



Bruna Klein

Endereço para acessar este CV: <https://lattes.cnpq.br/3487749692550788>

Última atualização do currículo em 26/06/2025

Orientações e supervisões concluídas
Orientações e supervisões em andamento

Atualmente professora colaboradora da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) nos cursos de Engenharia de Alimentos e Engenharia Química. Pesquisador-técnico no Laboratório de Nutrição Animal (LANA) da Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC) atuando na determinação da composição química e de compostos orgânicos voláteis em matrizes de origem animal, ingredientes e alimentos destinados à nutrição animal utilizando GC-FID (bolsista FAPESC na modalidade DCR-B). Possui graduação em Tecnologia em Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (2014) e em Programa Especial de Graduação de Formação de Professores para a Educação Profissional e Tecnológica (2017), mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (2016) e doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria (2021). Atuou como docente em caráter temporário no Instituto Federal Farroupilha - Campus de Júlio de Castilhos/RS ministrando disciplinas nos cursos Técnico em Alimentos, Técnico em Agroindústria, Superior em Ciências Biológicas e Gestão do Agronegócio. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Tecnologia de Alimentos, atuando principalmente nos seguintes temas: análise de alimentos, composição de óleos essenciais, aceitação sensorial, oxidação lipídica de produtos de origem animal, qualidade pós-colheita de frutas. Além disso, atua na área de Química Analítica, com ênfase em cromatografia gasosa, especialmente GC-FID e GC-MS: desenvolvimento, otimização e validação de métodos para determinação de compostos orgânicos voláteis e análise de precursores de aroma e sabor (ácidos graxos) e caracterização metabólica de alimentos, composição química de ingredientes e alimentos destinados à nutrição animal. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome Bruna Klein

Nascimento 06/11/1991 - Três de Maio/RS - Brasil

Lattes ID 3487749692550788

Orcid ID <https://orcid.org/0000-0002-9986-3118>

Nome em citações bibliográficas KLEIN, B.;Bruna Klein;KLEIN, BRUNA

Formação acadêmica/titulação

2016 - 2021 Doutorado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil

Título: ESTUDO DAS CERAS CUTICULARES DE MAÇÃS APÓS O ARMAZENAMENTO EM ATMOSFERA CONTROLADA DINÂMICA, Ano de obtenção: 2021

Orientador: Roger Wagner

Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.

- 2014 - 2016** Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
Título: DESENVOLVIMENTO DE MÉTODOS PARA DETERMINAÇÃO DE COMPOSTOS VOLÁTEIS E CERA CUTICULAR DE MAÇÃS E A APLICAÇÃO NO ARMAZENAMENTO EM ATMOSFERA CONTROLADA DINÂMICA, Ano de obtenção: 2016
Orientador: Roger Wagner
Co-orientador: Auri Brackmann
Bolsista do(a): FUNDAÇÃO DE AMPARO A PESQUISA DO ESTADO DO RIO GRANDE DO SUL, FAPERGS, Brasil.
Palavras-chave: qualidade pós-colheita, Malus domestica Borkh., atmosfera controlada dinâmica, cera cuticular, compostos orgânicos voláteis, caracterização metabólica.
- 2017 - 2018** Especialização em Ciência dos Alimentos.
Universidade Federal de Pelotas, UFPEL, Pelotas, Brasil
Título: Influence of cuticular waxes in the postharvest fruit quality
Orientador: Carla R. B. Mendonça
- 2024** Graduação em Engenharia de Alimentos.
Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Florianópolis, Brasil
- 2016 - 2017** Graduação em Programa Especial de Graduação de Formação de Professores Para A Educação P.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
Orientador: Karla Marques da Rocha
- 2009 - 2014** Graduação em Tecnologia em Alimentos.
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
com **período sanduíche** em Universitat Autònoma de Barcelona - UAB (Orientador: Bibiana Juan Godoy)
Título: Estabilidade lipídica de filés de carpa húngara congelados tratados com extratos de Lippia alba
Orientador: Tatiana Emanuelli
Bolsista do(a): Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico, CNPq, Brasil.

