# APRESENTAÇÃO SESSAÕ ORAL

## 25 DE MAIO DE 2015 – 15H45 ÀS 17H45 NO CENTRO DE CONVENÇÕES DO MERCURE ARACAJU DEL MAR HOTEL

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS E FLORES 1**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 17 | SERGIO TONETTO DE FREITAS | SERGIO T. DE FREITAS; FLÁVIO F. SOUZA | QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE GENÓTIPOS DE ACEROLEIRA DO BANCO ATIVO DE GERMOPLASMA DA EMBRAPA SEMIÁRIDO | 15H45 |
| 2 | 17 | SERGIO TONETTO DE FREITAS | SERGIO T. DE FREITAS; CASSANDRO, V. T. AMARANTE; ELIZABETH J. MITCHAM | MECHANISMS REGULATING BITTER PIT DEVELOPMENT IN 'GREENSLEEVES' APPLES WITH SUPPRESSION OF ETHYLENE BIOSYNTHESIS | 16H02 |
| 3 | 41 | JOSÉ GILBERTO SOUSA MEDEIROS | JOSÉ G. S. MEDEIROS; LUIZ A. BIASI; FRANCINE L. CUQUEL; JÉSSICA W. DE O. D'ANGELO | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE MIRTILO COMERCIALIZADO EM CURITIBA-PR | 16H19 |
| 4 | 59 | BÁRBARA WEBER | BÁRBARA WEBER; CRISTIANE I. MUSA;JULIANO GALINA;CLAUCIA F. V. DE SOUZA;ENIZ C. OLIVEIRA | MORANGO: AVALIAÇÃO DE ANTOCIANINAS NOS CULTIVARES CAMINO REAL E SAN ANDREAS NA CIDADE DE BOM PRINCÍPIO/RS | 16H36 |
| 5 | 87 | GRACIELE DA SILVA CAMPELO BORGES | GRACIELE DA SILVA CAMPELO BORGES;ALBERT TEODOSIO MARTINS MEDEIROS; GEORGE GERSON ARAÚJO; CRISTHIAN ALFREDO DIAZ JOPIA | EFEITO DO RECOBRIMENTO DE FÉCULA DE BATATA NA QUALIDADE DO MAMÃO "GOLDEN" (CARICA PAPAYA L.) | 16H53 |
| 6 | 96 | ALINE PRISCILLA GOMES DA SILVA | ALINE P. G. DA SILVA; ANA C. A. MIGUEL; TATIANE DE O. TOKAIRIN; ANGELO P. JACOMINO. | CARACTERIZAÇÃO DE JABUTICABA PÊNDULA, FRUTA NATIVA DA MATA ATLÂNTICA | 17H10 |
| 7 | 389 | CHRISTIANE DE FATIMA MARTINS FRANCA | MIRELLE NAYANA DE SOUSA SANTOS; CHRISTIANE DE F. M. FRANÇA; ANA M. MAPELI; FERNANDO L. FINGER | EFEITO DO ÁCIDO SALICÍLICO SOBRE A DURABILIDADE PÓS-COLHEITA DE LILIUM PUMILUM REDOUTÉ (LILIACEAE) | 17H27 |
| 8 | 203 | ANUNCIENE BARBOSA DUARTE | ANUNCIENE B. DUARTE; VALERIA O. PINTO; SARA N. A. FONSECA, LUCAS B. FERREIRA; JOELMA C. MARTINS; ANGISLENE F. F. ANDRADE; GISELE P. MIZOBUTZI. | EFEITO DE DIFERENTES TIPOS DE CORTE NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DO ABACAXI PÉROLA | 17H44 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FLORES 1**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 169 | MARCOS RIBEIRO DA SILVA VIEIRA | MARCOS R. DA S. VIEIRA; NATHALIA B. DINIZ; MÁRCIA M. BELFORT; FABIANA B. DE MOURA; ADRIANO DO N. SIMÕES; SERGIO L . FERREIRA DA SILVA | EFFECTS OF PUTRESCINE AND SPERMINE POLYAMINES AND BORON ON CONSERVATION OF POTTED PLANT GERBERAS CV. ''KOSAK'' (GERBERA JAMESONII BOLUS). | 15H45 |
| 2 | 170 | GLAUCIA MORAIS DIAS | GLÁUCIA M. DIAS; LUCAS O. G. SANTOS; ANTÔNIO C. L. LINO | USO DE IMAGENS DIGITAIS NA PROPOSTA DE CLASSIFICAÇÃO AUTOMATIZADA DE VASOS DE IMPATIENS SP. | 16H02 |
| 3 | 202 | ANA CAROLINA CORRÊA MUNIZ | ANA CAROLINA CORRÊA MUNIZ; VANESSA CURY GALATI; JOSIANE PEREIRA DA SILVA; KELLY MAGALHÃES MARQUES; CLAUDIA FABRINO MACHADO MATTIUZ; BEN HUR MATTIUZ. | QUALIDADE DECORATIVA DE GÉRBERAS 'INTENZA' UTILIZANDO CARVACROL EM SOLUÇÃO DE MANUTENÇÃO | 16H19 |
| 4 | 223 | NATHÁLIA BANDEIRA DINIZ | NATHÁLIA BANDEIRA DINIZ; MARCOS RIBEIRO DA SILVA VIEIRA, ADRIANO DO NASCIMENTO SIMÕES, VINICIUS XAVIER PEREIRA BARROS E MARCIA MENEZES DA SILVA | AÇÃO DE FITORREGULADORES NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FLORES DE ANTÚRIO (ANTHURIUM ANDRAEANUM L.) CV "ARIZONA" | 16H36 |
| 5 | 364 | VANESSA VOIGT PALARETTI | VANESSA CURY GALATI; VANESSA VOIGT; CARLOS INESTROZA-LIZARDO; ANA CAROLINA CORRÊA MUNIZ; CLAUDIA MACHADO FABRINO MATTIUZ; BEN-HUR MATTIUZ | MANUTENÇÃO DA LONGEVIDADE E ATIVIDADE ENZIMÁTICA EM ALSTROEMERIA 'AJAX' COM A APLICAÇÃO DE FITOHORMÔNIOS. | 16H53 |
| 6 | 373 | RENATO PEREIRA LIMA | RENATO PEREIRA LIMA, SILVANDA DE MELO SILVA, MÁRCIA MARIA DE SOUZA GONDIM, ALEX SANDRO BEZERRA DE SOUSA, LUCIANA GOMES SOARES, GEORGE HENRIQUE CAMÊLO GUIMARÃES | EFEITO DAS PROPORÇÕES DO SUBSTRATO NA COLORAÇÃO DAS FLORES DE LISIANTHUS (EUSTOMA GRANDIFLORUM SHINN.) | 17H10 |
| 7 | 373 | RENATO PEREIRA LIMA | RENATO PEREIRA LIMA; SILVANDA DE MELO SILVA; MÁRCIA MARIA DE SOUZA GONDIM; ALEX SANDRO BEZERRA DE SOUSA; RAYLSON DE SÁ MELO; WALTER ESFRAIN PEREIRA | INFLUÊNCIA DO 1-MCP NA QUALIDADE PÓS-PRODUÇÃO DE LISIANTHUS (EUSTOMA GRANDIFLORUM SHINN.) | 17H27 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE HORTALIÇAS 1**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 64 | CARLA VERÔNICA CORREA | CARLA V. CORRÊA; ALINE M. DE S. GOUVEIA; REGINA M. EVANGELISTA; VERIDIANA Z. DE MENDONÇA; ANTONIO I. I. CARDOSO; SOFIA DOMICIANO. | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PEPINO EM FUNÇÃO DA ADUBAÇÃO NITROGENADA | 15H45 |
| 2 | 64 | CARLA VERÔNICA CORREA | CARLA V. CORRÊ;ALINE M. DE S. GOUVEIA; REGINA M. EVANGELISTA; VERIDIANA Z. DE MENDONÇA; ANTONIO I. I. CARDOSO; SOFIA DOMICIANO | CONSERVAÇÃO DE RAÍZES DE BATATA-DOCE EM FUNÇÃO DO PARCELAMENTO DA ADUBAÇÃO NITROGENADA | 16H02 |
| 3 | 67 | GABRIELI MENESES DOS SANTOS | GABRIELI M. DOS SANTOS; TAMIRIS A. DE CARVALHO; REGINA H. MARINO | ATIVIDADE ANTIFÚNGICA DO EUGENOL NO CONTROLE DE FUNGOS FITOPATOGÊNICOS | 16H19 |
| 4 | 98 | JOCELANE CAVALCANTI VÍTOR ALVES | JOCELANE CAVALCANTI VÍTOR ALVES; MARIA INÊS SUCUPIRA MACIEL; ROBERTO DE ALBUQUERQUE MELO; JÚLIO CARLOS P. DE MESQUITA; FABIANA LIMA DE MELO | INFLUÊNCIA DO USO DE DIFERENTES FILMES DE COBERTURA NO DESENVOLVIMENTO FÍSICO DE ALFACES SOLTA CRESPA "ISABELA" CULTIVADAS EM MEIO HIDROPÔNICO | 16H36 |
| 5 | 98 | JOCELANE CAVALCANTI VÍTOR ALVES | JOCELANE CAVALCANTI VÍTOR ALVES; MARIA INÊS SUCUPIRA MACIEL; ROBERTO DE ALBUQUERQUE MELO; JÚLIO CARLOS P. DE MESQUITA; FABIANA LIMA DE MELO | COBERTURA COM DIFERENTES COLORAÇÕES NO CULTIVO DE ALFACE CRESPA ROXA SOLTA POR MEIO HIDROPÔNICO | 16H53 |
| 6 | 103 | GEAN CHARLES MONTEIRO | GEAN CHARLES MONTEIRO; SÉRGIO MARQUES COSTA, MAÍRA RODRIGUES ULIANA1, GIUSEPPINA PACE PEREIRA LIMA | POLIFENÓIS EM VAGENS ORGÂNICAS E CONVENCIONAIS, SANITIZADAS E ARMAZENADAS SOBRE REFRIGERAÇÃO | 17H10 |
| 7 | 37 | ALINE MENDES DE SOUSA GOUVEIA | ALINE M. S. GOUVEIA; CARLA V. CORREA; EDUARDO C. MONTEFERRANTE; REGINA M. EVANGELISTA; ANTONIO I. I. CARDOSO. | QUALIDADE DE RABANETE MANTIDO SOB REFRIGERAÇÃO | 17H27 |
| 8 | 481 | CARLOS INESTROZA-LIZARDO | CARLOS INESTROZA-LIZARDO; JOSIANE PEREIRA DA SILVA; KELLY M AGALHÃES MARQUES; JOÃO EMMANUEL RIBEIRO GUIMARÃES; VANESSA VOIGT PALARETTI; BEN HUR MATTIUZ. | INFLUÊNCIA DE TRATAMENTOS HIPERBÁRICOS NA CONSERVAÇÃO DAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS DE TOMATE 'DÉBORA' | 17H44 |

