktail</b>



Tuesday, 2nd of July 2019

8 : 0 0 - 1 2 : 0 0	Registration			
8 : 3 0 - 9 : 1 5	“Tailoring structures at nanoscale: from food-grade ingredients to food packaging applications” Dr. António Vicente			
9 : 1 5 - 1 0 : 0 0	“Novel high barrier and active circular bioeconomy electrospun biopapers of application interest in food packaging” Dr. José Lagaron			
C h a i r e d b y	Mesa Margarida Vieira e Gustavo Gutierrez			
1 0 : 0 0 - 1 0 : 4 5	Coffee Break and Poster Sessions			
1 0 : 4 5 - 1 2 : 3 0	Oral Presentations			
	Sustainable, Active and Intelligent Packaging Mesa: António Valero Dias Dulce Antunes	New Food Packaging Materials Mesa: Rui Cruz Maria Manuel Gil	Nanotechnology and Microtechnology Mesa: Jordi Salgo Magda Pinzon	Kinetics Modeling Mesa: Alexandre José de Melo Queiroz Olga Martin Beloso
1 2 : 3 0 - 1 4 : 0 0	Lunch			
1 4 : 0 0 - 1 4 : 4 5	“On the use of decision-making tools for improving food quality and safety of Spanish-style table olives” Dr. António Valero Díaz			
1 4 : 4 5 - 1 5 : 3 0	“New possibilities for the drying of fruits and vegetables” Dr. João Borges Laurindo			
C h a i r e d b y	Mesa Paulo Sobral e Célia Quintas			
1 5 : 3 0 - 1 6 : 1 5	Coffee Break and Poster Sessions			
1 6 : 1 5 - 1 7 : 3 0	Oral Presentations			
	Industry 4.0 Applied to Food  Helena Mira António Vicente	Food Physicochemical Properties  Teresa Brandão Gil Fraqueza	Freezing and Refrigeration  Jessy Melo Juan de Dios Alvarado	Fermentation  Célia Quintas Rui Ganhão
1 8 : 0 0 - 1 9 : 0 0	SOCIEDADE IBERO-AMERICANA DE ENGENHARIA ALIMENTAR (SIBIA) Open Assembly			



Wednesday, 3rd of July 2019

8 : 3 0 - 9 : 1 5	<b>“Nonthermal technologies, a new dimension in food processing”</b> Dr. Gustavo Barbosa-Cánovas			
9 : 1 5 - 1 0 : 0 0	<b>“Potential biotechnological and food preservation applications of low to moderate pressure”</b> Dr. Jorge Saraiva			
	Cristina Silva e Luis Cunha			
1 0 : 0 0 - 1 0 : 4 5	Coffee Break and Poster Sessions			
	Oral Presentations			
1 0 : 4 5 - 1 2 : 3 0	<b>Non-thermal Processing and Using Less Resources</b> Filipa Silva Pedro Augusto	<b>Physicochemical Aspects of Foods</b>  Amélia Delgado Jaime Aníbal	<b>Food Physicochemical Properties (Rheology)</b> Ludovina Galego António Pedro Louro Martins	<b>Optimization of Food Processes</b>  Patrícia Nunes Amauri Rosenthal
1 2 : 3 0 - 1 4 : 0 0	Lunch			
1 4 : 0 0 - 1 4 : 4 5	<b>“Current studies on food digestion”</b> Dr. Paul Singh			
1 4 : 4 5 - 1 5 : 3 0	<b>“Authenticity: an alternative to deal with emerging risks”</b> Dr. Ondina Afonso			
	Amparo Chiralt e Gustavo Barbosa-Cánovas			
1 5 : 3 0 - 1 6 : 1 5	Coffee Break and Poster Sessions			
	Oral Presentations			
1 6 : 1 5 - 1 7 : 3 0	<b>Food Digestion Engineering</b> Paul Singh Silvina Ferro Palma	<b>Extending the Shelf-life of Food Products</b> Susana Caldas Alexandre José de Melo Queiroz	<b>Food Safety</b> Isabel Ratão Miguel Elias	<b>Dehydration</b> Raquel Guiné João Borges Laurindo

20.00 Conference Dinner at Senhora Menina (Estr. do Moinho da Palmeira, Faro)



Thursday, 4th of July 2019

8 : 3 0 - 9 : 1 5	<b>"Food engineering for the fourth age"</b> Dr. José Aguilera			
9 : 1 5 - 1 0 : 0 0	<b>"How to create functional foods through the innovation of processed foods"</b> Dr. Isabel Ferreira			
	<b>Manuela Guerra e Jorge Saraiva</b>			
1 0 : 0 0 - 1 0 : 4 5	Coffee Break and Poster Sessions			
	Oral Presentations			
1 0 : 4 5 - 1 2 : 3 0	<b>Gastronomic Engineering</b> Maida Khan Rui Costa	<b>Plant Based Alternatives to Meat and Dairy</b> Manuela Vaz-Velho Jorge Pereira	<b>Valorisation of By-Products from the Food Industry</b> Filomena Silva António Valero Dias	<b>Consumer Behavior</b> Izabel Moraes Eduardo Esteves
1 2 : 3 0 - 1 4 : 0 0	Lunch			
1 4 : 0 0 - 1 5 : 3 0	<b>Round Table- Importance of Professional Associations in the Performance of Food Engineering in the Ibero-American World</b> Chair - Dr. Margarida Moldão Invited speakers, Portuguese EO, Spanish, Brazilian, Mexican, etc			
1 5 : 3 0 - 1 6 : 0 0	Debate			
1 6 : 0 0 - 1 6 : 3 0	Coffee Break			
1 6 : 3 0 - 1 7 : 0 0	Awards - Best Poster and Oral Presentations			
1 7 : 0 0 - 1 7 : 3 0	Closing Speech			



Tuesday, 2nd of July 2019

## Sustainable, Active and Intelligent Packaging

Posters Presentations

10:00-10:45

#	Authors	Title
95	<b>Ângelo Luís</b> , Luísa Pereira, Fernanda Domingues and Ana Ramos	Carboxymethyl xylan functional films containing licorice essential oil: characterization and evaluation of antioxidant and antibacterial properties
103	Kamila Furtado Da Cunha, Camila Washburger Ames, Patrícia Radatz Thiel, Wladimir Padilha Da Silva and <b>Ângela Maria Fiorentini</b>	Embalagem bioativa incorporada com óleo essencial de cardamomo ( <i>Elettaria cardamomun (L.) Maton</i> ) no controle de <i>Staphylococcus aureus</i>
107	Carla Giovana Luciano, Larissa Tessaro, <b>Ana Mônica Quinta Barbosa Bittante</b> and Paulo José Do Amaral Sobral	Physicochemical and antimicrobial properties of gelatin films loaded with nisin
113	<b>João Reboleira</b> , Mariana Andrade, Fernanda Vilarinho, Ana Sanches-Silva, Dora Sousa, Artur Mateus, Rui Ganhão, Susana Mendes and Susana Bernardino	I.FILM: Multifunctional films for application in active and smart packages
119	<b>João Reboleira</b> , Mariana Andrade, Fernanda Vilarinho, Ana Sanches-Silva, Dora Sousa, Artur Mateus, Rui Ganhão, Susana Mendes and Susana Bernardino	Response surface methodology in the optimization of extraction conditions for <i>Gracilaria gracilis</i> extracts and their antioxidative stability as part of nanofiber food coating additives
120	<b>Michele Morais</b> , Suelen Kuntzler, Ana Paula Brizio and Jorge Alberto Costa	Nanofibras poliméricas contendo biomassa de <i>spirulina sp.</i> leb 18 para aplicação em embalagem inteligente
165	Mayra Sapper and <b>Amparo Chiralt Boix</b>	Starch-gellan edible coatings containing thyme essential oil for post-harvest preservation of apples and persimmons
188	<b>Angela Pérez Martínez</b> , Camilo Agudelo Cuartas, Luis Felipe Pérez Martínez and Diana María Granda Restrepo	Evaluación de la capacidad antioxidante y antimicrobiana de un envase activo elaborado a partir de proteína concentrada de lactosuero con adición de $\alpha$ -tocoferol y aceite esencial de orégano ( <i>Origanum vulgare</i> ).
194	<b>João Pires</b> , Victor Souza and Ana Luísa Fernando	Shelf life assessment of fresh poultry meat wrapped in chitosan biofilms incorporated with essential oils
195	Luana Ferreira, <b>Carolina Rodrigues</b> , Victor Gomes Lauriano Souza and Ana Luísa Fernando	Avaliação do poder antimicrobiano e antioxidante de biocompósitos incorporados com óleo essencial de gengibre
205	David W. Bertan, Karen S. Arantes, Gisele L. A. Makishi and <b>Paulo J. A. Sobral</b>	Efeito da adição de extratos de boldo-do-Chile ( <i>Peumus boldus</i> ) sobre as propriedades de filmes de gelatina
209	Luana Gabrielle Corrêa, Karen Cristine Souza, Tamires Barlati Vieira da Silva, Lyssa Setsuko Sakanaka, Fernanda Vitória Leimann and <b>Marianne Ayumi Shirai</b>	The effect of soy protein based antioxidant packaging on the shelf-life of linseed oil
360	Rita Abreu, Fernanda Delgado, Joana Domingues, Manuela Goulão and <b>Cristina Santos Pintado</b>	Coatings based on chitosan and <i>Origanum vulgare</i> subsp. virens essential oil to control Gram-negative bacteria responsible for color defects in cheese
375	Guytherme Zanella Santana, Geane Cristiane Balan, Maisa Fabiana Menck Costa, Larissa Justino, Ana Angelita Sampaio Baptista, Marianne Ayumi Shirai, Fabio Yamashita, Carlos Raimundo Ferreira Grosso, Elisângela Corradini and <b>Lyssa Sakanaka</b>	Elaboração e caracterização de filmes biodegradáveis obtidos por extrusão contendo microcápsulas de óleo essencial de orégano por spray drying
416	Joana Domingues, Daniela Coutinho, Fernanda Delgado, José Carlos Gonçalves and <b>Cristina Santos Pintado</b>	Products of autochthonous plants as bioactive ingredients in chitosan-based coatings for preservation of <i>Arbutus unedo</i> L. fruits



## S1- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
12	Jeannine Bonilla and <b>Paulo J.A. Sobral</b>	Desintegración de películas a base de biopolímeros en condiciones de compostaje.
114	Bianca Fernandes, Marcelo Aquilino and <b>Ana Prata</b>	Developing of a biodegradable thermoactive packaging using Phase Change Material onto cellulosic materials
187	Cristian Tapia, Luis Llanquileo and <b>Lilian Abugoch James</b>	Fabricación de micropartículas de $\beta$ -quitina a partir de la pluma del calamar gigante ( <i>Dosidicus gigas</i> ) y evaluación de su efecto en las propiedades mecánicas y barrera al vapor de agua de películas PVOH/quitosano
202	Thaís Vedove, <b>Bianca Chieragato Maniglia</b> and Carmen Tadini	Sustainable smart packaging: potential ph change indicator for food packaging
259	<b>Gisella de Oliveira Coelho</b> , Leandro Soares de Oliveira, Michelle Jennifer Pereira de Azevedo Batista and Adriana Silva Franca	Development and characterization of biopolymeric film comprised mostly of galactomannans recovery from spent coffee grounds
Mesa		<b>António Valero Dias e Dulce Antunes</b>

## New Food Packaging Materials

### Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
16	<b>Ana Monica Q. B. Bittante</b> , Roseli S. Lacerda and Paulo J. A. Sobral	Valorização de sub-produto da indústria de óleo: uso da torta de mamona como matéria-prima para produção de filmes biodegradáveis
20	<b>Vilásia Martins</b> , Gabriel Filipini, Felipe Rodrigues and Daiane Nogueira	Production of films and blends using collagen, whey protein and methylcellulose to apply in food packaging
23	<b>Ramón Ordoñez Lagos</b> , Carolina Contreras Monzón, Consuelo Gonzales Martínez and María Amparo Chiralt Boix	Aplicación de recubrimientos en quesos para el control del crecimiento fúngico superficial.
61	Ana Silvia Machado Lettry Leber, Farayde Matta Fakhouri, <b>Luís Marangoni Júnior</b> and Carlos Alberto Rodrigues Anjos	Effect of different biopolymer-based coatings on the barrier properties of poly-ethylene terephthalate (PET) packaging
74	Mariluz Naussa, <b>Magda Pinzon</b> and Cristian Villa	Uso de recubrimientos comestibles activos para la conservación de papa criolla ( <i>Solanum phureja</i> )
88	Denise Laroque, <b>Gláucia Aragão</b> , Pedro Araújo and Bruno Carciofi	Physical properties of cellulose acetate-carvacrol films
127	<b>Luís Marangoni Júnior</b> , Léa Mariza de Oliveira, Marcelo Cristianini, Marisa Padula and Carlos Alberto Rodrigues Anjos	Thermal properties of flexible multilayer packages after high-pressure processing.
198	<b>Belkis C. S. Roesler</b> , Renata G. Vaz, Tereza C. L. Castellane, João Carlos Campanharo, Eliana G. Macedo and Carlos A. V. Burkert	Simultaneous intracellular and extracellular biopolymers production by Mesorhizobium sp.