Formação complementar

- 2023 - 2023** Curso de curta duração em Introdução aos Objetivos do Desenvolvimento Sustentável. (Carga horária: 60h).
Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, UERGS, Porto Alegre, Brasil
- 2023 - 2023** Curso de curta duração em AUXILIAR DE LABORATÓRIO. (Carga horária: 60h).
Pensar Cursos, PENSAR, Brasil
- 2022 - 2022** Curso de curta duração em Rotulagem Básica de Produtos de Origem Animal. (Carga horária: 20h).
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, CIDASC, Florianópolis, Brasil
- 2022 - 2022** Curso de curta duração em Inspeção Sanitária de Aves. (Carga horária: 40h).
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, CIDASC, Florianópolis, Brasil
- 2022 - 2022** Curso de curta duração em Análises Laboratoriais de Produtos de Origem Animal. (Carga horária: 40h).
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, CIDASC, Florianópolis, Brasil
- 2022 - 2022** Curso de curta duração em Inspeção Sanitária de Produtos Cárneos Industrializados. (Carga horária: 40h).
Companhia Integrada de Desenvolvimento Agrícola de Santa Catarina, CIDASC, Florianópolis, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Governança em Segurança Alimentar e Nutricional. (Carga horária: 30h).
Universidade Federal do Rio Grande do Sul, UFRGS, Porto Alegre, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Curso de Extensão em Análise Sensorial. (Carga horária: 30h).
Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Rio Grande do Sul, IFRS, Bento Gonçalves, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em Fundamentos da Qualidade. (Carga horária: 40h).
Instituto Federal Sul-Rio-Grandense, IFSUL, Pelotas, Brasil

- 2020 - 2021** Curso de curta duração em OPERADOR DE BENEFICIAMENTO DO PESCADO. (Carga horária: 200h). Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Natal, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Boas práticas de manipulação em serviços de alimentação. (Carga horária: 40h). Instituto Federal Farroupilha, IF-Farroupilha, Santa Maria, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Moodle para Professores e Tutores. (Carga horária: 30h). Universidade Estadual do Rio Grande do Sul, UERGS, Porto Alegre, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Boas Práticas nos Serviços de Alimentação. (Carga horária: 40h). Serviço Brasileiro de Apoio às Micro e Pequenas Empresas, SEBRAE, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em Produtor de Derivados do Leite. (Carga horária: 160h). Instituto Federal Farroupilha, IF-Farroupilha, Santa Maria, Brasil
- 2018 - 2018** Curso de curta duração em Curso de Desinibição e Oratória. (Carga horária: 4h). Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Santa Maria, Brasil
- 2017 - 2018** Curso de curta duração em Métodos de Conservação de Alimentos.. (Carga horária: 80h). Instituto Politécnico de Ensino a Distância, IPED, Brasil
- 2017 - 2018** Curso de curta duração em Microbiologia dos Alimentos. (Carga horária: 60h). Universidade Estadual do Maranhão, UEMA, Sao Luis, Brasil
- 2016 - 2016** Curso de curta duração em Introdução a Nutrição.. (Carga horária: 40h). Prime Cursos do Brasil, PRIME, Brasil

Atuação profissional

Instituto Federal Farroupilha - IF-Farroupilha

- 2020 - 2021** Vínculo: Professor Substituto , Enquadramento funcional: Professor Substituto , Carga horária: 40, Regime: Instituto Federal Farroupilha Integral
- 2021 - 2022** Vínculo: Colaborador , Enquadramento funcional: Professor Voluntário Cursos EaD FIC , Carga horária: 10, Regime: Instituto Federal Farroupilha Parcial
Outras informações:
Professor Colaborador no Curso de Formação Inicial e Continuada EaD Cervejeiro. Disciplinas Ministradas: - Biotecnologia - Processo Produtivo de Cerveja I

Atividades

- 10/2020 - 02/2021** Graduação, Ciências Biológicas
Disciplinas ministradas:
Microbiologia
- 10/2020 - 02/2021** Graduação, Tecnologia em Gestão do Agronegócio
Disciplinas ministradas:
Segurança Alimentar e Sustentabilidade
- 05/2020 - 05/2021** Graduação, Técnico em Alimentos
Disciplinas ministradas:
Controle de Qualidade , Microbiologia e Conservação de Alimentos , Nutrição , Orientação de Estágio , Tecnologia de Carnes e Derivados I , Tecnologia de Carnes e Derivados II , Tecnologia de Glicídeos e Lipídeos
- 05/2020 - 05/2021** Ensino médio

Especificação:
Tecnologia de Alimentos

04/2021 - 12/2022 Aperfeiçoamento

Especificação:
Biotecnologia , Processo Produtivo I

Universidade do Estado de Santa Catarina - UDESC

2021 - 2024 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Pesquisador Técnico , Carga horária: 30, Regime:
Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial
Outras informações:
Laboratório de Nutrição Animal (LANA) - bolsista FAPESC na modalidade DCR-B (Desenvolvimento Científico e Tecnológico Regional)