**SESSÃO - PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES 1**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 7 | KELEM SILVA FONSECA | KELEM SILVA FONSECA; EDGARD AUGUSTO DE TOLEDO PICOLI; GILMARA DE CARVALHO FERREIRA RODRIGUES; ALINE ELLEN DUARTE DE SOUSA; LUANA MATOS DE CARVALHO; PEDRO HENRIQUE DA SILVA QUEIROZ | COR SUPERFICIAL E ANATOMIA DO PALMITO DE PUPUNHA (BACTRIS GASIPAES KUNTH) APÓS CONSERVAÇÃO REFRIGERADA. | 15H45 |
| 2 | 23 | RAQUEL COSTA CHEVALIER | RAQUEL CHEVALI; DENIZE M. DA SILA; JANAINA M. HON; SANDRIANE PIZAO WILLIAM R. CORTEZ-VEA | EFEITOS DE DIFERENTES COBERTURAS COMESTÍVEIS NA QUALIDADE FÍSICO QUÍMICA E SENSORIAL DE TOMATES CEREJA (SOLANUM LYCOPERSICUM). | 16H02 |
| 3 | 51 | ANITA CAROLINE LIMA REINOSO | ANITA C.L. REINOSO; MARCELO A. G. CARNELOSSI; PATRÍCIA N. MATOS; HYRLA G. G. S. ARAÚJO; CARLA C. S. BERY. | UTILIZAÇÃO DE ATMOSFERA ATIVA NO CONTROLE DO ESCURECIMENTO DA SALADA MISTA MINIMAMENTE PROCESSADA | 16H19 |
| 4 | 62 | LOUNAN TSAI SUN | LOUNAN TSAI SUN; REGINA MARTA EVANGELISTA; ALINE MENDES SOUSA GOUVEIA; CARLA VERÔNICA CORRÊA; MAYRA R. DE SOUZA; ANTÔNIO ISMAEL INÁCIO CARDOSO | USO DE PELÍCULAS COMESTÍVEIS NA CONSERVAÇÃO DE CENOURAS MINIMAMENTE PROCESSADAS | 16H36 |
| 5 | 85 | MARINES BATALHA MORENO | MARINES BATALHA MORENO; CAROLINE FARIAS BARRETO; PRICILA SANTOS DA SILVA; MARCELO BARBOSA MALGARIM; JOSÉ CARLOS FACHINELLO | EFEITO DOS AGENTES ANTIOXIDANTES NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PÊSSEGOS 'MACIEL' MINIMAMENTE PROCESSADOS. | 16H53 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 6 | 97 | DANIELA VIEIRA CHAVES | JOELMA F. M. LIMA, JOAQUIM M. S. FILHO, TIAGO O. SOUSA, JOANA D. M. VIEIRA; DANIELA V. CHAVES | PERDA DE MASSA DA MATÉRIA FRESCA EM MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADA SUBMETIDA A DUAS TEMPERATURAS DE ARMAZENAMENTO. | 17H10 |
| 7 | 392 | MÁRCIA RÉGIA SOUZA DA SILVEIRA | ALINE E. D. DE SOUSA; MARCIA R. S. DA SILVEIRA; ROLF PUSCHMANN; EBENEZER O. SILVA; LAIANE T. SILVA; CIBELE A. PONTES. | ESCURECIMENTO DE MANGA MINIMAMENTE PROCESSADA SUBMETIDA À RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA PULSADA (UVP) | 17H27 |