199	Cristiano José De Andrade, <b>Bianca Chierigato Maniglia</b> and Lidiane Maria De Andrade	Superhydrophilic cassava films containing mannosylerythritol lipids; a biosurfactant
224	Isabela Dos Santos Paglione, Marcella Vitoria Galindo, João Augusto Salviano de Medeiros, Geane Cristiane Balan, Izabela Dutra Alvim, <b>Lyssa Setsuko Sakanaka</b> , Carlos Raimundo Ferreira Grosso and Marianne Ayumi Shirai	Efeito do armazenamento nas propriedades de filmes de concentrado proteico de soja incorporados de óleo de orégano livre e microencapsulado
302	<b>Alejandro Rodríguez</b> , Eduardo Espinosa, Isabel Bascón-Villegas, Mónica Sánchez and Elena Carrasco	Envases formulados a partir de podas de naranjo
359	<b>Mari Medina-Vivanco</b> , Mauricio Montenegro, Richer Garay, Oscar Mendieta-Taboada and Jairo Gonzalez-Linares	Efecto del alcohol de polivinilo (PVOH) en las propiedades físico-mecánicas y térmicas de biopelículas elaboradas con aislado proteico de sachá inchi
478	Amalia Cano Embuena, María Andrés Conde, Carolina Contreras Monzón, María Consuelo González Martínez and <b>María Amparo Chiralt Boix</b>	Effect of tannins incorporation on properties of protein based films

## S2- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
18	<b>Vilásia Martins</b> , Daiane Nogueira, Natasha Marasca, Gabriel Filipini and Marcelo Vitor	A new biodegradable packaging for oil
19	Bianca Chierigato Maniglia, Thais Vedove and <b>Carmen Tadini</b>	Development by extrusion of polypropylene blends with thermoplastic starch from the babassu mesocarp
38	Ana Silvia Machado Lettry Leber, Farayde Matta Fakhouri, Luís Marangoni Júnior and <b>Carlos Alberto Rodrigues Anjos</b>	Sensory evaluation of poly (ethylene terephthalate) packaging with biopolymer-based coating
223	Geane Cristiane Balan, Ana Flávia Sampaio Paulo, Guylhermme Zanella Santana, <b>Lyssa Setsuko Sakanaka</b> , Fabio Yamashita and Marianne Ayumi Shirai.	Elaboração e caracterização de filmes extrusados a partir de blendas de poli(butileno adipato-co-tereftalato) e farinha de trigo com diferentes Falling number
300	<b>Tiago Vieira</b> , Margarida Moldão-Martins and Vitor Alves	Characterization of crosslinked biodegradable chitosan and sodium alginate emulsion-based films
331	<b>Monica Sanchez-Gutierrez</b> , Isabel Bascón-Villegas, Eduardo Espinosa, Elena Carrasco and Alejandro Rodríguez	Films alimentarios reforzados con lignonofibras de celulosa procedentes de podas de olivo
Mesa	Rui Cruz e Maria Manuel Gil	

## Nanotechnology and Microtechnology

### Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
25	<b>Fernando Martinez-Bustos</b> , Adriana García-Gurrola, Alberto Escobar-Puentes, Susana Rincón and Alejandro Zepeda	Encapsulación de polifenoles de la hoja de <i>Eruca sativa</i> , usando nanopartículas de almidón esterificadas como material de pared



29	<b>Meliza Lindsay Rojas</b> , Izabela Dutra Alvim and Pedro Augusto	Ultrasound to incorporate microencapsulated hydrophilic nutrient into food
34	Eloa Carmo, <b>Soraia Borges</b> , Cassiano Oliveira, Regiane Botrel and Diego Botrel	Caracterização de partículas obtidas por meio de diferentes condições de secagem por aspersão de suco de beterraba
50	Leticia Pontes Costa, <b>Tatiana Porto Santos</b> , Ana Letícia Costa, Mariano Michelin and Rosiane Lopes Cunha	Encapsulating jabuticaba extract within gellan gum microparticles using capillary microfluidic devices
73	Leidy Sanchez, <b>Magda Pinzon</b> and Cristian Villa	Desarrollo de nanoemulsiones de aceite de naranja como vehículos de curcumina
96	Jessica Alarcon, Maria Lidia Herrera and <b>Silvia Matiacevich</b>	Propiedades físicas y antimicrobianas de un aditivo natural activo secado por atomización: Efecto de la adición de maltodextrina como material de pared
160	<b>Diego Carrillo</b> , Stalin Santacruz and Mauricio Mosquera	Encapsulation of neem oil ( <i>Azadirachta indica</i> ) and natamycin by ionic gelation subjected to ultraviolet light
201	<b>Édgar Pérez-Esteve</b> , Héctor Gómez Llorente, María Jesús Lerma García, Amira Fernández Ramos and José Manuel Barat Baviera	Optimización de las condiciones de cargado de diferentes aminoácidos en matrices mesoporosas de óxido de silicio
204	<b>Édgar Pérez-Esteve</b> , Gemma Moraga Ballesteros and José Manuel Barat	Effect of the incorporation of bare and amino functionalized nanoclays in gelatin gels
206	<b>Araceli Olivares</b> and Eduardo Caballero	Viability of microencapsulated <i>Lactobacillus casei</i> (DSM20011) in pineapple and orange juice under refrigeration conditions.
238	Tamires Barlati Vieira da Silva, Thaysa Fernandes Moya Moreira, Anielle Oliveira, Kelly Cristina Silva, Karen Cristine Souza, <b>Marianne Ayumi Shirai</b> , Odinei Hess Gonçalves and Fernanda Vitória Leimann	Produção e caracterização de micropartículas lipídicas sólidas de vitamina D3
254	<b>Myrna Alicia Abrajan Villaseñor</b> , Maria Magdalena Ramirez Gomez and Maria Mayela Aguilar Romero	Microencapsulación de pigmentos extraídos de la cascara de tuna y su aplicación en productos de confitería
272	Klycia Silva, Ana Gabriela Carvalho, Renata Rabelo and <b>Miriam Hubinger</b>	Development of sodium alginate/chitosan microparticles containing sachinchi oil ( <i>Plukenetia volubilis L.</i> )
288	Cristian Ramirez, Claudia Gonzalez, <b>Ricardo Simpson</b> , Pedro Valencia, Marlene Pinto, Helena Nuñez and Sergio Almonacid	Effect of particle size on free fatty acid release during in vitro intestinal lipid digestion of soybean oil/water emulsion-filled gels
314	Sofia C. Lourenço, <b>Margarida Moldão-Martins</b> and Vítor D. Alves	Pineapple peel as a source of natural antioxidants for fruit juices preservation
341	Jocilane Oliveira, Pedro Campelo-Felix, Larissa Rocha and <b>Joyce Costa</b>	Reconstituição de micropartículas de óleo de buriti produzidas por liofilização para aplicação em alimentos
346	Emma Talón Argente, Josefa Roselló, Maria Pilar Santamarina, <b>María Amparo Chiralt</b> , Lorena Atarés and Maria Vargas	Antifungal activity of chitosan nanoparticles containing carvacrol
513	<b>Adenilson Abranches Monteiro</b> , Jane Sélia dos Reis Coimbra, Márcia R. Monteiro, Óscar L. Ramos, José A. Teixeira and Antônio A. Vicente	Encapsulação de vitamina B2 em nanoestruturas proteicas formadas por $\alpha$ -lactoalbumina e lisozima





### S3- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
24	Fernando Martinez-Bustos, Alberto Escobar-Puentes, Adriana García-Gurrola, Susana Rincón and Alejandro Zepeda	Obtención de nanopartículas de almidón succinatadas y su evaluación como materiales encapsulantes de extracto antocianínico del fruto A. Compressa
85	Johana Carolina Andrade Chapal, María Consuelo Gonzalez Martinez and <b>María Amparo Chiralt Boix</b>	Liposomal encapsulation of carvacrol to obtain active polyvinyl alcohol films
112	<b>Filomena Silva</b> , Nicolás Gracia, Birgitte H. McDonagh, Gary Chinga-Carrasco and Cristina Nerín	Antimicrobial films containing cellulose nanofibrils and ethyl lauroyl arginate
144	<b>Lorena Pinho</b> , Marcelo Thomazini, Christianne Rodrigues and Carmen Favaro-Trindade	Use of industrial waste: microencapsulation of carotenoid-rich extract obtained from guarana ( <i>Paullinia cupana</i> ) peel
179	<b>Ricardo Simpson</b> , Sergio Almonacid, Helena Nuñez, Cristian Ramírez, Lida Fuentes, Marlene Pinto, Aldonza Jaques and Consuelo Figueroa	Application of vacuum impregnation and CO <sub>2</sub> -laser microperforation for the potential acceleration of the marinating process in pork meat
452	<b>Márcia Campos</b> and José Lopes da Silva	Novel electrospun nanofibrous membranes with improved adsorption capability for the removal of food contaminants
Mesa	<b>Jordi Salgo e Magda Pinzon</b>	

### S4 - Kinetics Modeling

#### Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
22	Kaiky Amaro and <b>Carmen Tadini</b>	Cinética de inativação da pectinametilsterase em suco de laranja submetido ao aquecimento assistido por micro-ondas
45	<b>Camila González-Arango</b> , Elly V. Acosta, Diego Muñoz, Jonathan Rúa and Juan Camilo Mazo	Modelo de base fenomenológica para la predicción de los cambios estructurales durante el conchado del chocolate
124	Sandro Goñi, Marta Della Valle, <b>Daniela Olivera</b> , Viviana Salvadori and Francesco Marra	Analysis of RF heating of chicken meat
208	<b>Gabriel Ignacio Hernandez</b> , Ruben Bustos Cerda, Fabian Alberto Ortega Quintana, Omar Andres Perez Sierra and Everaldo Joaquin Montes Montes	Caracterización de la liberación controlada en medio acuoso de albumina de suero bovino (BSA) microencapsulada
210	<b>Neila Cortez</b> , Natália Martins Dos Santos Do Vale, Ítalo Ricardo da Silva Nascimento, Marcos Ubiratam Filgueira Oliveira Menezes and Graciliane Nobre da Cruz Ximenes	Modelagem cinética e avaliação sensorial em iogurte probiótico de leite de cabra sabor chocolate com café durante o armazenamento
211	<b>Neila Cortez</b> , Natália Martins Dos Santos Do Vale, Ítalo Ricardo da Silva Nascimento, Marcos Ubiratam Filgueira Oliveira Menezes and Graciliane Nobre da Cruz Ximenes	Avaliação do modelo matemático Barany & Roberts e Gompertz na fermentação em iogurte de leite de cabra tradicional



228	Graciliane Ximenes, Tauane Lira, Ítalo Nascimento, <b>Jenyffer Guerra</b> and Neila Cortez	Avaliação do modelo matemático weibull do crescimento microbiano durante o armazenamento de iogurte grego delactosado probiótico sabor manga ( <i>Mangifera indica</i> L.)
239	Camila Paganini, Danielle Severo, Natielle Menezes, Bruno Carciofi and <b>Glaucia Aragao</b>	Modeling the responses of <i>Salmonella enterica</i> Typhimurium exposed to an osmotic stress condition
278	<b>Ernesto A. Martinez</b> , Silvia M. Almeida de Souza, Yara B. Cerqueira, Carlos F. S. Bonafe and Jose A. C. Bispo	Thermodynamic properties of <i>Spondias tuberosa</i> Arruda Camara (umbuzeiro) fruit during drying
311	<b>Laura Gaviria</b> , Juan C. Ospina-E. and Diego A. Muñoz	A phenomenological based model to predict the water holding capacity in the mixing process of processed meats
330	Elsa M Gonçalves, Manuela Lageiro, <b>Margarida Moldão</b> and Marta Abreu	Quality parameters assessment in vegetables pulps during pasteurization. Modelling and optimization of the thermal process
428	Ana Graça, David Santo, Paula Pires-Cabral and <b>Célia Quintas</b>	The effect of UV-C and electrolyzed water on yeasts on fresh-cut apple at 4 °C
502	<b>Manuel Fernandes-Ferreira</b> and Manuel Alexandre Viana Ferreira	Potencial de óleos essenciais de Lamiaceae como agentes antimicrobianos na preservação de alimentos
504	<b>Raquel Ibarz</b> , Laura Salvia-Trujillo and Olga Martín-Belloso	Modelos cinéticos de degradación de color y polifenoles en extractos liofilizados y encapsulados de subproductos de pepino

#### S4- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
133	<b>Tatiane Akemi Toda</b> , Paola De Cássia Franco Visioli and Christianne Elisabete Da Costa Rodrigues	Kinetics of spent coffee grounds oil extraction using renewable solvent
180	Wladimir Silva, Natalia Avendaño, Sergio Almonacid and <b>Ricardo Simpson</b>	The laser-co2 drilling coupled to moderate electric fields to enhancement the mass transfer phenomenon in tomato ( <i>Lycopersicon esculentum</i> ) peeling process: analysis of operational variables and quality parameters
236	Danielle Severo, Wiaslan Martins, Charles Kautzmann and <b>Glaucia Aragao</b>	Predictive modeling of the growth curves of <i>Leuconostoc mesenteroides</i> and <i>Weissella viridescens</i> in mixed culture using SYBR® Green qPCR
308	<b>Marvin Soto</b> , Claudie Dhuique-Mayer, Adrien Servent, Nadiarid Jiménez, Fabrice Vaillant and Nawel Achir	Degradation kinetics of carotenoids during storage of papaya chips obtained by vacuum frying with saturated and unsaturated oils
373	<b>Camilo Agudelo Cuartas</b> , Diana Maria Granda Restrepo, Wilson Manuel Castro Silupu and Paulo José Do Amaral Sobral	Determinación de propiedades mecánicas de películas de lactosuero durante envejecimiento acelerado: aplicación de perfiles FTIR y herramientas quimiométricas
508	<b>Rui Costa Lima</b> , Célia Rocha, Sofia Cardoso, José Carlos Ribeiro and Luís Miguel Cunha	Application of temporal Check-All-That-Apply (TCATA) method to assess sensory profile of chewing gum using a consumer panel
Mesa	<b>Alexandre José de Melo Queiroz e Olga Martin Belloso</b>	

## Industry 4.0 Applied to Food

#### Posters Presentations 15:30-16:15



#	Authors	Title
451	João Pedro Ferreira, <b>Gerla Chinelate</b> , Thiberio Souza, Dorasilvia Pontes and Nilka Oliveira	Study and monitoring of the dulce de leche production process using an electronic prototyping tool