2024 - Atual Vínculo: Servidor público , Enquadramento funcional: Professor Colaborador , Carga horária: 20, Regime:
Universidade do Estado de Santa Catarina Parcial

Atividades

09/2024 - Atual Outra atividade técnico-científica, Centro de Educação Superior do Oeste

Especificação:
Pesquisador Técnico com atividades relacionadas a separação e identificação de ácidos graxos em matrizes alimentares utilizando a técnica de cromatografia em fase gasosa (GC-FID)

07/2024 - 12/2024 Graduação, Engenharia Química

Disciplinas ministradas:
Segurança em Indústrias , Química Analítica Quantitativa

07/2024 - 12/2024 Graduação, Engenharia de Alimentos

Disciplinas ministradas:
Processos Tecnológicos B (Tecnologia de Leites e Derivados) , Metodologia de Pesquisa

02/2024 - 06/2024 Graduação, Engenharia de Alimentos

Disciplinas ministradas:
Comunicação e Expressão , Processos Tecnológicos D (Tecnologia de Frutas e Hortaliças) , Tecnologia de Produtos Açucarados , Tópicos Avançados em Microbiologia

02/2024 - 06/2024 Graduação, Engenharia Química

Disciplinas ministradas:
Microbiologia Geral

02/2025 - Atual Graduação, Engenharia Química

Disciplinas ministradas:
Microbiologia de Alimentos

02/2025 - Atual Graduação, Engenharia de Alimentos

Disciplinas ministradas:
Análise Sensorial de Alimentos , Matérias-Primas Agropecuárias , Microbiologia de Alimentos , Microscopia de Alimentos , Tecnologia de Produtos Açucarados , Processos Tecnológicos D (Tecnologia de Frutas e Hortaliças)

Universitat Autònoma de Barcelona - UAB - UAB

2012 - 2013 Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Bolsista SWG/CNPq , Carga horária: 40, Regime: Universitat Autònoma de Barcelona - UABDedicação exclusiva

Outras informações:
Centro Especial de Investigación Planta de Tecnología de los Alimentos da Universidad Autónoma de Barcelona - CERPTA/UAB.

Universidade Federal de Santa Maria - UFSM

- 2009 - 2014** Vínculo: Outro (especifique) Bolsista , Enquadramento funcional: Analista - bolsista CNPq , Carga horária: 20, Regime: Universidade Federal de Santa Maria Parcial
Outras informações:
Analista no Núcleo Integrado de Desenvolvimento em Análises Laboratoriais da Universidade Federal de Santa Maria - NIDAL/UFSM.
- 2014 - 2016** Vínculo: Aluna de pós graduação , Enquadramento funcional: Mestranda , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal de Santa MariaDedicação exclusiva
Outras informações:
Mestranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos
- 2016 - 2021** Vínculo: Aluna de pós graduação , Enquadramento funcional: Doutoranda , Carga horária: 40, Regime: Universidade Federal de Santa MariaDedicação exclusiva
Outras informações:
Doutoranda em Ciência e Tecnologia dos Alimentos

Revisor de periódico

- 2023 - Atual** POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY
- 2019 - Atual** FOOD RESEARCH INTERNATIONAL
- 2019 - Atual** Revista Revista Contexto & Saúde
- 2018 - Atual** BRAZILIAN JOURNAL OF FOOD TECHNOLOGY

Produção

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

- doi>** LAGO, RAFAEL VINICIUS PANSERA; DA CRUZ, JOANA MORAIS; WOLSCHICK, GABRIEL J.; SIGNOR, MATEUS H.; BREANCINI, MICHEL; **KLEIN, BRUNA**; SILVA, LUIZ EDUARDO LOBO; WAGNER, ROGER; HAMERSKI, MARIA EDUARDA PIENIZ; KOZLOSKI, GILBERTO V.; DA SILVA, ALEKSANDRO SCHAFER. Addition of Exogenous Fibrolytic Enzymes to the Feed of Confined Steers Modulates Fat Profile in Meat. Ruminants. v.5, p.23, 2025.
- doi>** WOLSCHICK, GABRIEL J.; WOLSCHICK, PATRÍCIA T.; SOUZA, ANA LUIZA M.; SIGNOR, MATEUS H.; LAGO, RAFAEL V. P.; BREANCINI, MICHEL; DE VITT, MAKSUEL G.; PICOLI, FERNANDA; MANGONI, AMANDA C. B.; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; SCHROEDER, GABRIELA S.; WEGENER, KETLYN; MILARCH, CARINE F.; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Effects of Adding Guanidinoacetic Acid to the Diet of Jersey Cows on Ruminal Fermentation, Milk Efficiency, Milk Quality and Animal Health. Fermentation-Basel. **JCR**, v.11, p.85, 2025.
- doi>** MARCON, CHARLES; NORA, LUISA; DEOLINDO, GUILHERME L.; SIGNOR, MATEUS H.; BRUNETTO, ANDREI L. R.; BENEDETI, PEDRO D. B.; CUCCO, DIEGO D. C.; LOBO, LUIZ E.; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; BAJAY, MIKLOS M.; BISSACOTTI, BIANCA F.; SILVEIRA, MARCYLENE V.; PAULA, EDUARDO M.; SANTOS, VERÔNICA LISBOA; DA SILVA, JULIANA BUENO; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Inclusion of yeast and saccharides based-product to replace monensin in