## 26 DE MAIO DE 2015 – 15H45 ÀS 17H45 NO CENTRO DE CONVENÇÕES DO MERCURE ARACAJU DEL MAR HOTEL

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS 2**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 101 | KAORU YUYAMA | KAORU YUYAMA, JAIME P.L. AGUIAR, CRISTINNY G.B. LIMA. | PERSPECTIVA DA MELHORIA NO TEOR DE ÁCIDO ASCORBICO DE CAMU-1 CAMU COM MATERIAL DO ESTADO DE RORAIMA | 15H45 |
| 2 | 101 | KAORU YUYAMA | KAORU YUYAMA; JAIME P.L. AGUIAR; BIANCA G. P. ARAUJO; ELAINE C.S. COELHO. | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO FRUTO DE NOVE ACESSOS DE TUCUMÃ NA AMAZÔNIA CENTRAL | 16H02 |
| 3 | 113 | JESSICA CRISTINA URBANSKI LAURETH | JESSICA C. U. LAURETH; SAMARA B. Q.PRATIS; ALICE J. DE MORAES; DAIANE LUCKMANN; CRISTIANE PAULUS; OMARI D. F. DILDEY; GILBERTO C. BRAGA. | CONSERVAÇÃO PÓS-COLHEITA DE BANANA 'PRATA' TRATADA COM CLORETO DE CÁLCIO | 16H19 |
| 4 | 117 | KATIÚSCIA RAMOS ALVES ROCHA | KATIÚSCIA R. A. ROCA; NAREND NARA | EFEITO DA LIOFILIZAÇÃO NA ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DA POLPA PASTEURIZADA DE MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES). | 16H36 |
| 5 | 117 | KATIÚSCIA RAMOS ALVES ROCHA | KATIÚSCIA R. A. ROCA; NARENDRA NARAN | IDENTIFICAÇÃO E QUANTIFICAÇÃO DE COMPOSTOS FENÓLICOS POR CLAE EM POLPA DE MANGABA (HANCORNIA SPECIOSA GOMES), IN NATURA E PASTEURIZADA. | 16H53 |
| 6 | 124 | SOFIA DOMICIANO | SOFIA DOMICIAN.; CARLA V. CORRA; ALINE M. S. GOUVE ; MARL J. R. DA SILA; JOÃO D. RODRIGUS; REGINA M. EVANGELISA | QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE FRUTOS DE LARANJA 'PÊRA' TRATADOS COM PIRACLOSTROBINA (F500) DURANTE O PERÍODO DE COMERCIALIZAÇÃO APÓS REFRIGERAÇÃO | 17H10 |
| 7 | 390 | HUGO FERREIRA | HUGO FERREIRA; LEONARDO V. DE SOUSA; GIORDANIO B. S. OLIVEIRA; AURÉLIO P. BARROS JÚNIOR; ANTONIA E. C. M. DE LIMA; | QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE CULTIVARES DE ALFACE EM FUNÇÃO DA IDADE DE COLHEITA, CULTIVADAS NO SEMIÁRIDO NORDESTINO | 16H19 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS E PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES 3**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 162 | MARCELO VIEIRA FERRAZ | MARCELO V. FERRAZ; LUIS C. F. DE ALMEIDA | AÇÃO DE FUNGICIDAS NO CONTROLE DE ANTRACNOSE EM PÓS-COLHEITA DE BANANAS | 15H45 |
| 2 | 164 | CRISTIANO ANDRÉ STEFFENS | STEFFENS, C.A. ; HACKBARTH, C.; AMARANTE, C.V.T. DO; STANGE R, M.; BRACKMAN N, A. | QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MAÇÃS 'GALAXY' SUBMETIDAS AO TRATAMENTO COM 1-MCP E TEMPOS DE RESFRIAMENTO | 16H02 |
| 3 | 176 | JAQUELINE VISIONI TEZOTTO-ULIANA | JAQUELINE V. TEZOTTO-ULIANA; JULIANA TAUFFER DE PAULA; SOPHIA CALDARI LOPES; RICARDO ALFREDO KLUGE. | REDUÇÃO DA ADSTRINGÊNCIA DE CAJU ATRAVÉS DA APLICAÇÃO DE ETANOL E DA REMOÇÃO DE CERA DA EPIDERME | 16H19 |
| 4 | 184 | ANGELO PEDRO JACOMINO | TATIANE DE OLIVEIRA TOKAIRIN; ANA CAROLINA ALMEIDA MIGUEL; ALINE PRISCILLA GOMES DA SILVA; ANGELO PEDRO JACOMINO. | CARACTERIZAÇÃO FÍSICA E QUÍMICA DE CAMBUCIS PRODUZIDOS EM SALESÓPOLIS – SP | 16H36 |
| 5 | 211 | VANESA BENY DA SILVA XAVIER REIS | VANESA BENY DA SILVA XAVIER REIS; JOÃO NELSON SOUZA; KARI KATIELE SOUZA ARAUJO; TÚLIO NATALINO DE MATOS; ANDRÉ JOSÉ DE CAMPOS. | DIFERENTES EMBALAGENS NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE CAJU-DO-CERRADO | 16H53 |
| 6 | 230 | RICARDO ANTONIO AYUB | RICARDO A. AYUB; KAMILA SANTANA | CARACTERIZAÇÃO DE FRUTOS DE DIFERENTES CULTIVARES DE MIRTILO (VACCINIUM ASHEI READE) CULTIVADOS NA REGIÃO DE PONTA GROSSA, PR. | 17H10 |
| 7 | 455 | EDSON MARTINS FREIRE JÚNIOR | EDSON MARTINS FREIRE JÚNIOR ; REJANE ANDRADE BATISTA; TAMARA DEMÉTRIO DA SILVA; JULIANA CARDOSO CORDEIRO | EMBALAGENS BIOPOLIMÉRICAS SUPER ABSORVEDORAS 1 DE UMIDADE INSERIDAS NO CONTEXTO HISTÓRICO DE CONSERVAÇÃO DE MINIMAMENTE PROCESSADOS - REVISÃO. | 17H27 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE HORTALIÇAS 2**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 156 | JULIETA GABILONDO | JULIETA GABILONDO; MARÍA V.FEIJOO; GRACIELA CORBINO; MARTÍ HÉCTOR; LAURA S. MALEC. | INFLUENCIA DEL ALMACENAMIENTO Y PROCESADO DE DOS CULTIVARES DE BATATA EN EL CONTENIDO DE ?-CAROTENO | 15H45 |
| 2 | 157 | LORENA AGUIAR DA SILVA | LORENA A. SILVA; RUI C. ZAMBIAZI; FÁBIO C. CHAVES; SINTIA Z. FISCHER. | TEOR DE COMPOSTOS FENÓLICOS TOTAIS DE DIFERENTES COLORAÇÕES DE VIOLA X WITTROCKIANA | 16H02 |
| 3 | 161 | NATALIA DALLOCCA BERNO | PAULA P. M. SILVA; NATALIA D. BERNO; FELIPE A. M. TERRA; RICARDO A. KLUGE. | 1-METILCICLOPROPENO É EFICIENTE NA MANUTENÇÃO DA QUALIDADE DE MELÃO 'GÁLIA' | 16H19 |
| 4 | 161 | NATALIA DALLOCCA BERNO | NATALIA D. BERNO; BRUNA T. NASTARO; MARTA H. F. SPOTO; RICARDO A. KLUGE. | CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE CENOURAS COLORIDAS | 16H36 |
| 5 | 178 | THAÍS HLENA DE ARAÚJO | THAÍS HELENA DE ARAUJO; ALINE PRISCILLA G. DA SILVA; JAQUELINE V. TEZOTTO-ULIANA; JULIAN ALEJANDRO G. MURCIA; RICARDO ALFREDO KLUGE | CONSERVAÇÃO DE MANDIOQUINHA-SALSA MINIMAMENTE PROCESSADA TRATADA COM ANTIOXIDANTES. | 16H53 |
| 6 | 205 | LUCAS BORGES FERREIRA | LUCAS B. FERREIRA; ANUNCIENE B. DUARTE; JOELMA C. MARTINS; NATANAEL P. SILVA; GISELE P. MIZOBUTSI | INFLUENCIA DO REVESTIMENTO DE FÉCULA DE MANDIOCA EM TOMATE CEREJA | 17H10 |
| 7 | 339 | MONICA BARTIRA DA SILVA | MÔNICA BARTIRA DA SILVA; LUAN FERNANDO O. S. RODRIGUES; ANA PAULA COSTA RODRIGUES FERRAZ; TALITA CARDOSO ROSSI; MARIZETE CAVALCANTE DE S. VIEIRA; GIUSEPPINA PACE P. LIMA | TEOR DE FENÓIS E FLAVONOIDES EM FRUTOS DE JURUBEBA PROCESSADOS TERMICAMENTE E EM DIFERENTES TEMPOS DE ARMAZENAMENTO | 17H27 |