## S1- ORAL Presentations

16:15-17:30

#	Authors	Title
225	<b>Gilberto Arcanjo Fagundes</b> , Simona Benedetti, Maria Ambrogina Pagani, Angela Maria Fiorentini, Joseana Severo and Myriam Salas	Avaliação sensorial eletrônica de pão enriquecido com polpa de pescado ( <i>Rachycentron canadum</i> )
226	<b>Santiago García Pinilla</b> , Evangelina Garcia Armenta and Humberto Hernández Sánchez and Gustavo Gutierrez-Lopez	Evaluation of the evolution of the morphostructure of popcorn by means of high-speed imaging
249	E.A. Sánchez-Torres, <b>M.D. Fariñas</b> , T.E. Gómez Álvarez-Arenas, J. Benedito and J.V. Garcia-Perez	Non-invasive assessment of textural properties on sliced avocado by using air-coupled ultrasound
299	<b>Jose Manuel Prieto</b> , Joel Jerson Coaquira Quispe, Jorge Alejandro Sanchez Garces and Shinthia Luna Quispe	Análisis de impurezas en quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> ) trillada mediante el uso de reconocimiento de patrones por análisis de imágenes como herramienta de la cadena de suministro de exportación
mesa	<b>Helena Mira e António Vicente</b>	

## S2 - Food Physicochemical Properties

### Posters Presentations

15:30-16:15

#	Authors	Title
7	<b>Lanamar Almeida-Carlos</b> , Bárbara Teixeira, Silva Ernani, Ana Madeira and Marinalva Pedrosa	Influence of the harvest time on the bioproduction of phenolic compounds of <i>Pereskia aculeata</i> mill.
41	<b>Tiago Luis Barretto</b> , Lilian Fachin Leonardo Betiol, Javier Telis-Romero and Andrea Carla Da Silva Barretto	Comparação da composição química de presuntos crus comercializados no Brasil.
79	Robinson David Monsalve A, <b>Seneida Lopera-Cardona</b> , Karolay Sanchez, Jairo Camaño E and Blanca L Ortiz-Reyes	Evaluación de ocratoxina A (OTA) y propiedades fisicoquímicas en cafés de alto consumo en Colombia
80	<b>Silvia Matiacevich</b> , Daniela Paz Soto Madrid, Daniela Fenoglio, Mariana Ferrario and Sandra Guerrero	Aditivo antioxidante natural en polvo basado en extractos de yerba mate ( <i>Ilex paraguariensis</i> ): estabilidad oxidativa sobre una matriz alimentaria real (mayonesa)
82	<b>Juan Alvarado</b>	Cambios en las propiedades físicas de leche de vaca por la adición de suero de quesería líquido y como polvo reconstituído
87	<b>Cristina Chiyoda Koshima</b> , Paula Almeida Meira, Pedro Alcântara Pessôa Filho and Carmen Tadini	Avaliação da solubilidade de sacarose, frutose e glicose em misturas de etanol e água, a 25 °C
104	<b>Camila Bis-Souza</b> , Andrea Carla Silva Barretto, Javier Telis-Romero and Patrícia Maria Colombo Silva	Caracterização de marcas comerciais de salame tipo italiano produzidas no Brasil
158	Ismail Yuksel Genç, Florbela Soares, Pedro Pousão-Ferreira and <b>Eduardo Esteves</b>	Development of quality index method (QIM) for whole meagre ( <i>Argyrosomus regius</i> )



170	Carluzi de Souza Gomes, <b>Clara dos Reis Nunes</b> , Larissa Pacheco Ferreira, Sílvia Menezes de Faria Pereira, Simone Vilela Talma and João Batista Barbosa	Análise físico-química e antioxidante do inhame ( <i>Dioscorea</i> sp.) sob diferentes condições de processamento
171	Lucas Fernando Lozano, Sílvia Menezes de Faria Pereira, <b>Clara dos Reis Nunes</b> , João Batista Barbosa and Simone Vilela Talma	Atividade antioxidante de hortaliças convencionais comercializadas em campos dos Goytacazes/ RJ/ Brasil
183	Auryclennedy Calou Araújo, Flávio Luiz Honorato da Silva, <b>Josivanda Palmeira Gomes</b> , Francilânia Batista Silva and Jarderlany Sousa Nunes	Influência da copigmentação de antocianinas com uso de ácido gálico no extrato de repolho roxo
185	<b>Myriam Rojas Salas</b> , Farid Chejne Janna, Hector Ciro Velasquez and Jorge Montoya	Physicochemical characterization of cocoa ( <i>Theobroma cacao</i> L. ) during infrared roasting process
197	<b>Belkis C. S. Roesler</b> , Renata G. Vaz and Carlos A. V. Burkert	Thermal properties of the exopolysaccharide produced by <i>Mesorhizobium</i> sp. with different carbon sources
214	Bruna Grasseti Fonseca, <b>Elisa Rafaela Bonadio Bellucci</b> , Javier Telis-Romero and Andrea Carla Da Silva Barretto	Determinação de sódio e oxidação lipídica em bacon comercial
233	Ermelindo De Souza Silva Neto, <b>Lyssa Setsuko Sakanaka</b> , Carlos Raimundo Grosso, Marianne Ayume Shirai, Margarida Yamaguchi and Marcelo Zuchi Sanches	Caracterização do óleo de sacha inchi quanto a composição em ácidos graxos, índice de peróxidos e de iodo, acidez e capacidade antioxidante (FRAP, ABTS e DPPH).
271	<b>Simone Vilela Talma</b> , Tainara Teles Santos, Maria Genilde de Santana Santos, Bruna Albuquerque da Silva, João Batista Barbosa and Clara dos Reis Nunes	Caracterização físico química de leite UHT zero lactose comercializado em Aracaju, SE, Brasil
286	<b>Santiago Ramírez López</b> , Izabel Cristina Freitas Moraes, Cynthia Ditchfield and Bruno Spacca	Structure and physicochemical properties of octenyl succinic anhydride modified cañihua starch at different pH and reaction temperature conditions
313	Gisela Benatti Silva, Vitória Conforti Vaz Bellini, <b>Jefferson Henrique Tiago Barros</b> and Caroline Joy Steel	Thermal analysis of gluten-free breads
332	Rafaella Ferreira and <b>Milena Martelli Tosi</b>	Quantification of vitamin D3 in chitosan based suspensions using Raman analysis
340	Bruna Ester Dias de Cara and <b>Flávio Luis Schmidt</b>	Homemade versus industrial strawberry jam processing
342	<b>Cristiana Pereira</b> , Ana Castanho, Manuela Lageiro and Carla Brites	Caracterização físico-química de variedades exóticas de arroz
345	Ana Albors, Eugenia Martín-Esparza and <b>Evelyn Tatiana Córdova Fuentes</b>	Efecto de la incorporación de pulpa de fresa en las propiedades fisicoquímicas, sensoriales y capacidad antioxidante de bebidas vegetales a base de horchata
347	<b>Mari Medina-Vivanco</b> , Davina Díaz-Núñez and Richer Garay	Influencia de la zona de cultivo de <i>Theobroma cacao</i> L., variedad ccn-51, en las propiedades químicas del grano y reológicas del licor
348	Ana Albors, <b>Edgar Pérez Esteve</b> , Jose Manuel Barat Baviera and Javier Ramos Quevedo	Desarrollo de horchatas de chufa con sabor a cacao: caracterización de las propiedades fisicoquímicas y sensoriales
356	<b>Nahir Urruzola</b> , Irene Garcia and Adriana Gámbaro	Características nutricionales de una hamburguesa de carne y verduras con cocción al vacío.
372	<b>Simone Vilela Talma</b> , Maria Rosangela Neves, José Ericlis Oliveira da Silva, João Batista Barbosa, Eliane Maurício Furtado Martins and Clara dos Reis Nunes	Elaboração e caracterização físico química de bebida gaseificada a base de soro lácteo, sabor uva
377	<b>Diana Lopes da Silva</b> , Gabriela Fonseca Leal, Hermann Matos Silva Sousa, Joênes Mucci Peluzio and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Elaboração e caracterização dos frutos da gabioba ( <i>Camponesia cambessedeanana</i> ) com substituição da pectina comercial por albedo de maracujá
390	<b>Renata Borin Guerreiro Borges</b> , Romulo Alves Moraes, Glêndara Aparecida de Souza Martins and Juliana Fonseca Moreira da Silva	Caracterização físico-química do abacaxi pérola ( <i>Ananas comosus</i> ) e da pimenta dedo-de moça ( <i>Capsicum baccatum</i> var. Pendulum) para a elaboração de um condimento alimentício picante
421	<b>Joyce Costa</b> , Jocilane Oliveira, Pedro Fonte, Ariel Antonio Campos Toledo	Avaliação óptica de emulsões na produção de micropartículas de óleo de pequi



	Hijo, Jessica Ferreira Rodrigues and Soraia Borges	
427	Wilson Ernesto Santander Ruiz, Richer Garay Montes and <b>Oscar Mendieta-Taboada</b>	Contenido de cadmio en suelos, frutos, granos fermentados, licor de cacao y chocolate en zonas productoras de la región san martin
456	<b>Romulo Alves Morais</b> , Vinícius Gonçalves Lopes, André Leonardo dos Santos, Larissa da Silva Gualberto, Jamayle Silva Teles, Guilherme Nobre Lima Do Nascimento and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Determinação dos teores de carboidratos e polióis presentes em iogurtes de baixas calorias ("diet" / "light") por cromatografia líquida de alta eficiência
457	<b>Helena Mira</b> , Vasco Costa, Isabel Torgal and Ilda Caldeira	Impacto da aplicação de proteínas vegetais e extrato de leveduras no perfil químico e aromático de vinho tinto
461	Eduardo Do Nascimento Filho, <b>Daniele Silva Ribeiro</b> and Maria Inês Sucupira Maciel	Avaliação da atividade antioxidante de extratos do bagaço de acerola em diferentes sistemas e na estabilidade oxidativa em óleo de soja refinado
463	Simone Vilela Talma, <b>Telma Melo Brandão</b> , Matheus Vinícius Alencar Souza and João Batista Barbosa	Caracterização instrumental de manteiga de garrafa comercializada em aracaju, se, Brasil
464	<b>Joao Batista Barbosa</b> , Daniel Santos da Silva, Simone Vilela Talma, Gerla Castello Branco Chinelate, Telma Melo Brandão, Clara dos Reis Nunes and Erica Cruz	Avaliação físico-química e rendimento de labneh elaborado com farinha da casca de maracujá ( <i>Passiflora edulis</i> ) e polpa de mangaba ( <i>Hancornia speciosa</i> Gomes)
467	<b>Joao Batista Barbosa</b> , Simone Vilela Talma, Joice Santos de Jesus, Maria Jamille Santana Barreto, Evilyn de Oliveira Santiago and Clara dos Reis Nunes	Caracterização físico-química de queijos coalho produzido com leite de diferentes animais
468	<b>Juan Paulino Segoviano León</b> , Germán Adrian Ávila Torres, Carmen Elena Valle Castillo, Sergio Medina Godoy, Laura Gabriela Espinosa Alonso and Maribel Valdez Morales	Potencial nutracéutico de extractos obtenidos a partir de subproducto o desecho de campo de tomate secados en horno de convección forzada
477	Marcio Ramatiz Lima Santos, Maurício Deçones Alves Araújo, <b>Rannie Do Carmo Souza</b> , Leandro Cardoso de Lima, Angela Oliveira Silva, Alexsandra Valeria Sousa Costa de Lima, Lays Português Silva and Yara Nathalia Andrade Gonçalves	Physical chemical, microbiological and sensory evaluation of pepper jelly with different concentrations
493	Joana Odila Pereira, José Soares, Maria J. P. Monteiro, Ana Amaro, Ana Gomes and <b>Manuela Pintado</b>	Cereal bars coated with edible coatings of whey protein isolate or alginate incorporated with <i>Bifidobacterium animalis</i> subsp. <i>Lactis</i> bb-12 and inulin
507	Carolina Ramirez, <b>Cecilia Vázquez González</b> , Beatriz Mejía Garibay and Gerardo Arturo Soto Chilaca	Evaluation of the sulforaphane content in broccoli ( <i>Brassica oleracea</i> L. var. <i>Italica</i> ) as a result of fermentation with native microbiota and commercial starter culture
515	<b>Maria Nilka De Oliveira</b> , Dorasílvia Ferreira Pontes, Maria José Frutos Hernández, Estefanía Valero-Cases, Gerla Castello-Branco Chinelate and Joaquín Julián Pastor Pérez	Estudo comparativo de biscoitos tipo cracker, pela adição de farinhas de linhaça ( <i>Linum usitatissimum</i> ), amaranto ( <i>Amaranthus</i> spp.) e trigo sarraceno ( <i>Fagopyrum esculentum</i> ) em substituição parcial à farinha de trigo.
520	<b>Victor Manuel Gelvez Ordoñez</b> , Maria Fernanda Vergel Delgado and Yesenia Campo Vera	Efecto del tratamiento con plasma frio sobre emulsiones con proteina cárnica
521	<b>Victor Manuel Gelvez Ordoñez</b> , Yesenia Campo Vera and Alfredo Ayala Apoante	Efecto del pretratamiento con ultrasonido en las cinéticas de secado convectivo de la uchuva ( <i>Physalis peruviana</i> )
522	<b>Marcelo Cristianini</b> , Maria Teresa Pedrosa Silva Clerici and Ludmilla de Carvalho Oliveira	Physical characterization of high pressure induced gelatinization of arrowroot ( <i>Marantha arundinacea</i> ) starch
523	<b>Marise Aparecida Rodrigues Pollonio</b> , Camila Souza Paglarini, Vitor Andre Silva Vidal, Mirian Santos, Wanessa Ribeiro, Ana Paula Badan Ribeiro, Oigres Daniel Bernardinelli and Edvaldo Sabadini	Inulin-based emulsion gel as animal fat replacer in reduced-salt low cost bologna sausages



532	<b>Amélia Delgado</b> , Manel Issaoui and Nadia Chammem	Polyphenols, from anti-nutrients to nutraceuticals: the case study of table olives
-----	---	--

## S2- ORAL Presentations 16:15-17:30

#	Authors	Title
131	<b>Danilo Andres Revelo Vargas</b> , Juan Camilo Zambrano Sanchez, Antony Alexis Luna Ortega, Juan Miguel Eraso Cano and Carlos Andrés Rosero Zabrano	Cualificación de azúcar de sacarosa mediante nuevo método no destructivo de microscopia de fuerza atómica
262	<b>Hugo Minor-Pérez</b>	Control de la actividad proteolítica endógena en un sistema modelo de enzimas de trucha arcoíris ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) y trucha de mar ( <i>Salmo trutta</i> ) con inhibidores enzimáticos de leguminosas
496	<b>Soudabeh Ghalamara</b> , Ezequiel Coscueta, Sara Nunes da Costa E Silva, Carla Brazinha and Maria Manuela Estevez Pintado	Characterization of the antioxidant capacity of peptide fractions from cod blood and sardine cooking water, attained through membrane processing
Mesa	<b>Teresa Brandão e Gil Fraqueza</b>	