the diet of confined steers: performance, rumen environment, metabolism, animal health, and meat quality. TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION. **JCR**, v.57, p.120, 2025.

4. **doi** BRUNETTO, ANDREI L. R.; DEOLINDO, GUILHERME L.; DE F. DOS SANTOS, ANA LUIZA; NORA, LUISA; DE VITT, MAKSUEL GATTO; DE JESUS, RENATO S.; **KLEIN, BRUNA**; LOBO E SILVA, LUIZ EDUARDO; WAGNER, ROGER; KOZLOSKI, GILBERTO V.; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Performance, Metabolism, and Economic Implications of Replacing Soybean Meal with Dried Distillers Grains with Solubles in Feedlot Cattle Diets. Fermentation-Basel. **JCR**, v.11, p.363, 2025.
5. **doi** DEOLINDO, GUILHERME L.; MOLOSSE, VITOR L.; CÉCERE, BRUNO G.O.; PICOLI, FERNANDA; NORA, LUISA; MARCON, CHARLES; **KLEIN, BRUNA**; BISSACOTTI, BIANCA F.; COPETTI, PRISCILA M.; SILVA, LUIZ EDUARDO L.; WAGNER, ROGER; KEMPKA, ANIELA P.; ARAUJO, DENISE N.; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Adding red propolis to the diet of Lacaune lambs: Effects on animal health, ruminal environment, performance, and meat quality. SMALL RUMINANT RESEARCH. **JCR**, v.240, p.107379, 2024.
6. **doi** DE VITT, MAKSUEL G.; SIGNOR, MATEUS H.; CORRÊA, NATALIA G.; BREANCINI, MICHEL; WOLLSCHICK, GABRIEL J.; **KLEIN, BRUNA**; SILVA, LUIZ EDUARDO L.; WAGNER, ROGER; JUNG, CAMILA T. K.; KOZLOSKI, GILBERTO V.; BAJAY, MIKLOS M.; SCHROEDER, GABRIELA S.; MILARCH, CARINE F.; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Combination of Phytoactives in the Diet of Lactating Jersey Cows: Effects on Productive Efficiency, Milk Composition and Quality, Ruminal Environment, and Animal Health. ANIMALS. **JCR**, v.14, p.2518, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 1
7. **doi** CÉCERE, BRUNO GIORGIO DE OLIVEIRA; DEOLINDO, GUILHERME LUIZ; BISSACOTTI, BIANCA F.; COPETTI, PRISCILA MARQUEZIN; SCHETINGER, MARIA ROSA CHITOLINA; **KLEIN, BRUNA**; BALDISSERA, MATHEUS DELAMEA; RIBEIRO, THIAGO PEREIRA; SUAREZ, WALTER HUGO CUELHO; MONTEIRO, DANIEL PIGATTO; SILVA, ALEKSANDRO SCHAFFER DA. Dehydrated Natural Feed for Cats: Influence on Apparent Digestibility Coefficient, Feces Scores, and Serum Immune, Antioxidant, and Metabolic Biomarkers. FOOD AND NUTRITION SCIENCES. v.15, p.594 - 611, 2024.
8. **doi** SIGNOR, MATEUS HENRIQUE; DE FREITAS DOS SANTOS, ANA LUIZA; DE VITT, MAKSUEL GATTO; NORA, LUISA; LAGO, RAFAEL VINICIUS PANSERA; WOLLSCHICK, GABRIEL JEAN; CORREA, NATALIA GEMELLI; **KLEIN, BRUNA**; XAVIER, ANA CAROLINA HADLICH; WAGNER, ROGER; BISSACOTTI, BIANCA FAGAN; DA SILVA, ALEKSANDRO SCHAFFER. Grape seed oil in the diet of primiparous Jersey cows before and after parturition: effects on performance, health, rumen environment, and milk quality. TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION. **JCR**, v.56, p.202, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 3 | **SCOPUS** 2