**SESSÃO - PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES 2**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 97 | DANIELA VIEIRA CHAVES | JOELMA F. M. LIMA, TIAGO O. SOUSA, REIJANE B. NUNES;JOAQUIM M. S. FILHO, DANIELA V. CHAVES; FABIO L. ZANATTA | ATRIBUTOS FÍSICO-QUÍMICOS EM MANDIOCA MINIMAMENTE PROCESSADA SUBMETIDA A DOIS CORTES E DUAS TEMPERATURAS DE ARMAZENAMENTO. | 15H45 |
| 2 | 116 | CAROLINE FARIAS BARRETO | CAROLINE F. BARRETO; MARINES B. MORENO; MARCOS A. GIOVANAZ; MARCELO B. MALGARIM;JOSÉ C. FACHINELLO | EFEITO DOS AGENTES COADJUVANTES NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE PÊSSEGOS 'BRS KAMPAI' MINIMAMENTE PROCESSADOS | 16H02 |
| 3 | 199 | VANDA MARIA DE AQUINO FIGUEIREDO | VANDA M. A. FIGUEIREDO; FERNANDA S. N. MELO; ALEX S. B. SOUSA; EXPEDITO C. NASCIMENTO NETO; SILVANDA M. SILVA | ACEITAÇÃO SENSORIAL DE GOIABA 'PALUMA' MINIMAMENTE PROCESSADA E RECOBERTAS COM BIOFILMES A BASE DE QUITOSANA | 16H19 |
| 4 | 199 | VANDA MARIA DE AQUINO FIGUEIREDO | VANDA M. A. FIGUEIREDO; FERNANDA S. N. MELO; THIANE L. RODRIGUES; LUCIANA G. SOARES. | QUALIDADE SENSORIAL DE GOIABAS 'PALUMA' MINIMAMENTE PROCESSADAS E RECOBERTAS COM BIOFILMES A BASE DE CLORETO DE CÁLCIO | 16H36 |
| 5 | 200 | JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ | BÁRBARA MORANDI LEPAUS;JÉSSICA SOUZAROCHA; ROSIANE COSME NASCIMENTO; JACKLINE FREITAS BRILHANTE DE SÃO JOSÉ. | SANITIZAÇÃO DE PEPINOS (CUCUMIS SATIVUS) COM ÁCIDOS ORGÂNICOS: CONTROLE DA MICROBIOTA NATURAL | 16H53 |
| 6 | 215 | BEN HUR MATTUIZ | CRISTIANE MARIA ASCARI MORGADO; VANESSA CURY GALATI; KELLY MAGALHÃES MARQUES; CLAUDIA FABRINO MACHADO MATTIUZ; BEN HUR MATTIZ . | EFEITO DO ARMAZENAMENTO DE MELÕES RENDILHADOS 'LOUIS' SOB ATMOSFERA CONTROLADA NA QUALIDADE DE SEUS PRODUTOS MINIMAMENTE PROCESSADOS | 17H10 |

| | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|
| 7 | 392 | MÁRCIA RÉGIA SOUZA DA SILVEIRA | ALINE E. D. DE SOUSA; MARCIA R. S. DA SILVEIRA; ROLF PUSCHMANN; EBENEZER O. SILVA; THAIS A. GERMANO;MARIA I. GALLÃO. | EFEITO DA RADIAÇÃO ULTRAVIOLETA PULSADA SOBRE A PAREDE CELULAR DE MANGAS MINIMAMENTE PROCESSADAS | 17H27 |