## S3 - Freezing and Refrigeration

### Posters Presentations 15:30-16:15

#	Authors	Title
115	Andressa Silva, Adrielli Silva, Paulo Medeiros and <b>Franciny Schmidt</b>	Influência de diferentes variáveis de processo na cinética de congelamento a vácuo de extrato de café
212	<b>Bruna Grassetti Fonseca</b> , Márcio Augusto Ribeiro Sanches, Lilian Fachin Leonardo Betiol, Tiago Luis Barretto and Andrea Carla da Silva Barretto	Efeito dos extratos de alecrim e de acerola na estabilidade oxidativa de hambúrguer de frango congelado
261	Claudia Grizzel Jiménez-Barrera, Raquel García-Barrientos and <b>Hugo Minor-Pérez</b>	Capacidad antioxidante y antimicrobiana de subproductos de cítricos y su aplicación en el control de <i>Listeria monocytogenes</i> NCTC1194
306	<b>Hubert Luzdemio Arteaga Miñano</b> , Aldo Ivan Cespedes Arce, Wellington Wesley da Silva Leite, Sergio Souto and Ernane José Xavier Costa	Bioelectrical impedance and color of blueberry: a behavior study during freezing

### S3- ORAL Presentations 16:15-17:30

#	Authors	Title
116	Andressa Silva, Paulo Medeiros and <b>Franciny Schmidt</b>	Avaliação do congelamento a vácuo como alternativa aos métodos convencionais de congelamento utilizados na etapa inicial da liofilização de extrato de café
322	<b>Michal Stebel</b> , Jacek Smolka, Michal Palacz, Wojciech Adamczyk and Edyta Piechnik	Numerical and experimental investigation of food freezing using hydrofluidisation method



326	<b>António Pedro Louro Martins</b> , Andreia Penas, Sandra Gomes, Ana Teresa Belo and Nuno Bartolomeu Alvarenga	Propriedades tecnológicas de extratos de cardo ( <i>Cynara cardunculus</i> L.) para utilização em queijaria: efeito da conservação e da formulação
Mesa	<b>Jessy Melo e Juan de Dios Alvarado</b>	

## S4 - Fermentation

### Posters Presentations 15:30-16:15

#	Authors	Title
35	<b>Gabriela Vollet Marson</b> , Ruann Janser Soares De Castro, Mariana Teixeira Da Costa Machado, Marie-Pierre Belleville and Miriam Dupas Hubinger	Brewer spent yeast susceptibility to protein hydrolysis: effect of serial repitching and yeast supplier
108	Maria Augusta Silvello, Julian Martínéz and <b>Rosana Goldbeck</b>	Alternative technology for fermentable sugars release from sugarcane bagasse
109	Patricia Félix Ávila and <b>Rosana Goldbeck</b>	Evaluating of the potential of different agroindustrial wastes as a source of xylan for the production of xylooligosaccharides by enzymatic hydrolysis
150	Gabriela Dias Cavallini, Marcela Aparecida Deziderio, Eliana Setsuko Kamimura and <b>Rafael Resende Maldonado</b>	Produção de bebida fermentada de extrato de arroz utilizando kefir de leite
169	<b>Raquel Coelho</b> , Luis Felipe de Medeiros Gomes, Rayane Dias dos Santos and Jonas Luiz Almada da Silva	Estudo da cinética de fermentação na elaboração artesanal de hidromel
182	Lorena Lucena Medeiros, Angela Lima M. Queiroz, Marta Suely Madruga, Sharline Florentino De M. Santos, Flávio Luiz Honorato da Silva and <b>Manuela Pintado</b>	Simultaneous bioproduction of sweeteners and ethanol from sisal hydrolysis
252	<b>Tábita Rodrigues</b> , Erika Teixeira, Carlos André Burkert and Janaína Burkert	Production of lipids and carotenoids by <i>Rhodotorula mucilaginosa</i> using agroindustrial medium based on molasses and corn steep liquor
257	<b>Maida Khan</b> and Karina Motani	Production of vinegar from green and mature coconut water
277	<b>Ernesto A. Martinez</b> , Thaíse S. Amorim, Carlos Bonafé, Jose A. C. Bispo, Eliana V. Canettieri and Rita C. L. Rodrigues	Mead production using Red Star Montrachet and AWRI 976 strains of <i>Saccharomyces cerevisiae</i>
296	<b>Raquel Coelho</b> , Zailana Silva, Ana Beatriz Lopes and Paulo Henrique Sousa	Elaboração de kombucha e estudo da sua composição microbiológica
484	Cristiano Silva Da Costa, <b>Maria Nilka De Oliveira</b> , Stella Regina Arcanjo Medeiros and Maria José Frutos Fernández Fernández	Effects of an enzymatic treatment with xylanase and transglutaminase on the technological parameters of flaxseed enriched form-type breads

### S4- ORAL Presentations 16:15-17:30

#	Authors	Title
149	<b>Marcela Aparecida Deziderio</b> , VÍrginia De Mello Baggio, Katrina De Cássia Córrea, Rafael Resende Maldonado, Eliana Setsuko Kamimura and Rodrigo Rodrigues Petrus	Produção e armazenamento refrigerado de bebida láctica fermentada de castanha do Brasil
247	<b>Tábita Rodrigues</b> , Erika Teixeira and Janaína F. M. Burkert	Production of carotenoids in batch and fed-batch process



352	Marta Abreu, <b>Cristina Aleixo</b> , Helena Santos, Maria Paula Martins, Maria João Trigo and Elsa M Gonçalves	Screening of lactic acid bacteria and yeast strains suitable for unripe tomato fermentation
414	<b>Lúcia Schuch Boeira</b> , Jaqueline De Araújo Bezerra, Sandra Viana Cád, Josiana Moreira Mar and Edgar Aparecido Sanches	Estudo da atividade antioxidante em vinhos de açaí elaborados por diferentes processos
444	Larissa de Grande Piccinin, Beatriz Pereira Sella, Gustavo Yuji Asada, <b>Claudio Takeo Ueno</b> , Leonardo Carmezini Marques, Jefferson Sussumu de Aguiar Hachiya, Wilma	Processo simultâneo de sacarificação e fermentação alcoólica de polpa de tamarindo ( <i>Tamarindus indica</i> L.) para posterior acetificação
Mesa	<b>Carmen Velezmoro e Rui Ganhão</b>	

Wednesday, 3rd of July 2019

## S1 - Non-thermal Processing and Using Less Resources

Posters Presentations

10:00-10:45

#	Authors	Title
2	Daniela Fenoglio, Mariana Ferrario, Marcela Schenk and <b>Sandra Guerrero</b>	Development of a turbid orange-tangerine juice blend processed by a continuous flow-through uv-c light system
117	<b>Daniela Olivera</b> , Sandro Goñi, Francesco Marra and Viviana Salvadori	Descongelación de carnes asistida por ultrasonido
121	<b>Lucielen Santos</b> , Claudia Ferreira, Maluare Cantele, Mayara Silva and Jaqueline Garda-Buffon	Impact of magnetic field on biomass production with a brewery's residual yeast
159	Mauro D. Santos, Ivonne Delgadillo and <b>Jorge A. Saraiva</b>	Food storage at room temperature under pressure – a possible alternative to refrigeration
196	<b>Ertan Ermis</b> , Menice Yagci and M. Zeki Durak	Evaluation of combined effect of atmospheric pressure cold plasma and vaporized ethyl pyruvate for reducing <i>Escherichia coli</i> population on fresh lettuce
221	<b>Bárbara Catarina Bastos de Freitas</b> , Luiza Moraes, Shana Kimi Farias Yamaguchi, Suelen Goettems Kuntzler, Michele Greque de Moraes and Jorge Alberto Vieira Costa	Avaliação microbiológica e nutricional de polpa de açaí ( <i>Euterpe oleracea</i> mart) do arquipélago do bailique-ap
260	<b>Ligia Rodríguez</b> , Ivonne Delgadillo and Jorge Saraiva	Modeling of adsorption isotherms of milk subjected to high hydrostatic pressure
303	<b>Paulo Cezar da Cunha Júnior</b> , Jade Guedes Martins, Lorena de Sá de Oliveira, Paula Emidio Coutinho, Mayara Limas Silva, Lucas Paiva Gouvea, Tayná Gomes Silva and Elisa Helena da Rocha Ferreira	Bioconservação de suco de maçã prensado a frio por <i>Lactobacillus casei</i>
315	<b>Filipa Vinagre Silva</b> and Evelyn	Design of high pressure pasteurization processes for fruit products based on resistant molds' spores
357	Rosiane Bonfim, Thayrine Rodrigues, Davy Chavez, Eduardo Walter, Sidney Pacheco, Ronoel Godoy and <b>Amauri Rosenthal</b>	Effect of high hydrostatic pressure on refrigerated stored scallop ( <i>Nodipecten nodosus</i> ) muscle





374	<b>Margarida Yamaguchi</b> , Rodolfo Angelo Serafim, Lyssa Setsuko Sakanaka and Isabel Craveiro Moreira	Efeito da aplicação de extrato de erva-mate ( <i>Ilex paraguarienses</i> ) assistido por ultrassom na estabilidade oxidativa de linguiça suína
380	<b>Rita Inácio</b> , Jorge Saraiva and Ana Gomes	High pressure processing as a pre-treatment to increase raw ewe milk-cheese yield and safety
387	Ana Ferreira, Carla Tecelão, Susana Mendes, Maria Manuel Gil and <b>Marta de Melo Lopes Neves</b>	<i>Nannochloropsis oceanica</i> as a sustainable source of omega-3 polyunsaturated fatty acids for hens eggs enrichment
418	Francisco Rodrigues, Carla Tecelão and <b>Marta de Melo Lopes Neves</b>	Effect of seaweed incorporation in sunflower oil stability under frying conditions
440	<b>Silvia A. Moreira</b> , Sara Silva, Mariana Veiga, Eduardo Costa, Manuela Pintado and Jorge Saraiva	Optimization of high hydrostatic pressure assisted extraction of stinging nettle leaves using an rsm experimental design
498	<b>Marta Coelho</b> , Ezequiel Coscueta, Sara Silva, João Fernandes, Ricardo Pereira, António Rodrigues, José Teixeira and Manuela Pintado	Biological properties of grape by-products promoted by ohmic heating technology
505	Stella Plazzotta, <b>Raquel Ibarz</b> , Lara Manzocco and Olga Martín-Belloso	Modeling the extraction process assisted by thermal treatment or pulsed electric fields in the recovery of biocompounds from peach waste
511	<b>Noelia Alejandra Del Rosario Vera Dávila</b> and Victor Manuel Gelvez Ordoñez	Efecto del tratamiento con plasma frio sobre la carne de bovino
512	<b>Mauro Leandro Ibarra Peñaranda</b> and Victor Manuel Gelvez Ordoñez	Desarrollo e implementación de un reactor de plasma frío para la conservación de alimentos
529	Ana Raquel Cabrita, Margarida Vieira and <b>Rui Cruz</b>	The impact of thermosonication blanching treatments on peroxidase and color in a halophyte species ( <i>Salicornia ramosissima</i> )

## S1- ORAL Presentations

10:45-12:30

#	Authors	Title
14	Daniela Fenoglio, Mariana Ferrario, Marcela Schenk and <b>Sandra Guerrero</b>	Feasibility of a novel pilot-scale treatment of clear and turbid juices by UV-C light exposure assisted or not by mild heat
162	<b>Carlos Pinto</b> , Ana Martins, Liliana Fidalgo, Mauro Santos, Ivonne Delgadillo and Jorge Saraiva	<i>Alicyclobacillus acidoterrestris</i> and <i>Bacillus subtilis</i> endospore germination control by hyperbaric storage – case studies of carrot and apple juices
237	<b>Bianca Maniglia</b> , Dâmaris Lima, Manoel Matta, Patricia Le Bail, Alain Le Bail and Pedro Augusto	Modification of cassava starch with ozone: effect on gel properties
294	<b>Luís Redondo</b> , Duarte Rego and Marcos Pereira	Pulsed electric fields applied in the food industry
316	<b>Rui Rocha</b> , Paulo Fernandes, Álvaro Queiroz and Manuela Vaz Velho	Characterization of portuguese pears using microsatellite high resolution melting analysis
524	<b>María Jesús Martín Mateos</b> , Jonathan Delgado Adámez, Antonia Gómez Quintana and Jesús Javier García Parra	Efecto del tratamiento por altas presiones hidrostáticas en características organolépticas y fisicoquímicas de salchichón ibérico loncheado y envasado al vacío
<b>Mesa</b>		<b>Filipa Silva e Pedro Augusto</b>