## 27 DE MAIO DE 2015 – 15H45 ÀS 17H45 NO CENTRO DE CONVENÇÕES DO MERCURE ARACAJU DEL MAR HOTEL

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS 4**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 310 | CAMILA PEGORARO | CAMILA PEGORARO; ALICE TADIELLO; CESAR L. GIRARDI; FABIO C. CHAVES; VERA QUECINI; ANTONIO COSTA DE OLIVEIRA; LIVIO TRAINOTTI; CESAR V. ROMBALDI | REDES DE REGULAÇÃO TRANSCRICIONAL QUE CONTROLAM A LANOSIDADE EM PÊSSEGOS ARMAZENADOS SOB REFRIGERAÇÃO | 15H45 |
| 2 | 328 | EDUARDO VALÉRIO DE BARROS VILAS BOAS | SÍNTIA C. CORRÊA; ANA CARLA M. PINHEIRO; HELOÍSA H. E. SIQUEIRA; EZEQUIEL M. CARVALHO; EDUARDO V. DE B. VILAS BOAS | PREDIÇÃO DA ACEITAÇÃO SENSORIAL E DETERMINAÇÃO DE PADRÕES MÍNIMOS DE QUALIDADE PARA LARANJA 'PERA RIO' | 16H02 |
| 3 | 330 | EXPEDITO CAVALCANTE DO NASCIMENTO NETO | EXPEDITO CAVALCANTE DO NASCIMENTO NETO; SILVANDA DE MELO SILVA; RENATO PEREIRA LIMA; ANA LIMA DANTAS; RENATO LIMA DANTAS; WALTER ESFRAIN PEREIRA. | AVALIAÇÃO DA COLORAÇÃO INTERNA DE FRUTOS DA OPUNTIA STRICTA ATRAVÉS DOS SISTEMAS CIE L*A*B* E RGB | 16H19 |
| 4 | 344 | DAÍSE SOUZA REIS | DAÍSE S. REIS; ACÁCIO F. NETO; EDILENE A. FERREIRA; MARAISA F. DA SILVA | INFLUENCIA DE TRÊS CONDIÇÕES DE ARMAZENAMENTO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE ACEROLA | 16H36 |
| 5 | 345 | WELLINGHTON ALVES GUEDES | WELLINGHTON ALVES GUEDES; RAILENE HÉRICA CARLOS ROCHA; ÁGDA MALANY FORTE DE OLIVEIRA; JOSÉ FRANCIRALDO DE LIMA; GEORGE ALVES DIAS | BIOFILME DE CHLORELLA SP. EM MANGA 'TOMMY ATKINS' AVALIADA SOB O ASPECTO DE COR (L*, A*, B*) APÓS ARMAZENAMENTO REFRIGERADO | 16H53 |
| 6 | 345 | WELLINGHTON ALVES GUEDES | WELLINGHTON ALVES GUEDES; RAILENE HÉRICA CARLOS ROCHA; ÁGDA MALANY FORTE DE OLIVEIRA; JOSÉ FRANCIRALDO DE LIMA; TÁDRIA CRISTIANE DE SOUSA FORTUNATO | ÍNDICES L*, A*, B* DE FRUTOS DE MANGUEIRA 'TOMMY ATKINS' RECOBERTOS COM BIOFILME DE *CHLORELLA* SP. E ARMAZENADOS AO AMBIENTE | 17H10 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS 5**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 365 | ANDERSON LIMA ALVES | ANDERSON L. ALVES; ÍTALO H. L. CAVALCANTE; ACÁCIO F. NETO; NELSON CÁRDENAS OLIVIER; PEDRO H. S. EMED; WALTER J. JUNIOR. | EFEITO FUNGICIDA (PIRACLOSTROBINA) EM ASPECTOS DA QUALIDADE PÓS-1 COLHEITA DA MANGA KEITT EM CABROBÓ-PE | 15H45 |
| 2 | 476 | IGOR SOUZA DE BRITO | CARLINNE GUIMARÃES DE OLIVEIRA; IGOR SOUZA DE BRITO;RAMÔNIO LEAL CARDOSO; JOCÉLIA APARECIDA R. CARDOSO; SÉRGIO LUIS RODRIGUES DONATO | CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS DE FRUTOS DE GENÓTIPOS DE UMBUZEIRO | 16H02 |
| 3 | 414 | AIRLES REGINA DA COSTA PAIXÃO | AIRLES REGINA DA COSTA PAIXÃO; LUIZ FERNANDO GANASSALI DE OLIVEIRA JÚNIOR; MARIA PRISCILLA CELESTINO SILVEIRA; JOSÉ EVANDRO MONTEIRO DE SANTANA; ANA THAIS SOUZA FONTES; JAMILLE INGRA DA SILVA FERNANDES. | AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DO MAMÃO, APÓS IMPACTOS MECÂNICOS. | 16H19 |
| 4 | 420 | GIUSEPPINA PACE PEREIRA LIMA | KAMILA DE A. MONACO; SERGIO M. COSTA; CAMILA R. CORRÊA; MARIZETE C. DE S. VIEIRA; GIUSEPPINA P. P. LIMA. | MANGAS SENESCENTES COMO FONTE DE B-CAROTENO | 16H36 |
| 5 | 21 | FABIO DEL MONTE COCOZZA | KALINE DA C. RAMOS ; FABIO DEL M. COCOZZA ; FABIO DE OLIVEIRA ; ALEXANDRO P. ANDRADE ; ANA M. MAPELI | CORRELAÇÃO ENTRE VARIÁVEIS DE MATURAÇÃO EM MARACUJÁS DO MATO COMERCIALIZADOS NO OESTE DA BAHIA | |
| 6 | 454 | TAMARA DEMÉTRIO DA SILVA | TAMARA DEMÉTRIO DA SILVA; REJANE ANDRADE BATISTA; EDSON MARTINS FREIRE JÚNIOR; ALESSANDRA ALMEIDA CASTRO PAGANI; JULIANA CARDOSO CORDEIRO. | POTENCIAL DE EMBALAGENS BIOPOLIMÉRICAS SUPERABSORVENTES PARA CONSERVAÇÃO DE FRUTOS PÓS-COLHEITA - REVISÃO | 17H10 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE HORTALIÇAS 3**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 217 | ZENÓBIA CARDOSO DOS SANTOS | ZENÓBIA CARDOSO DOS SANTOS; LUIS PHELIPE DOS SANTOS ALVES; ÉRIKA ENDO ALVES; EDSON FAGNER DOS SANTOS; DÉBORA SOUZA MENDES . | AVALIAÇÃO DA QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E ATIVIDADE DA ÁGUA DA ABOBRINHA ITALIANA DESIDRATADA E SABORIZADA | 15H45 |
| 2 | 247 | POLIANA CRISTINA SPRICIGO | POLIANA CRISTINA SPRICIGO; DANIEL SOUZA CORRÊA; MARCOS DAVID FERREIRA; JEFFREY KARL BRECHT. | PRELIMINARY EVALUATION OF PHYSIOLOGICAL CHANGES IN TOMATOES WITH MECHANICAL DAMAGE RELATED TO DEVELOPMENT OF POSTHARVEST TECHNOLOGIES | 16H02 |
| 3 | 248 | MARCELA MIRANDA | MARCELA MIRANDA; ELIANE YURI YAMANE; KAREN ANIELLE FIGUEIREDO DOS SANTOS; LUCIMEIRE PILON; DANIEL SOUZA CORRÊA; MARCOS DAVID FERREIRA | ESTUDO PRELIMINAR DA APLICAÇÃO PÓS-COLHEITA DE NANOEMULSÃO DE CERA VEGETAL EM TOMATES 'PIZZADORO' | 16H19 |
| 4 | 352 | LUIZ AURELIO FREITAS PEREIRA | LUIZ A. F. PEREIRA; HUGO FERREIRA; ANTONIA E. C. M. DE LIMA; ENIO G.F. SOUZA; AURÉLIO P. BARROS JÚNIOR;FRANCISCO BEZERRA NETO | AVALIAÇÃO DE PIGMENTOS DE ALFACE EM FUNÇÃO DA IDADE DE COLHEITA NO CULTIVO DE OUTONO EM MOSSORÓ-RN | 16H36 |
| 5 | 226 | ALINE ELLEN DUARTE DE SOUSA | ALINE ELLEN D. DE SOUSA; ROLF PUSCHMANN; EBENEZER O. SILVA; WILNY KAREN S. GOMES; FRANCISCO O. FILHO; MILENA M. T. OLIVEIRA. | 1-METILCICLOPROPENO NO CONTROLE DO ESCURECIMENTO DE MANGAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E TRATADAS COM UVP | 16H53 |
| 6 | 226 | ALINE ELLEN DUARTE DE SOUSA | ALINE ELLEN D. SOUSA; ROLF PUSCHMANN; EBENEZER O. SILVA; KELEM S. FONSECA; THAYANE R. BRAGA; DIEGO S. BATISTA. | MANGA MINIMAMENTE PROCESSADA TRATADA COM UVP E SUBSTANCIAS ANTIESCURECIMENTO. | 17H10 |

**SESSÃO - PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES 3**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 251 | MARIA ANGÉLICA FARIAS NOBRE | JOANA D'ARC PAZ DE MATOS; FRANCISCLEUDO BEZERRA DA COSTA; THAYSE CAVALCANTE DA ROCHA;ANDERSON DOS SANTOS FORMIGA; MARIA ANGÉLICA FARIAS NOBRE. | EXTRAVASAMENTO DE ELETRÓLITOS EM CEBOLA AMARELA IPA-11 MINIMAMENTE PROCESSADA | 15H45 |
| 2 | 265 | VALECIA NOGUEIRA SANTOS E SILVA | VALÉCIA NOGUEIRA S. E SILVA; MOAB TORRES ANDRADE; DOMINGOS F. DE MELO NETO; MARIA J. B. CARVALHO E SÁ; ADRIANO DO NASCIMENTO SIMÕES. | EEFEITO DA EMBALAGEM NA CONSERVAÇÃO DE FORMATOS DE MANDIOCA DE MESA MINIMAMENTE PROCESSADA | 16H02 |
| 3 | 288 | MARIA JOSÉ BARROS DE CARVALHO E SÁ | MARIA JOSÉ BARROS DE C. E SÁ; LUIZ FERREIRA COELHO JUNIOR; ROSA HONORATO DE OLIVEIRA; ADRIANO DO NASCIMENTO SIMÕES. | AVALIAÇÃO SENSORIAL DE MINI PEPINO COCCINIA GRANDIS EM DIFERENTES FORMATOS E GRAUS DE MATURAÇÃO | 16H19 |
| 4 | 300 | MATEUS DE CARVALHO FURTADO | MATEUS DE C. FURTADO; JULIANNA F. DE SOUZA; HYRLA G. S. DE A. COUTO; PATRÍCIA N. MATOS; MARCELO A. G. CARNELOSSI. | AÇÃO DO REVESTIMENTO COMESTÍVEL A BASE DE AMIDO E DO ANTIOXIDANTE NO CONTROLE | 16H36 |
| 5 | 314 | JANAINA RENATA DA SILVA | JANAINA R. DA SILVA; DANIEL G. COELHO; DOMINGOS F. DE MÉLO NETO; VALÉCIA N. S. E SILVA; ADRIANO DO N. SIMÕES. | USO DE ANTIOXIDANTES NA CONSERVAÇÃO DE INHAME (DIOSCOREA SPP.) MINIMAMENTE PROCESSADO | 16H53 |
| 6 | 337 | ALEX SANDRO BEZERRA DE SOUSA | ALEX S. B. DE SOUSA; SILVANDA DE MELO SILVA; RENATO PEREIRA LIMA; ANA LIMA DANTAS; LUCIANA GOMES SOARES. | EFEITO DE RECOBRIMENTOS BIODEGRADÁVEIS NA QUALIDADE SENSORIAL DE ABACAXI 'PÉROLA' MINIMAMENTE PROCESSADO | 17H10 |
| 7 | 447 | SAUL DUSSÁN-SARRIA | SAÚL DUSSÁN-SARRIA; PEDRO M. REYES-CALVACHE, CRISTIAN TORRES-LEÓN | EVALUACIÓN SENSORIAL Y DE COLOR DE PIÑA MÍNIMAMENTE PROCESADA CON Y SIN RECUBRIMIENTO COMESTIBLE | 17H27 |