## S2 - Physicochemical Aspects of Foods



## Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
27	Alberto Miano, Meliza Rojas and <b>Pedro Augusto</b>	Structural effects of ultrasound: direct and indirect evidences on potato tissue
49	<b>Tatiana Porto Santos</b> , Mariano Michelon, Marcio Silveira Carvalho and Rosiane Lopes Cunha	A sistematic study of antifoams action in bio-based systems within microfluidic capillary channels
52	<b>Ignacio Vieitez</b> , Lucia Maceiras, Amelia Rosso, Iván Jachmanián and Silvana Alborés	Actividad antioxidante y antibacteriana de extractos supercríticos de diferentes hierbas y frutos
59	<b>Carina Borba</b> , Millene Tavares, Luana Macedo, Cristiana Dora and Janaina Burkert	Overrun, color and carotenoid content in ice creams with $\beta$ -carotene nanoemulsions
76	<b>Elena Coyago-Cruz</b> , Daniel Acurio, Gabriela Méndez, Luis Valdés, Sandy Cabascango, Angel Carrera, Jessica Simbaña and Elena Beltrán-Sinchiguano	Evaluation of the possible heavy metal and microbiological risks of watercress, lettuce, lemon balm, and taraxaco sold in markets of the metropolitan district of Quito-Ecuador
98	Jon Alberdi, Maria Luisa Ibargoitia and <b>Maria Dolores Guillén</b>	Improvement of the oxidative stability of olive oil in presence of dodecyl gallate
106	<b>Raul J. Bernardino</b> , Inês M.A. Franco, Rute Carreira, Luís Pessanha, José Grego and Luís Ferreira	Homegreens: small-scaled aquaponics systems
145	Helena De Oliveira Schmidt, Fernanda Camboim Rockett, Érica Fochezatto, <b>Verónica Marcillo</b> , Viviani Ruffo De Oliveira, Vanuska Lima Da Silva, Simone Hickmann Flôres and Alessandro Oliveira Rios	Chemical characterization, vitamins and carotenoids of red guava ( <i>Psidium cattleianum Sabine</i> ): a native fruit from brazilian atlantic forest
175	<b>Maria Lopes</b> , Maria Castilho, Carlos Cavaleiro and Fernando Ramos	Halophytes: a treasure hidden in salt pans?
241	Rui P. Queirós, <b>Jorge A. Saraiva</b> and José A. Lopes da Silva	Effects of high pressure on properties of soy protein isolates
245	Francine Oliveira Batista, Juliano Vinicius Tosati, Laura Scartazzini, <b>Alexandre Ribeiro</b> , Josamaique Gilson Veneral and Alcilene Rodrigues Monteiro Fritz	Effect of the uv-c irradiation doses on strawberries quality
317	Jessica Saudades, Eduardo Esteves and <b>Patrícia Nunes</b>	Application of melon seeds ( <i>Cucumis melo var. reticulatus</i> ) in the development of new foods
328	Giselle Ramos, Ivanise Guilherme Branco, Roseli Lacerda and <b>Izabel Moraes</b>	Rheological and chemical characterization of ozonized quinoa starch
495	<b>Mariany Cruz Alves da Silva</b> , Alex Sandro Bezerra de Sousa, Ricardo Sousa Nascimento, Roberta Melquiades Silva de Andrade, Ana Luisa Amaro, Maria Manuela Pintado and Silvanda de Melo Silva	Free amino acids profile of locally occurring mango varieties from northeastern brazil

## S2- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
99	<b>Sofia del Caño-Ochoa</b> , Ainhoa Ruiz-Aracama and Maria D Guillén	Effect of hydroxytyrosol on extra virgin olive oil submitted to frying temperatures. a study by proton nuclear magnetic resonance (1H NMR) spectroscopy
304	<b>Elisabete Macedo Viegas</b> , Sheyla Vargas Baldi, Giuliana Parisi, Judite Lapa-Guimarães, Daniel Santiago	Electronarcosis as a pre-slaughter method for rainbow trout ( <i>Oncorhynchus mykiss</i> ) improves meat quality



	Rucinque Gonzales, Thayssa Duarte Costa and Yara Aiko Tabata	
312	<b>Gisela Silva</b> , Yasmin de Queiroz, Marcelo Cristianini and Caroline Steel	Pasting properties of a gluten-free flour mix treated with high isostatic pressure (HIP)
400	<b>Lígia Rodríguez Piedrahita</b> , Karol V. Cespedes P, Paula K. Suarez P, Patricia Bonilla and Daniel Guaqueta	Modeling of sensorial shelf life of acidulated avocado pulp subjected to high hydrostatic pressure
466	Jéssika K. Santiago, William C. Silva, Maisa F. Capristo, Marcela C. Ferreira, Roseli A. Ferrari, Eduardo Vicente, Antonio J. A. Meirelles, Adriana P. Ariseto and <b>Klicia A. Sampaio</b>	Sustainable palm oil and its interactions on the formation of 3-MCPD, 2-MCPD and glycidyl esters in the refined oil
Mesa	<b>Amélia Delgado e Jaime Aníbal</b>	

## S3 - Food Physicochemical Properties (Rheology)

### Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
36	Hugo Barboza, Diego Botrel, Regiane Botrel, <b>Soraia Borges</b> and Amanda Lago	Propriedades reológicas de emulsões de óleo essencial de laranja doce e diferentes encapsulantes
53	<b>Bárbara Franco Lucas</b> , Ana Priscila Centeno da Rosa, Thaisa Duarte Santos and Jorge Alberto Vieira Costa	Influence of spirulina on textural and microstructural properties of cereal bars
60	<b>Carina Borba</b> , Millene Tavares, Luana Macedo, Cristiana Dora and Janaína Burkert	Yoghurts enriched with $\beta$ -carotene nanoemulsions: effect on texture and rheology
78	<b>Carolina Herrera González</b> , Thalya Borges Chaves and Carlos André Veiga Burkert	Comparación de la producción y comportamiento reológico de exopolisacáridos bacterianos sintetizados en medios a base de manitol y coproductos lácteos
200	<b>Larissa Tessaro</b> , Carla Giovana Luciano, Rodrigo Vinicius Lourenço, Milena Martelli Tosi and Paulo José Do Amaral Sobral	Encapsulation of pitanga ( <i>Eugenia uniflora</i> L.) leaves extract into w/o emulsion: rheological properties and stability
263	Patricia Martinez, Fiorela Peña, Hernani Yee-Madeira, Luis A. Bello-Pérez and <b>Carmen Velezmoro</b>	Effect of esterification with octenylsuccinic anhydride and dual modification on morphological, functional and structural properties of potato starches
282	Thalis Leandro Bezerra de Lima, Francislaine Suelia dos Santos, Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo, Alexandre José de Melo Queiroz and <b>Elisabete Píancó de Sousa</b>	Secagem de quiabo e caracterização física do pó
337	M.E. Martin-Esparza, Ana Raga, M.D. Raigón and <b>Ana Albors</b>	Efecto de la combinación de hidrocoloides en las propiedades mecánicas y comportamiento en la cocción de pasta fresca a base de chufa
382	<b>Manuela Guerra</b> , Henriques Inês, Patrícia Bernardo, Nélon Félix, Gabriela Lima, Cristina Laranjeira, Jesus Susana, Inês Coelho, Isabel Castanheira, António Fernandes, Morgado Catia and Carlos Brandão	Rheologic effect of selected acrylamide reducing agents from plant extracts in wheat and rye bread
399	<b>Edinara Lacerda Queiroz</b> , Geiza Suzart Araújo Suzart Araújo, Sílvia Maria Almeida de Souza and Ernesto Acosta Martinez	effect of enzymatic treatment on jackfruit pulp viscosity



483	<b>Miguel Elías</b> , Sara Rodrigues, Marta Laranjo, Maria Eduarda Potes and Ana Cristina Agulheiro-Santos	Effect of slaughter weight and beef cut on the tenderness of 'cachena' meat
-----	--	---

### S3- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
31	<b>Ana Maria Gomez Betancur</b> , Maria Raquel Carmona Tamayo, Olga Lucia Martinez Alvarez, Herley Casanova Yepes and Juan Diego Torres Oquendo	Effect of fat substitution using long-chain inulin and fortification with microencapsulated calcium in the rheological and sensory properties of yogurt mousse
54	<b>Raquel Guiné</b>	Analysis of textural characteristics in bread prepared with incorporation of ewe's whey

#	Authors	Title
31	<b>Ana Maria Gomez Betancur</b> , Maria Raquel Carmona Tamayo, Olga Lucia Martinez Alvarez, Herley Casanova Yepes and Juan Diego Torres Oquendo	Effect of fat substitution using long-chain inulin and fortification with microencapsulated calcium in the rheological and sensory properties of yogurt mousse
54	<b>Raquel Guiné</b>	Analysis of textural characteristics in bread prepared with incorporation of ewe's whey
227	<b>Santiago García Pinilla</b> , Evangelina Garcia Armenta and Humberto Hernández Sánchez and Gustavo Gutierrez-López	Morphometric properties of popcorn geometries
319	Paula Cremasco, <b>Izabel Moraes</b> , Walter Velloso Jr. and Bruno Freire	Effect of modification with guar gum and microwave heating on rheological properties of cassava starch
370	<b>Larissa Kaully Rosa Silva</b> , Josane Cardim de Jesus, Rebeca Rodrigues Vieira Onelli and Sibelli Passini Barbosa Ferrão	Application of chemometrics in the identification of the origin of coalho cheeses from different mesoregions of bahia-brazil analyzed through texture and physico-chemical properties
480	<b>Erick Alvarez-Yanamango</b> , Franco Vietti-Guzmán and Fredy Huayta	Extracción, estabilización y caracterización reológica del mucilago de sanky ( <i>Corryocactus brevistylus</i> )
<b>Ludovina Galego e António Pedro Louro Martins</b>		

## S4 - Optimization of Food Processes

### Posters Presentations 10:00-10:45

#	Authors	Title
15	<b>Igor Alfonso Trujillo Mayol</b> , Carlos Leonardo Céspedes Acuña, Julio Alarcón Enos and Fabiana Lima Silva	Combined ultrasound-microwave assisted extraction of polyphenols from avocado peel var. hass.
33	<b>Begüm Önal</b> , Giuseppina Adiletta, Paola Russo and Marisa Di Matteo	Optimization of drying pre-treatment and hot air drying temperature of italian peach cultivar ' <i>Percoca terzarola</i> '
128	Keila Kazue Aracava, Dayane Cristina Gomes Okiyama, <b>Maria Carolina Capellini</b> and Christianne Elisabete Da Costa Rodrigues	Influence of the alcoholic extraction process on the fatty acid profile and minor compounds content of baru almond cake oil



130	Dayane Cristina Gomes Okiyama, Tatiane Akemi Toda, <b>Maria Carolina Capellini</b> and Christianne Elisabete Da Costa Rodrigues	Determination of fat partition coefficients for systems composed of cocoa shell and ethanol, at different temperatures
134	<b>Tatiane Akemi Toda</b> , Mariana Marques Barreiro, Dayane Cristina Gomes Okiyama and Christianne Elisabete Da Costa Rodrigues	Oil partition coefficients in systems composed by spent coffee grounds and green solvents
166	Andrés Alberto Corimayhua Silva, <b>Joel Jerson Coaquira Quispe</b> , Leonor Segunda Bustinza Cabala and Reynaldo Justino Silva Paz	Optimización de los parámetros de extracción de compuestos fenólicos totales de hojas de quinua ( <i>Chenopodium quinoa</i> wild.) variedad inia 420 - negra collana
222	<b>Bárbara Catarina Bastos de Freitas</b> , Ana Paula Aguiar Cassuriaga, Bruna Barcelos Cardias, Suelen Goettens Kuntzler, Luiza Moraes, Michele Greque de Moraes and Jorge Alberto Vieira Costa	Desenvolvimento de bolo com açaí em polpa in natura e liofilizada como alternativa à contribuição na geração de renda
250	Analía Rodriguez, <b>Carla Bonifacino</b> , Miguel Amarillo, Antonella Roascio, Luis Panizzolo, Adriana Gámbaro and Ana Claudia Ellis	Evaluación del uso de leche en polvo y condiciones de elaboración del dl sobre las características sensoriales
292	<b>Lilian Biasi</b> , Ana Laura Romano, Roger Zemp, Fabio Batista and Antonio Meirelles	Improvement of distillation thermodynamic efficiency by phase division
301	<b>Rui Costa</b> and João Gândara	Mass transfer mechanisms during brine salting of chickpea: influence of temperature and salt content
329	Ivanise Branco, <b>Izabel Cristina Moraes</b> , Leticia Chica, Ciro César Branco, Marcela Tiemi Nogueira and Camila Yamashita	Extraction of sodium alginate of a brazilian brown algae and antioxidant capacity evaluation
335	Ivanise Branco, Ciro César Branco, <b>Izabel Cristina Moraes</b> , Adriana Ferreira, Rodolfo Tófoli and Cássia Mayer	Effect of application of ozonium and cut type on the antioxidant capacity of minimally processed pitaya ( <i>Hylocereus polyrhizus</i> )
369	Juliana Santos Moura, Robson dos Santos Barbosa, Luana Fagundes Teixeira, <b>Diana Lopes da Silva</b> , Gabriela Fonseca Leal, Hermanny Matos Silva Sousa and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Elaboração de cupcake com adição de polpa de mangaba ( <i>Hancornia speciosa</i> gomes) fruto típico do cerrado tocaninense
404	Christian Pezo, Mari Medina-Vivanco and <b>Oscar Mendieta-Taboada</b>	Obtención de aislado proteico a partir de torta desengrasada de sachá inchi ( <i>Plukenetia volubilis</i> L.)
424	<b>Romulo Alves Moraes</b> , Camila Mariane da Silva Soares, Romilda Ramos da Silva, Maria Olivia dos Santos Oliveira and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Qualidade microbiológica e aceitação sensorial do doce em massa produzido a partir da guapeva ( <i>Pouteria gardneriana</i> radlk)
435	Lucimara Salvat Vanini, Marcelo Caldeira Viegas, Ermelindo de Souza Silva Neto, Claudio Takeo Ueno, Marianne Ayumi Shirai and <b>Lyssa Sakanaka</b>	Processo de desenvolvimento de misturas em pó à base de café solúvel
437	Camila Mariane da Silva Soares, <b>Romilda Ramos da Silva</b> , Rômulo Alves Moraes, Aynaran Oliveira de Aguiar, Maria Olívia dos Santos Oliveira, Andréia Ibiapina and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Otimização de doce de guapeva ( <i>Pouteria gardneriana</i> radlk) através da análise do perfil de textura
470	Renan G. Tivanello, Maisa F. Capristo, Roseli A. Ferrari, Eduardo Vicente, Adriana P. Ariseto and <b>Klicia A. Sampaio</b>	Formação de ésteres de 3-MCPD em óleo de palma durante etapa de desodorização