# 28 DE MAIO DE 2015 – 15H45 ÀS 17H45 NO CENTRO DE CONVENÇÕES DO MERCURE ARACAJU DEL MAR HOTEL

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS 6**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 425 | FRANCISCO OIRAM FILHO | FRANCISC OIRAM FILHO; THAYANE R. BRAGA; ANTONIO A. C. DE ARAUJO; ALINE E. D. SOUSA.; FELIPE TERRA; MÁRCIA R. S. DA SILVEIRA; EBENÉR DE O. SILA; ANDREIA H. OSTER | EFEITO DO USO DO 1-MCP COMBINADO COM ATMOSFERA MODIFICADA PASSIVA 1 NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MELÕES GALIA (*CUCUMIS MELO*) | 15H45 |
| 2 | 425 | FRANCISCO OIRAM FILHO | FRANCISCO OIRAM FILHO; ANTONIO A. C. DE ARAUJO; MÁRCIA R. S. DA SILVEIRA; EBENÉZER DE O. SILVA; ANDREIA H. OSTER | EFEITO DA APLICAÇÃO DE LUZ UV-P NA QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MELÕES 1 AMARELO (CUCUMIS MELO) | 16H02 |
| 3 | 351 | JOSÉ RODRIGO DE ARAÚJO GUIMARÃES | JOSÉ RODRIGO DE A. GUIMARÃES; REGINA MARTA EVANGELISTA; FILIPE P. G. BONFIM | MÉTODOS TITULOMÉTRICO E ESPECTROFOTOMÉTRICO NA DETERMINAÇÃO DE AÇÚCARES REDUTORES EM MORANGO | 16H19 |
| 4 | 351 | JOSÉ RODRIGO DE ARAÚJO GUIMARÃES | JOSÉ RODRIGO DE A. GUIMARÃES; LUCIANA T. BRUNELLI; ALINE CAROLINA GALVÃO; REGINA MARTA EVANGELISTA; FILIPE P. G. BONFIM | QUALIDADE PÓS-COLHEITA DE MORANGOS TRATADOS COM ÓLEOS ESSENCIAIS DE LAVANDA E ALECRIM | 16H36 |
| 5 | 460 | RAFAELA VIEIRA FAÇANHA | RAFAELA V. FAÇANHA; ANGELO PEDRO JACOMINO | QUALIDADE E CONSERVAÇÃO DO MAMÃO 'GOLDEN' TRATADO COM ETILENO E 1-METILCICLOPROPENO (1-MCP) | 16H53 |
| 6 | 421 | ANTONIO AGEU CARDOSO DE ARAUJO | ANTONIO AGEU CARDOSO DE ARAÚO; FRANCISCO OIRAM FILO; EBENÉZER DE OLIVEIRA SILA; ANDREIA HANSEN OSTR. | ULTRAVIOLETA PULSADA (UVP-C) NO CONTROLE DE PODRIDÃO-POR-FUSARIUM EM MELÃO AMARELO | 17H10 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE FRUTAS 7**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 143 | ROGÉRIO LOPES VIEITES | ROGÉRIO LOPES VIEITES; ÉRICA REGINA DAIUTO; LAIS PEIXOTO DA ROCHA SOARES; LIDIA RAQUEL DE CARVALHO; KARIAN A. FURLANETO; VERIDIANA ZOCOLER DE MENDONÇA. | ATIVIDADE RESPIRATÓRIA E PERDA DE MASSA DE MAÇÃ 'EVA' ORGÂNICA SUBMETIDA A APLICAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CLORETO DE CÁLCIO | 15H45 |
| 2 | 143 | ROGÉRIO LOPES VIEITES | ROGÉRIO LOPES VIEITES; ÉRICA REGINA DAIUTO; LAIS PEIXOTO DA ROCHA SOARES; ÉRIKA FUJITA, LIDIA RAQUEL DE CARVALHO. | QUALIDADE DE MAÇÃ 'EVA' ORGÂNICA SUBMETIDA À APLICAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CLORETO DE CÁLCIO | 16H02 |
| 3 | 151 | RITA DE CÁSSIA MIRELA RESENDE NASSUR | RITA DE CÁSSIA MIRELA RESENDE NASSUR; LUISA FREIRE; LUIZ CARLOS DE OLIVEIRA LIMA; GIULIANO ELIAS PEREIRA | CARACTERIZAÇÃO DE CULTIVARES DE UVAS PARA VINHOS DE ACORDO COM A COLORAÇÃO E POTENCIAL ANTIOXIDANTE | 16H19 |
| 4 | 151 | RITA DE CÁSSIA MIRELA RESENDE NASSUR | RITA DE CÁSSIA MIRELA RESENDE NASSUR; JULIANE BARRETO DE OLIVEIRA; ANTÔNIO MENDES DE SOUZA NASCIMENTO, JOYCE FAGUNDES DE SOUZA; LUIZ CLÁUDIO CORREA; GIULIANO ELIAS PEREIRA | INFLUÊNCIA DO TEMPO DE MACERAÇÃO NO PERFIL DE COMPOSTOS FENÓLICOS EM VINHOS TINTOS TROPICAIS VAR. TEMPRANILLO. | 16H36 |
| 5 | 246 | DOUGLAS WILLIAM MENEZES FLORES | DOUGLAS W. M. FLORES; AMANDA M. LABEGALINI; MARCOS D. FERREIRA; LUIS A. COLNAGO; MARTA H. F. SPOTO. | ESTUDO DA APLICAÇÃO DO INFRAVERMELHO MÉDIO PARA PREDIÇÃO DE PARÂMETROS PÓS-COLHEITA DE LARANJAS INTACTAS (CITRUS SINENSIS L. OSBECK). | 16H53 |
| 6 | 249 | JUAN SAAVEDRA DEL AGUILA | JUAN SAAVEDRA DEL AGUILA; BRUNA LAIS HAMM; FABIANE CORRÊA DE ALMEIDA; JÉSSICKA FERNANDA LOPES DE CAMARGO CHAM; MARCOS GABBARDO; LÍLIA SICHMANN HEIFFIG-DEL AGUILA | REGULADORES VEGETAIS NA PÓS-COLHEITA DE UVA 'ITÁLIA' | 17H10 |

**SESSÃO – PÓS COLHEITA DE HORTALIÇAS 4**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 356 | LEONARDO VIEIRA DE SOUSA | RAYANNE M. P. RIBEIRO; LEONARDO V. DE SOUSA; GERFFESON T. M. DE A. SILVA; ANTONIA E. C. M. DE LIMA; AURÉLIO P. BARROS JÚNIOR; LINDOMAR M. DA SILVEIRA | PIGMENTOS FOTOSSINTÉTICOS DE CULTIVARES DE ALFACE EM FUNÇÃO DA IDADE DE COLHEITA EM CULTIVO DE PRIMAVERA | 15H45 |
| 2 | 378 | DÉBORA SAMARA OLIVEIRA E SILVA | DÉBORA SAMARA OLIVEIRA E SILVA; RAILENE HÉRICA CARLOS ROCHA; GEORGE ALVES DIAS; LEANDRO NUNES GOMES; TÁDRIA CRISTIANE DE SOUSA FORTUNATO | EFEITO DA APLICAÇÃO FOLIAR DE SPIRUFERT® NA QUALIDADE DA ALFACE CRESPA CV. 'ELBA'. | 16H02 |
| 3 | 417 | JOSUEL VICTOR RIBEIRO MOTA | JOSUEL V. R. MOTA; MARCELA T. VENTURINI; MARCIO E. C. PEREIRA; EDER J. DE OLIVEIRA; MARÍLIA L. C. SILVA | CORRELAÇÃO ENTRE PEROXIDASE E SEVERIDADE DA DETERIORAÇÃO FISIOLÓGICA PÓS-COLHEITA EM RAÍZES DE MANDIOCA | 16H36 |
| 4 | 105 | TAMIRIS APARECIDA DE CARVALHO | TAMIRIS A. DE CARVALHO ; GABRIELI M. DOS SANTOS ; REGINA HELENA MARINO | INFLUÊNCIA DE EXTRATOS VEGETAIS NO CRESCIMENTO MICELIAL DE FUSARIUM SP. E ALTERNARIA SP. IN VITRO | 16H53 |
| 5 | 132 | MARÍLIA CAIXETA SOUSA | JANAÍNA O. DA SILVA; MARÍLIA C. SOUSA; BRUNO N. M. MARTINS; REGINA M. EVANGELISTA; ELIZABETH O. ONO | REGULADORES VEGETAIS E NUTRIENTES NA QUALIDADE DE FRUTOS DE TOMATE HÍBRIDO PIZZADORO ENXERTADAS E NÃO ENXERTADAS. | 17H10 |
| 6 | 356 | LEONARDO VIEIRA DE SOUSA | LEONARDO V. DE SOUSA; AURÉLIO P. BARROS JÚNIOR; LINDOMAR M. DA SILVEIRA; RAYANNE M. P. RIBEIRO; LUIZ A. FREITAS PEREIRA; GIORDANIO B. S. OLIVEIRA. | AVALIAÇÃO PÓS-COLHEITA DE CULTIVARES DE ALFACE EM FUNÇÃO DA IDADE DE COLHEITA NA PRIMAVERA EM MOSSORÓ-RN | 17H27 |

**SESSÃO - PROCESSAMENTO MÍNIMO DE FRUTAS, HORTALIÇAS E FLORES 4**

| ORDEM | INSCRÇÃO | APRESENTADOR | AUTORES | TITULO | HORÁRIO |
|---|---|---|---|---|---|
| 1 | 447 | SAUL DUSSÁN-SARRIA | SAÚL DUSSÁN-SARRIA; PEDRO M. REYES-CALVACHE, CRISTIAN TORRES-LEÓN | EFECTO DEL PROCESO AGROINDUSTRIAL EN LOS ATRIBUTOS FÍSICO-QUÍMICOS DE PIÑA MÍNIMAMENTE PROCESADA | 15H45 |
| 2 | 346 | MATHEUS ELYSIO AYRES DE ANDRADE | MATHEUS E. A. ANDRADE; FERNANDA DOS SANTOS NUNES MELO; RAYLSON DE SÁ MELO; SILVANDA DE MELO SILVA; EXPEDITO CAVALCANTE DO NASCIMENTO NETO. | INFLUÊNCIA DO CLORETO DE CÁLCIO E QUITOSANA NA COLORAÇÃO E FIRMEZA DE GOIABAS 'PALUMA' MINIMAMENTE PROCESSADAS. | 16H02 |
| 3 | 375 | MARIA APARECIDA LIMA | MARIA A. LIMA; VALERIA A. MODOLO | COMPORTAMENTO DE PALMITO MINIMAMENTE PROCESSADO MANTIDOS EM DIFERENTES EMBALAGENS E SOB REFRIGERAÇÃO. | 16H19 |
| 4 | 231 | TERESA DRUMMOND CORREIA MENDES | TERESA D. CORREIA MENDES; JOICE SIMONE DOS SANTOS; DELAINE CRISTINA CORDEIRO; MÁRIO PUIATTI; FERNANDO LUIZ FINGER. | COMPORTAMENTO FISIOLÓGICO DE FOLHAS DE TAIOBA MECANICAMENTE DANIFICADAS | 16H36 |
| 5 | 231 | TERESA DRUMMOND CORREIA MENDES | TERESA D. CORREIA MENDES; JOICE SIMONE DOS SANTOS; MÁRIO PUIATTI; FERNANDO LUIZ FINGER | CARBOIDRATOS EM FOLHAS DE TAIOBA MECANICAMENTE DANIFICADAS | 16H53 |
| 6 | 240 | PÂMELLA DE CARVALHO MELO | PÂMELLA C. MELO; ARLINDO A. MODESTO; ZEUXIS R. EVANGELISTA; SUELI M. F. ALVES; ANDRÉ J. CAMPOS. | QUALIDADE DE MELÃO AMARELO MINIMAMENTE PROCESSADO E ARMAZENADO EM DIFERENTES EMBALAGENS | 17H10 |
| 7 | 251 | MARIA ANGÉLICA FARIAS NOBRE | JOANA D'ARC PAZ DE MATOS; FRANCISCLEUDO BEZERRA DA COSTA; THAYSE CAVALCANTE DA ROCHA; RODRIGO PEREIRA LEITE; MARIA ANGÉLICA FARIAS NOBRE | PERDA DE MASSA FRESCA, UMIDADE E CINZAS DE CEBOLA AMARELA IPA-11 MINIMAMENTE PROCESSADA | 17H27 |