## S4- ORAL Presentations 10:45-12:30

## ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
207	<b>Ludovina Galego</b> , Vera Francisco and José Paulo Da Silva	Improving the quality of carob spirit drinks
258	<b>Kaciane Andreola</b> , Carlos Alexandre Moreira da Silva and Osvaldir Pereira Taranto	Agglomeration process of rice protein concentrate powder using grape pulp as binder: in-line monitoring of particle size
264	<b>Bengu Ozturk</b> and Ferda Seyhan	Alternative inhibition mechanisms to sulphur dioxide for polyphenol oxidase reduction in dried apricots
265	Patricia Martínez, Fiorela Peña, Yelena Gomez and <b>Carmen Velezmoro</b>	Optimization of the synthesis of acetylated potato starches using taguchi robust method
481	<b>Erick Alvarez-Yanamango</b> , Fiorella Cardenas and Fredy Huayta	Extracción supercrítica del aceite y producción de azúcares fermentables a partir de semilla de uva var. Malbec.
<b>Patrícia Nunes e Amauri Rosenthal</b>		

## S1 - Food Digestion Engineering

## Posters Presentations 15:30-16:15

#	Authors	Title
84	<b>Leandro Oliveira</b> , Rui Poínhos and Maria Daniel Vaz de Almeida	Relação dos fatores que influenciam a escolha alimentar com risco cardiovascular, estado ponderal e risco nutricional em idosos a viver na comunidade. Resultados do projeto PRONUTRISENIOR*
100	<b>Camila Bis Souza</b> , José Manuel Lorenzo, Ana Lúcia Barretto Penna and Andrea Carla Da Silva Barretto	Study of the viability of probiotic strains for application in fermented meat sausage: in vitro evaluation
118	Camila Waschburger Ames, Kamila Furtado da Cunha, Patrícia Radatz Thiel, Wladimir Padilha da Silva, Vera Maria Klajn and <b>Ângela Maria Fiorentini</b>	Perfil de ácidos graxos em bebida láctea probiótica com extrato hidrossolúvel de aveia
172	<b>Vera Maria Klajn</b> , Camila Waschburger Ames, Kamila Furtado da Cunha, Gilberto Arcanjo Fagundes and Ângela Maria Fiorentini	Atividade antioxidante em bebida láctea probiótica elaborada com extrato de farelo de aveia
307	Izabela Gomes, Mariana Bezerra, <b>Otniel Silva</b> , Armando Venâncio and Janine Silva	Estabilidade de probióticos encapsulados em suco de maçã armazenado sob refrigeração
396	<b>Alisson Sisa</b> , Pavel Ordoñez and Cristina Sotomayor	Evaluación del uso de tres subproductos de la agroindustria para la producción de enzimas proteolíticas mediante <i>Bacillus subtilis</i>
397	<b>Mauricio Mosquera</b> and David Hidalgo	Aislamiento e identificación de una bacteria a partir de intestinos de camarón ( <i>Penaeus vannamei</i> ), Para la obtención de enzimas proteolíticas



533	Sergio Benavides -Valenzuela, Geraldine Reaño, Rommy Zúñiga, Oscar Castillo-Valenzuela, Francisco Pérez-Bravo, Fabián Vásquez and <b>María Salomé Mariotti-Celis</b>	Diseño ingenieril de micropartículas: una alternativa efectiva para la fortificación con micronutrientes de alimentos para el adulto mayor
-----	--	--

## S1- ORAL Presentations

### 16:15-17:30

#	Authors	Title
139	<b>Valeria Tironi</b>	Simulated gastrointestinal digestion of amaranth flour and protein isolate: comparison of methodologies and antioxidant peptides release.
181	Joana Gonçalves, Rodrigo Ramos, <b>Ângelo Luís</b> , Sandra Rocha, Tiago Rosado, Eugenia Gallardo and Ana Paula Duarte	Study of bioaccessibility and bioavailability of phenolic content of sweet cherry ( <i>Prunus avium L.</i> ) by in vitro digestion and cellular model*
445	<b>Andre Horta</b> , Ana Duarte, Pedro Silva, Frederica Silva, Sónia Barroso, Susana Mendes, Cristina de Mello-Sampayo, Narcisa Bandarra and Maria Manuel Gil	Optimization of an <i>in vitro</i> method to measure the bioaccessibility of proteins in seaweeds using response surface methodology
526	Anabela Romano, <b>Raquel Rodríguez-Solana</b> and Natacha Coelho	Total phenolic and flavonoid content and antioxidant capacity of carob liqueurs obtained by different extraction methods and subjected to in vitro digestion
<b>Paul Singh e Isabel Ratão</b>		

## S2 - Extending Shelf-life of Food Products

### Posters Presentations

### 15:30-16:15

#	Authors	Title
13	Flávia Carolina Vargas, Lucas Arantes-Pereira, Ana Mônica Q. B. Bittante, Roseli L. Sengling, Melissa M. Estevam, Thais A. Glória, Andrezza Maria Fernandes, Marco Antônio Trindade and <b>Paulo José Do A. Sobral</b>	Pitangueira leaf extracts as alternative to traditional additives in fresh pork sausage
66	Mariana Fernández Blanco, Ana Julia Amasino, Irene Pena, Gladys Laporte, Pablo de la Sota, Daniela Olivera and <b>Fernanda Coll Cárdenas</b>	Aplicación conjunta de agentes físicos y aditivos naturales para inhibir el desarrollo de la flora microbiana de carnes bovinas.
102	<b>Elisa Rafaela Bonadio Bellucci</b> , Gilmar Borges De Paiva, Adilson Roberto Locali Pereira and Andrea Carla Da Silva Barretto	Ação antioxidante de óleo essencial de diferentes pimentas em linguça toscana refrigerada
218	<b>Custodia Gago</b> , Rui Antão, Cristino Dore, Adriana Guerreiro, Maria Graça Miguel, Maria Leonor Faleiro and Maria Dulce Antunes	Storage behaviour of 'Rocha' pear coated with nanoemulsions enriched with essential oils
235	<b>Emelda Simbine</b> , Larissa Rodrigues, Aline Marcelino, Dariane Enke, Elisabete Maria Viegas, Cármen Sílvia	<i>Cinnamomum zeylanicum</i> extracts reduces lipid oxidation in mechanically separated meat of broadband anchovy ( <i>Anchoviella lepidontostole</i> )



	Faváro-Trindade and Judite Lapa-Guimarães	
290	<b>Elisabeth Mary Cunha da Silva</b> , Márcia Facundo Aragão, Evânia Altina Teixeira de Figueiredo and Deborah Dos Santos Garruti	Effect of vacuum packaging on shelf life of octopus ( <i>O. insularis</i> ) under refrigerated storage
297	Amanda Maciel, Emanuelle Parisotto, Ricardo Monteiro, Bruno Carciofi and <b>João Laurindo</b>	Postharvest disinfestation treatments of <i>Callosobruchus maculatus</i> in stored cowpea ( <i>Vigna unguiculata</i> )
309	Rubén Antonio Villanueva Rodríguez, Joel Aranda Pérez, Edwin Javier González Calderón, Linda Pamela Gil González and <b>Hubert Luzdemio Arteaga Miñano</b>	Ascorbic acid stability in powders of typical peruvian fruits
353	Nathalia Stabel Souza, Larissa Gomes Pinheiro Santos, Aline Delgado Marcelino, Larissa da Cunha Rodrigues, Emelda Simbine, Elisabete Macedo Viegas, Cármen Sílvia Fávoro Trindade and <b>Judite Lapa-Guimarães</b>	Development of lambari fishburgers – a sustainable, safe and convenience fish product
413	Graciliane Ximenes, Tauane Lira, Rikelyne Silva, Jenyffer Guerra and <b>Neila Cortez</b>	Avaliação de qualidade na produção do iogurte grego delactosado simbiótico com quinoa ( <i>Chenopodium quinoa</i> ) e saborizado com manga ( <i>Mangifera indica</i> L.).
425	Luma M. Brito, <b>Lanamar Almeida-Carlos</b> and Silva Ernani	Phenolics compounds retention in sweet potatoes flour during storage
438	Gonçalo Melo, <b>Madalena Campos Faria</b> , José M.M. de Almeida, Humberto Rocha and Cristina Saraiva	Effects of natural ingredients in growth control of specific spoilage organisms (SSO) in minced meat during storage
458	<b>André Mesquita Rocha</b> , Gabriela Conceição Oliveira E Silva, Lanamar De Almeida Carlos, Ernani Clarete Da Silva, Washington Azevedo Da Silva and Barbara Teixeira Schultz	Teores de licopeno, sólidos solúveis totais e acidez total titulável em tomates tipo grape armazenado sob refrigeração em duas diferentes embalagens.
459	<b>André Mesquita Rocha</b> , Lanamar De Almeida Carlos, Ernani Silva, Antônio Henrique De Souza, Andreia Aparecida Dos Anjos Chagas and Barbara Moreira Silva	Influência da embalagem e do tempo de armazenamento sobre o teor de vitamina C em tomates tipo grape.
489	<b>Antónia Macedo</b> , Paulo Silva, Maria João Carvalho, Maria Santos, Carlos Pereira and Maria Do Rosário Bronze	Analysis of volatile compounds in Serpa PDO cheese
494	Bruna Melo dos Santos, <b>Mariany Cruz Alves da Silva</b> , Francisco De Assys Romero da Mota Sousa and Silvanda de Melo Silva	Microbial and sensorial quality of fresh-cut yellow melon coated with an edible film of taro corms starch added with nanoparticles of <i>Bixa orellana</i> oil
517	<b>Liliana G. Fidalgo</b> , José A. L. da Silva, Ivonne Delgadillo and Jorge A. Saraiva	Vacuum-packed fresh Atlantic salmon ( <i>Salmo salar</i> ) preserved by hyperbaric storage at low temperatures
528	<b>Alexandre Ribeiro Lima</b> , Célia Quintas, Rui Cruz and Margarida C. Vieira	Extending the shelf life of fresh salicornia ( <i>Salicornia ramosissima</i> ) an halophyte species

## S2- ORAL Presentations 16:15-17:30

#	Authors	Title
46	<b>Fabiola Guirau Parra Toti</b> , Shirley Aparecida Berbari, Sílvia C. S. Rolim de	Avaliação da estabilidade ao armazenamento de sopa de palmito de Pupunha ( <i>Bactris gasipae</i> )





	Moura, Maria Isabel Berto and Rita De Cássia Salvucci Celeste Ormenese	
48	<b>Seneida Lopera-Cardona</b> , Carolina Alvarez Restrepo and Rafael Salamanca	Estimacion comparativa de la vida útil de galletas libres de gluten (GLG) con adición de un ingrediente rico en fibra
110	Fábio Mota, Jaime Aníbal and <b>Eduardo Esteves</b>	Effects of depuration on subsequent deterioration and shelf life of cultured grooved carpet shell clam <i>Ruditapes decussatus</i> during chilled storage
361	Larissa da Cunha Rodrigues, Nathalia Stabel Souza, Emelda Simbine, Mateus Henrique Menezes, Iolanda Beatriz Burguês, Cármen Sílvia Favaro-Trindade and <b>Judite Lapa-Guimarães</b>	Effect of <i>Cinnamomum zeylanicum</i> extract as antioxidant in frozen fillet and mechanically separated meat of Sardinella sp.
417	<b>Madalena Faria</b> , Gonçalo Melo, Humbero Rocha, José M.M.M. de Almeida and Cristina Saraiva	Effects of <i>Zingiber officinale</i> on quality traits of minced beef stored in modified atmosphere packaging (MAP)
<b>Susana Caldas e Alexandre José de Melo Queiroz</b>		

## S3 - Food Safety

### Posters Presentations 15:30-16:15

#	Authors	Title
83	Rodrigo Silva, Frederica Silva, Maria Manuel Gil and <b>Susana Mendes</b>	Perceção do consumidor face ao risco de <i>Listeria monocytogenes</i> em alimentos prontos a consumir
213	<b>Gina Maria Bueno Quirino Cardozo</b> , Beatriz Thie Iamanaka, Rosana Andrade de Paula Pereira, Dalmo Cesar de Paula and Fernanda Paschoal Montandon	Ocorrência de insetos, fungos e ocratoxina A em cafés de diferentes regiões cafeeiras do Estado de São Paulo/Brasil
231	João Duarte, <b>João Pires</b> , Carolina Rodrigues and Ana Luísa Fernando	Validação de planos pré-requisito operacionais de uma empresa de distribuição alimentar
383	Ana Silva, Carla Tecelão, <b>Maria Manuel Gil</b> and M M Sampaio	Histamine determination in fishery products: alternative methods for extraction and quantification
443	Jose Luis Valverde Piedra, Paulina Lesniak, Agnieszka Chałabis-Mazurek and Tomasz Schwarz	The content of cadmium and lead in the soil and in selected cereal grains – soil - seed heavy metals transfer
488	<b>Silvina Ferro Palma</b> , Maria João Carvalho, K. Raboin and Ricardo Salgado	Influência das boas práticas usadas na produção da ostra em aquacultura na qualidade microbiológica do produto final
490	<b>Silvina Ferro Palma</b> , Maria João Carvalho, Manuela Costa, António Floro, Ana Viana, K. Raboin and Ricardo Salgado	Avaliação sensorial e nutricional de ostras aquacultura dos rios Sado e Mira
501	Daniela Silva, Telma Lopes, Neusa Rodrigues, Ana Graça and <b>Célia Quintas</b>	Are edible seeds microbiologically safe after six-month storage at room temperature?

### S3- ORAL Presentations 16:15-17:30



#	Authors	Title
94	Mário Linhares, Ludovina Galego and <b>Isabel Ratão</b>	Implementation of a food safety management system according to the ISO 22000 family in a winery: a case study
408	<b>Helena Patrícia Pinto</b> , Márcio Moura-Alves, Cristina Saraiva and Alexandra Esteves	Microbiota evaluation of swine carcasses in the slaughter process
447	<b>Paulina Leśniak</b> , Jose Luis Valverde Piedra, Agnieszka Chałabis-Mazurek and Tomasz Schwarz	The impact of inclusion of hybrid rye in mixture formulas for pig on the level of cadmium and lead in the liver, kidney and muscles
534	<b>Julio Amador Sánchez</b>	Food Safety (Izasa Scientific)
<b>Manuela Vaz-Velho e Miguel Elias</b>		

## S3 - Dehydration

### Posters Presentations

15:30-16:15

#	Authors	Title
3	<b>Fabián Alberto Ortega-Quintana</b> , Omar Andrés Pérez-Sierra and Everaldo Joaquín Montes-Montes	Efecto de la temperatura y concentración sobre la deshidratación osmótica del banano "manzano" ( <i>Musa acuminata</i> AA)
26	Meliza Rojas, Isabela Silveira and <b>Pedro Augusto</b>	Ultrasound and ethanol pre-treatments to improve drying and rehydration of pumpkin
55	<b>Raquel Guiné</b> , Luísa Fontes and Maria Joao Lima	Drying kinetics and mass transfer properties for the drying of thistle flower
62	<b>Itxaso Filgueira</b> , Carolina Gonzalez Ferrero, Maria Remedios Marín-Arroyo and Diego Mendiola	Efecto de la variedad y del tratamiento de secado sobre el contenido en polifenoles y la capacidad antioxidante de los extractos de hojas de olivo ( <i>Olea europaea</i> L.)
65	Danielle Martins Lemos, Alexandre José de Melo Queiroz, <b>Rossana Maria Feitosa de Figueiredo</b> , Shirlyanne Ferreira da Silva and Elisabete Piancó de Sousa	Avaliação da influência da temperatura e do resíduo de polpa na secagem de sementes de noni
67	<b>Ângela Maria Santiago</b> , Josinaldo Ferreira da Silva Júnior and Pablícia Oliveira Galdino	Aplicação de processos combinados osmoconvectivos e secagem convectiva para aproveitamento da casca da banana
68	Pablícia Oliveira Galdino, Alexandre José de Melo Queiroz, <b>Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo</b> , Plúvia Oliveira Galdino and Ângela Maria Santiago	Elaboração de manga passa cv. Espada por processos combinados de desidratação osmótica e secagem convectiva
69	Chrislanne Michelle Silva de Freitas, <b>Rossana Maria Feitosa De Figueirêdo</b> , Alexandre José de Melo Queiroz and Regilane Marques Feitosa	Criosecagem da polpa de <i>Manga</i> cv. <i>Keitt</i>
86	<b>Mariana Schincariol Paes</b> and Carmen Tadini	Equilibrium moisture content determination of cambuci ( <i>Campomanesia phaea</i> (o. Berg)) fruits using isotherms
142	<b>Rafael Resende Maldonado</b> and Katrina De Cássia Côrrea	Comparação entre sacarose e frutoligossacarídeos na desidratação osmótica de kiwi amarelo
151	Lilian Fachin Leonardo Betiol, Rodrigo Rodrigues Evangelista, <b>Tiago Luis</b>	Obtenção do calor de sorção de presunto cru comercial



	<b>Barretto</b> , Adilson Roberto, Marcio Augusto Sanches and Javier Telis-Romero	
152	<b>Tiago Luis Barretto</b> , Lilian Fachin Leonardo Betsiol, Rodrigo Rodrigues Evangelista, Adilson Roberto and Javier Telis-Romero	Obtenção de isothermas de sorção e modelagem matemática para presunto cru
155	Yudy Duarte, <b>Diana Granda-Restrepo</b> and Oscar Vega-Castro	Obtención de un snack de papa deshidratado y fortificado mediante impregnación al vacío.
215	<b>Bruna Grasseti Fonseca</b> , Kamilla Soares Silva, Marcio Augusto Sanches, Patricia Maria Onofre Colombo Silva and Javier Telis Romero	Obtenção de isothermas de sorção e modelagem matemática para bacon comercial
242	Ana Patrícia Sousa, <b>Manuela Vaz-Velho</b> and Rita Pinheiro	Efeito do tempo de secagem nas propriedades físico-químicas de pepino ( <i>Cucumis sativus</i> ) e curgete ( <i>Cucurbita pepo L.</i> )
246	<b>Cristina Duarte</b> , Rita Pinheiro and Manuela Vaz-Velho	Seasonality effect on antioxidant activity of "Penca da Póvoa" ( <i>Brassica oleracea L. var. costata</i> ) cabbage flours from the Northern Portugal
251	<b>M.D. Fariñas</b> , M. Contreras, B. Abril, J. Benedito and J.V. Garcia-Perez	Influence of the ultrasonic power applied in the hot air drying of pork liver
285	<b>Elisabete Piancó de Sousa</b> , Danielle Martins Lemos, Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo, Alexandre José de Melo Queiroz, Josivanda Palmeira Gomes and Inácia Moreira dos Santos	Secagem e avaliação da morfologia do pó de pequi
289	Vitor André Silva Vidal, Oigres Daniel Bermardinelli, Camila Souza Paglarini, Edvaldo Sabadini and <b>Marise A. Rodrigues Pollonio</b>	Understanding the effect of different chloride salts on the water behavior in the salted meat matrix along 180 days of shelf life
305	Palmer Pulla, Cecilia Ccollquesaña, Germán Valencia and <b>Paulo Sobral</b>	Isotermas de desorción y propiedades termodinámicas de las hojas de sachaculantro ( <i>Eryngium foetidum L.</i> )
344	Fabio Herrera, <b>Oswaldo Morales</b> , Ricardo Duran, Jose Reyes, Laura Campañone and Wilson Castillo	Determinación de los parámetros de transferencia de masa y calor durante el secado de cáscara de sandía ( <i>Citrullus lanatus</i> ).
367	Vichearavann Phuon, <b>Teresa R. S. Brandão</b> , Cristina L. M. Silva and Inês N. Ramos	Phytochemical and physicochemical properties of dried orange peel as affected by processing conditions
389	<b>Jeanine Kathleen Peñaloza</b> , Farid Chejne, Benjamin Rojano and Victor Hugo Borda	Efecto del secado sobre la estabilidad oxidativa del $\beta$ -caroteno presente en el chontaduro ( <i>Bactris gasipaes</i> )
393	Sílvia Maria Almeida de Souza, Ernesto Acosta Martinez, Yara Batista Cerqueira and <b>Edinara Lacerda Queiroz</b>	Effect of dehydration osmotic conditions in solution of sucrose followed by drying on losses of ascorbic acid from umbu
403	Luyara de Almeida Cavalcante, Juliana Lacet Zendim, André Masato Oe, <b>Lúcia Schuch Boeira</b> , Maiara Lopes Ferreira Sales, Ocileide Custódio da Silva and Yanne Katiussy Pereira Gurgel Aum	Effect of oven drying on proximate composition and total phenolic content of cubiu ( <i>Solanum sessiliflorum Dunal</i> )
450	<b>György Kenesei</b> , István Dalmadi and László Friedrich	How the cooking method influences the quality of lyophilized carrot

## S4- ORAL Presentations 16:15-17:30

#	Authors	Title
28	<b>Meliza Lindsay Rojas</b> and Pedro Augusto	Pre-treatments to improve the infrared drying of food



77	<b>Patricia Andrea Della Rocca</b> , Daniela Bosco, Luis Alberto Roche and Reynaldo Silva Paz	Tratamiento por microondas y convección con aire caliente de peras fortificadas con Ca y Zn
244	Thayla Roratto, Ricardo Monteiro, Bruno Carciofi and <b>Joao B. Laurindo</b>	A zero-carbon vacuum food dryer
291	<b>Carmen Soto-Maldonado</b> , John Jara-Quezada, Nataly Maturana-Salgado and María Elvira Zúñiga-Hansen	Effect of the type of drying process on the antioxidant activity of artichoke bracts discarded industrially
<b>Raquel Guiné e João Borges Laurindo</b>		

Thursday, 4th of July 2019

## S1 - Gastronomic Engineering

Posters Presentations

10:00-10:45

#	Authors	Title
57	<b>Elena Coyago-Cruz</b> , Mireia Corell, Dolores Hernaz, Carla Stinco, Elena Beltrán-Sinchiguano, Patricio Rojas-Silva, Antonio Meléndez-Martínez, Paula Maphelli and Ana Benítez	Contenido de carotenoides y compuestos fenólicos de flores en el contexto de la alimentación funcional
161	Custódia Gago, Adriana Guerreiro, Maria Graça Miguel, Maria Leonor Faleiro and <b>Maria Dulce Antunes</b>	Dried snacks of <i>Opuntia-ficus indica</i> (L.) Quality and storage capacity
253	<b>Ana Teresa Silva</b> , Cátia Morgado, Nelson Félix, Gabriela Lima, Cristina Laranjeira, Carlos Brandão and Manuela Guerra	Development of gastronomic strategies for the application and valorization of new inverse emulsions of vegetable origin
266	<b>Bengu Ozturk</b> and Burcak Zeyrekce	Utilization of flavor network analysis for a new recipe in marmara region
284	<b>Gilberto Arcanjo Fagundes</b> , Vera Maria Klajn, Mauro Marengo, Fabio Sessa, Maria Ambrogina Pagani and Myriam Salas Melado	Solubilidade proteica de farinhas de trigo e pescado ( <i>Rachycentron canadum</i> ), e seus pães em diferentes extratos.
310	Jessica Báez, Valentina Maldonado, Alejandra Medrano, <b>Cecilia Abirached</b> , Analía Rodríguez and Nadia Segura	Desarrollo de un paté vegano funcional a partir del hongo <i>Pleurotus ostreatus</i> con agregado de extracto de orégano ( <i>Origanum vulgare</i> ) y evaluación de su vida útil
455	Emylle Pereira, <b>Gerla Chinelate</b> , Daniele Ribeiro, Jefferson Rodrigues, Maria Nilka Oliveira and Dorasilvia Pontes	Elaboração e caracterização de iogurte de leite de búfala enriquecido com a farinha da banana verde integral ( <i>Musa paradisiaca</i> )

S1- ORAL Presentations



10:45-12:30

#	Authors	Title
89	<b>Susana Mendes</b> , Sidónio Rodrigues, Paulo Maranhão and Rui Ganhão	Estabilidade sensorial e aceitabilidade global do paté de lapa, <i>Patella</i> spp. com adição de medronho, <i>Arbutus unedo</i> *
281	<b>Elisabeth Mary Cunha da Silva</b> , Edilberto Cordeiro dos Santos Junior and Dorasilvia Ferreira Pontes	Development of pasta type "talharim" added with mechanically deboned meat and tomato powder
386	<b>Carolina Camacho</b> , António Marques, Sónia Pedro, M. Fernanda Pessoa, Amparo Gonçalves and M. Leonor Nunes	Development of canned sea urchin gonads: stability and acceptance
500	Sandra Borges, Pedro Sousa and <b>Manuela Pintado</b>	Edible insect <i>Alphitobius diaperinus</i> as a source of biopeptides
<b>Mesa</b>	<b>Maida Khan e Rui Costa</b>	

## S2 - Plant Based Alternatives to Meat and Dairy

### Posters Presentations

10:00-10:45

#	Authors	Title
47	<b>Stephanie Isaza</b> , Ana Maria Gomez, Olga Lucia Martinez, Oscar Aurelio Manrique and Juan Diego Torres	Evaluation of physical and sensory properties of ice creams, with fat and sugar reduction, and protein increase.
51	<b>Bárbara Franco Lucas</b> , Ana Priscila Centeno da Rosa, Thaisa Duarte Santos and Jorge Alberto Vieira Costa	Snack bars enriched with microalga: sensory evaluation by schoolchildren
173	Camila Waschburger Ames, Kamila Furtado da Cunha, <b>Vera Maria Klajn</b> , Patrícia Radatz Thiel, Wladimir Padilha da Silva and Ângela Maria Fiorentini	Análise sensorial de bebida láctea probiótica ( <i>Lactobacillus casei</i> ) suplementada com extrato hidrossolúvel de aveia
273	<b>Kristyane Suelen Arcanjo da Silva</b> , Grazielle Costa Pontes, Teodora Tânia Dutra dos Santos, Lúcia Schuch Boeira and Helyde Albuquerque Marinho	Caracterização físico-química e sensorial de biscoito tipo cookie sem glúten elaborado a partir de farinha de pupunha ( <i>Bactris gasipaes</i> Kunth)

### S2- ORAL Presentations

10:45-12:30

#	Authors	Title
8	<b>Jenyffer Guerra</b> , Paulo Cezar Santos and Márcia Santos	Desenvolvimento de fishburger enriquecido com fibra
141	<b>Etiele Greque de Moraes</b> , Bruna da Silva Vaz, Jenyfer Almeida Conceição, Thaisa Duarte Santos, Critiane Reinaldo Lisboa, Michele Greque de Moraes and Jorge Alberto Vieira Costa	Development, sensorial analysis and proximal composition of a chocolate cake enriched with Spirulina sp. LEB 18 for children's school meal in Brazil



190	<b>Paula Kiyomi Okuro</b> , Andresa Gomes, Ana Letícia Rodrigues Costa, Matheus Augusto Adame and Rosiane Lopes Cunha	Engineering properties of W/O-high internal phase emulsions (HIPEs) and O/W emulsion manufactured with lecithin-PGPR mixture: role of process and emulsifiers interaction
217	<b>Eliana Marcela Velez-Erazo</b> , Karina Bosqui, Renata Santos Rabelo, Louise Emy Kurozawa and Miriam Dupas Hubinger	Electrostatic complexation of pea protein with xanthan and Arabic gum and their stabilizing properties
378	Alex Paulo Rodrigues, <b>Rafael Resende Maldonado</b> and Maria Teresa de Alvarenga Freire	Efeito da substituição parcial da proteína de leite por proteínas vegetais na textura de requeijão cremoso
434	<b>Ellen Souza</b> , Marina Lamounier, Maisa Lamounier, Ariella Menegucci, Eduardo Valério De Barros Vilas Boas, Elisângela Nunes Carvalho and João De Deus Carneiro	Development and physical-chemical characterization of vegetable food based on baru almond ( <i>Dipteryx alata</i> vog.) to vegan public
<b>Mesa</b>	<b>Silvina Ferro Palma e Jorge Pereira</b>	

## S3 - Valorisation of By-Products from the Food Industry

### Posters Presentations

10:00-10:45

#	Authors	Title
9	<b>Jenyffer Guerra</b> , Maria Isabel Pinto, Neila Cortez, Graciliane Ximenes, Juliana Luna and Leonie Sarubbo	Produção de emulsões alimentícias utilizando biossurfactante produzido por levedura
17	<b>Roseli S. Lacerda</b> , Ana Monica Q. B. Bittante, Catarina A. Gomide and Paulo J. A. Sobral	Valorização do sub-produto da indústria do óleo de mamona: estudo da extração de proteínas da torta
21	<b>Carla Bonifacino Buttiglione</b> , Luis Panizzolo, Gonzalo Palazolo and Cecilia Abirached	Revalorización del salvado de arroz desgrasado proveniente de la industria aceitera
39	<b>Shirley Aparecida Berbari</b> , Fabíola G. Parra Toti, Valéria Aparecida Modolo and Sílvia Cristina S. Rolim de Moura	Evaluation of the suitability for industrialization of the Imperial ( <i>Roystonea oleracea</i> ) hearts of palm
64	Daniela Dantas de Farias Leite, <b>Alexandre José de Melo Queiroz</b> , Rossana Maria Feitosa de Figueirêdo and Josivanda Palmeira Gomes	Produção de farinha de sementes germinadas de jaca
140	<b>Valeria Tironi</b>	Preparation of potential antioxidant ingredients by fermentation of pea flour by the autochthonous microbiota.
143	Juan Camilo Osorio Arias, <b>Oscar Vega Castro</b> and Jose Contreras Calderón	Desarrollo de una materia prima emergente a partir de dos subproductos de la industria alimentaria, con alto valor nutricional y funcional.
167	Joaquina Pinheiro, Raúl Bernardino, Sérgio Leandro and <b>Rui Ganhão</b>	Valorization of barnacle ( <i>Pollicipes pollicipes</i> ) from Berlengas Marine Reserve (Portugal) by development of a new food product - pâté enriched with blackberries ( <i>Rubus ulmifolius</i> )
184	Inácia dos Santos Moreira, Deise de Souza Castro, Wilton Pereira da Silva, <b>Josivanda Palmeira Gomes</b> and Cleide Maria Diniz Pereira da Silva E Silva	Elaboração de biscoito tipo cookies formulado com farinha de kiwi



186	<b>Leandro Oliveira</b> and Eduardo Luís Cardoso	NAFEI - Northern AgroFood-Environment Innovation: Promoção e valorização do setor agroalimentar e agroambiental
193	Felipe Sousa da Silva, Francisco Jorge Nogueira de Moura and <b>Virna Luiza de Farias</b>	Elaboração e Avaliação Sensorial de Barras de Frutas Desidratadas com Adição de Cascas e Derivados de Laranja
216	Agustina Irazusta, Marcelo Miraballes, Adriana Fernández and <b>Claudia Alejandra Medrano</b>	Desarrollo de galletas funcionales mediante la incorporación de subproductos de la industria cítrica.
220	<b>Verónica Marcillo</b> , Edwin Vera, Mayra Molina and Jenny Ruales	Identification of phenolic compounds ( <i>Mangifera indica</i> L.) peel extracts by UPLC-PDA
230	Beatriz Barbosa, <b>Carolina Rodrigues</b> , João Pires and Ana Luísa Fernando	Análise do poder antioxidante/antibacteriano de extratos liofilizados em carne de aves
293	<b>Sonia Ancuta Socaci</b> , Anca Corina Farcas, Francisc V. Dulf, Corina Maxim, Delia Michiu and Maria Tofana	Assessment of bioactive compounds from citrus peels
318	Jessica Baez, Adriana Maite Fernandez, Pablo Cabral, Tomas Lopéz and <b>Claudia Alejandra Medrano</b>	Incorporación de peptidos antioxidantes y antihipertensivos en liposomas convencionales para el desarrollo de alimentos funcionales
325	<b>Isabel Bascón Villegas</b> , Eduardo Espinosa Víctor, Mónica Sánchez Gutiérrez, Elena Carrasco Jiménez, Fernando Pérez Rodríguez and Alejandro Rodríguez Pascual	Desarrollo de films alimentarios a partir de lignonanolíftas de celulosa provenientes de residuos hortícolas
327	<b>Grazielle Costa Pontes</b> , Kristyane Arcanjo da Silva, Teodora Tânia Dutra Dos Santos Dutra dos Santos, Sergio Duvoisin Junior Duvoisin Junior, Helyde Albuquerque Marinho and Lúcia Schuch Boeira Schuch Boeira	Elaboração e caracterização de biscoito à base do resíduo de tabaqui ( <i>Colossoma macropomum</i> ) da Bacia Amazônica.
338	Manuela Lageiro, <b>Cristiana Pereira</b> , Ana Castanho and Carla Brites	Quantificação de ácido fítico em sêneas de variedades de arroz
339	<b>Anca Corina Farcas</b> , Sonia Ancuta Socaci, Carmen Socaciu, Maria Tofana, Michiu Delia and Anamaria Pop	Valorization of brewers spent grain as ingredient in food industry
371	<b>Daniele Silva Ribeiro</b> , Paulo César Stringheta, Keila Aparecida Moreira and Monique Renon Eller	Production and antioxidant capacity of citrinin-free Monascus pigments produced in cassava wastewater
402	Luiz C. Corrêa-Filho, <b>Diana I. Santos</b> , Margarida Moldão-Martins and Vitor D. Alves	Microcapsules as carriers of natural bioactives from tomato ( <i>Solanum lycopersicum</i> L.) pomace extracts: release studies
432	<b>Joaquina Pinheiro</b> , Rui Ganhão, Carlos Pinto, Jorge Saraiva, Maria Sapatinha, Narcisa Bandarra, Joana Coutinho, Maria Paulo and Marco Lemos	Impact of Aurantiochytrium sp. microalgae extracts on oxidative stability of mayonnaise
433	Alejandra Arancibia-Díaz, Carolina Astudillo-Castro, Valentina Mondaca-Canelo, Claudia Altamirano-Gómez, <b>Carmen Soto-Maldonado</b> , Andrés Córdova-Suarez and María Elvira Zúñiga-Hansen	Antimicrobial Activities of artichoke ( <i>Cynara scolymus</i> ) purified extracts
448	Maria Olivia dos Santos Oliveira, Rômulo Alves Moraes, Camila Mariane da Silva Soares, <b>Romilda Ramos da Silva</b> and Glêndara Aparecida de Souza Martins	Avaliação microbiológica e sensorial de doce em massa elaborado com Araticum ( <i>Annona Crassiflora</i> Mart.) e albedo de maracujá
453	Sara Barbosa, Inês Seabra, Marta Henriques and <b>Cristina Galhano</b>	Faba bean pod: a waste or an ecofriendly nematicide?
469	Aline Teles, William Leal-Junior, Amauri Rosenthal, Leda Gottschalk and <b>Renata Tonon</b>	Effect of high hydrostatic pressure and enzymatic hydrolysis on the extraction of phenolic compounds from grape pomace
474	Francisco Navarro and <b>Pedro Maldonado-Alvarado</b>	Effect of the addition of whey protein and lupine ( <i>Lupinus mutabilis</i> sweet) flour in the elaboration of bread with Ecuadorian wheat ( <i>Triticum</i> spp.)
475	Daisy Sánchez and <b>Edwin Vera</b>	Extraction yield and functional properties of proteins from coffee pulp ( <i>Coffea Arabica</i> ) obtained by wet processing



492	<b>Tânia B. Ribeiro</b> , Ana Oliveira, João Nunes, António A Vicente and Manuela Pintado	Olive pomace powders: Development and characterisation of new functional food ingredients
497	Sara Silva, Mariana Veiga, Eduardo Costa, Célia Costa, Margarida Faustino, Patrícia Ramos, Sónia Santos, Carmen Freire, Artur Silva, Armando Silvestre and <b>Manuela Pintado</b>	Biocompatibility of <i>Salix viminalis</i> , <i>Salix atrocinerea</i> and <i>Salix fragilis</i> extracts
499	<b>Cindy Dias</b> , Ana Amaro, Ângelo Salvador, Sílvia Rocha, Armando Silvestre, Nelson Isidoro and Manuela Pintado	Valorization of natural extracts as potential enzymatic browning inhibitors in processed fruits
510	Filipa Rocha, <b>Luís F. Baião</b> , Tiago Sá, Ana Oliveira, Manuela Pintado, Luís Miguel Cunha and Luísa M. P. Valente	Impact of dietary carotenoids on consumers' acceptance of the sea urchin <i>Paracentrotus lividus</i>
514	Jordânia Guimarães de Lima, Mikaela Sabrina Rodrigues Maia, Fernanda Araújo Mascarenhas, Davi Moura Lucena and <b>Virna Luiza de Farias</b>	Caracterização físico-química de biscoitos tipo cookie incorporados de ingredientes alternativos para pacientes celíacos
519	<b>Jordi Saldo Periago</b> and Idoia Codina Torrella	Malting cereals as a tool for biofortification

### S3- ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
56	<b>Cecilia Abirached</b> , Florencia Jorge, Elena Dutto, Lucia Velazco and Ignacio Vieitez	Uso integral de la semilla de sésamo negro ( <i>Sesamum indicum</i> L.)
132	Federica M. Striglio, Fátima A. Miller, Joana F. Fundo, Cristina L.M. Silva and <b>Teresa R.S. Brandão</b>	Preservation processes applied to kiwi peel as strategies to add value to fruit wastes
156	Délio Raimundo, Marta Abreu, <b>Margarida Moldão</b> , Carla Alegria, Elsa Gonçalves and Vitor Alves	Strategies for reduction and valorization of co-products of a Fruits and Vegetables industry
191	<b>Adriana Maite Fernández-Fernández</b> , Amaia Iriondo-DeHond, Eduardo Dellacassa, Alejandra Medrano-Fernandez and María Dolores del Castillo	Valorization of Tannat grape skin into health promoting food ingredients
401	<b>Diana I. Santos</b> , Carlos A. Pinto, Jorge A. Saraiva, António Vicente and Margarida Moldão-Martins	Influence of moderate hydrostatic pressure on the enzymatic component of pineapple by-products
491	<b>Ana Vilas-Boas</b> , Lisa Barbosa, Tânia B. Ribeiro, Catarina Nunes, Ana A. Matias, João Nunes, Ana Oliveira and Manuela Pintado	Valorization of non-compliant Bravo de Esmolfe Apple and Saco Cherry: development of antioxidant extracts

## S4 - Consumer Behavior

### Posters Presentations 10:00-10:45





#	Authors	Title
32	<b>Ana Maria Gomez Betancur</b> , Maria Raquel Carmona Tamayo, Olga Lucia Martinez Alvarez and Juan Diego Torres Oquendo	Acceptance-rejection and liking level of whole-milk and low-fat and calcium-enriched yogurt mousses, by a population of older adults
232	Gabriela Carvalho and <b>Janaina Vieira</b>	Brownie isento de glúten e lactose: desenvolvimento da formulação e aceitabilidade
267	Ariany Araújo and <b>Janaina Vieira</b>	Fatores interferentes nas escolhas alimentares de operadores de uma empresa de telemarketing
274	<b>Caroline Cayres</b> , José Ascheri, Maria Couto and Eveline Almeida	A technological optimization to design a better gluten-free cereal-based cake premix
276	<b>Caroline Cayres</b> , José Ascheri, Maria Couto, Eveline Almeida and Lauro Melo	Consumers' acceptance of gluten-free sorghum-based cakes
334	Amanda De Cássia Nogueira and <b>Caroline Steel</b>	Sensory acceptance of sweet molded biscuits enriched with proteins
350	<b>Kátia Maria V. A. Bittencourt Cipolli</b> , Angelica Praelo Pantano and Rita De Cássia S. C. Ormenese	Caracterização e avaliação sensorial da qualidade da bebida de cafés das regiões cafeeiras de mococa e franca - estado de são paulo - brasil
365	<b>Paulo Cezar da Cunha Júnior</b> , Clarissa Terra Lindenblatt, Jade Guedes Martins, Lorena da Sá de Oliveira, Lucas Paiva Gouvea, Mayara Limas Silva, Tayná Gomes Silva, Cristina Barbosa Pereira, Sandra Regina Gregório and Elisa Helena da Rocha Ferreira	Aceitação de bebida fermentada à base de castanha-do-Brasil saborizada com frutas
436	<b>Diva Cabral</b> , Susana C. Fonseca, Ana Pinto Moura, Jorge M.C. Oliveira and Luís M. Cunha	Consumers' associations with rice and rice with low glycemic index: inputs for the development of a new rice product
439	<b>Joaquina Pinheiro</b> , Elsa Gonçalves and Rui Ganhão	Potential use of aqueous extracts of Saccharina Latissima in cream cracker biscuit formulation
454	Inês Moura, Susana M. P. Carvalho, Luís M. Cunha and <b>Susana C. Fonseca</b>	Hydroponic-cultivated lettuce marketed with root: postharvest quality evaluation and Portuguese consumer perception
509	<b>Rute Teixeira</b> , Ana Frias, Ana Pinto Moura, Maria Daniel Vaz de Almeida and Luís Miguel Cunha	Characterization of Portuguese attitudes towards innovative food technologies

## S4 - ORAL Presentations 10:45-12:30

#	Authors	Title
42	<b>Tiago Luis Barretto</b> , Javier Telis-Romero and Andrea Carla Da Silva Barretto	Aceitação sensorial de presuntos cozidos com reduzido teor de sódio com aplicação do ultrassom e cloreto de potássio
101	<b>Camila Bis Souza</b> , Maristela Midori Ozaki, Vitor Vidal, Marise Aparecida Rodrigues Pollonio, Ana Lucia Barretto Penna and Andrea Carla Da Silva Barretto	Check all that apply test to describe low-fat salami type italian added with dietary fibers.
178	<b>Job Ubbink</b> , Kelsey Matsune, Natalia Salgado, Stephanie Robinson and Samir Amin	Impact of the physical state of sugar on the sweetness of baked goods
394	Alexandra Soares, Ana Pinto Moura and <b>Luís M. Cunha</b>	Evaluation of consumers' acceptance of bread supplemented with insect protein
506	Célia Rocha, <b>José Carlos Ribeiro</b> , Sofia Cardoso, Rui Costa Lima, Susana Caldas Fonseca and Luís Miguel Cunha	Recruitment, selection and training of a panel for sensory description of pear ( <i>Pyrus communis</i> ) cv. 'Rocha' Pêra Rocha do Oeste PDO
<b>Mesa</b>	<b>Izabel Moraes e Eduardo Esteves</b>	