9. **doi** SIMON, ALEXANDRE L.; COPETTI, PRISCILA M.; LAGO, RAFAEL V.P.; VITT, MAKSUEL G.; NASCIMENTO, ALINE L.; SILVA, LUIZ EDUARDO LOBO E; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; MARTINS, CAMILA SOARES; KOZLOSKI, GILBERTO V.; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Inclusion of exogenous enzymes in feedlot cattle diets: Impacts on physiology, rumen fermentation, digestibility and fatty acid profile in rumen and meat. BIOTECHNOLOGY REPORTS. v.41, p.e00824, 2024.
10. **doi** BRUNETTO, ANDREI L. R.; DOS SANTOS, ANA LUIZA F.; ZAGO, ISADORA; DEOLINDO, GUILHERME L.; NORA, LUISA; MOLOSSE, VITOR L.; LAGO, RAFAEL V. P.; DE C. MACHADO, ALINE; WAGNER, ROGER; NAUDERER, JELSON N.; BISSACOTTI, BIANCA F.; KEMPKA, ANIELA P.; **KLEIN, BRUNA**; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Intake of Condensed Tannins (Acacia mearnsii) by Lambs in Confinement and Its Impact on Growth Performance, Rumen Environment, and Meat. Fermentation-Basel. **JCR**, v.10, p.630, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 1 | **SCOPUS** 1
11. **doi** VIANA, ALTEVIR ROSSATO; MARTINS, ELENICE SPAGNOLO RODRIGUES; DA SILVA, SOLANGE CRISTINA; LEVY, BRUNO SILVEIRA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; KRAUSE, LUCIANA MARIA FONTANARI; DE SOUZA, DIEGO; BOECK, CARINA RODRIGUES. Nanocapsules Prepared by Nanoprecipitation Protects Chia Seed Oil (*Salvia hispanica* L.) against Thermal Degradation. Acs Food Science & Technology. **JCR**, v.4, p.2824 - 2834, 2024.
12. **doi** NOVAKOSKI, PABLO VINICIUS; DE VITT, MAKSUEL GATTO; MOLOSSE, VITOR LUIZ; XAVIER, ANA CAROLINA HADLICH; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; MILARCH, CARINE FREITAS; LEONARDI, LUIZ EDUARDO; KOZLOSKI, GILBERTO VILMAR; VEDOVATTO, MARCELO; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. The addition of curcumin to the diet of post-weaning dairy calves: effects on ruminal fermentation, immunological, and oxidative responses. TROPICAL ANIMAL HEALTH AND PRODUCTION. **JCR**, v.56, p.142, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 2 | **SCOPUS** 2
13. **doi** SANTOS, ANA IRIS S. DOS; KESSLER, JULCEMAR D.; **KLEIN, BRUNA**; BRUNETTO, ANDREI L. R.; DEOLINDO, GUILHERME L.; SILVA, LUIZ EDUARDO L.; WAGNER, ROGER; SILVA, POLIHENY MARTINS DA; BALDISSERA, MATHEUS D.; SILVA, ALEKSANDRO S. DA. Tributyrin in the Diet of Lambs

and Its Impacts on Energy Metabolism and Oxidative Status in the Liver and Intestine, as Well as the Fatty Acid Profile in Meat. *FOOD AND NUTRITION SCIENCES (ONLINE)*. v.15, p.1065 - 1084, 2024.

14. [doi](#) DOS SANTOS JÚNIOR, JORGE ROBERTO; DOS SANTOS, INGRID DUARTE; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; DE CASTILHOS, MAURÍCIO BONATTO MACHADO; DEL BIANCHI, VANILDO LUIZ. Comprehensive study of the volatile profile of Niágara Rosada (*Vitis labrusca*) wines produced from *Brettanomyces anomalus* using GC-FID-MS: a chemical and sensory approach. *EUROPEAN FOOD RESEARCH AND TECHNOLOGY*. **JCR**, v.249, p.2977 - 2988, 2023.
15. [doi](#) REIS RIBEIRO, STEPHANIE; DUARTE DOS SANTOS, INGRID; **KLEIN, BRUNA**; ROBERTO THEWES, FLAVIO; BASSO PINTON, MARIANA; CEZAR BASTIANELLO CAMPAGNOL, PAULO; BRACKMANN, AURI; BOTH, VANDERLEI; WAGNER, ROGER. Higher CO₂ during controlled atmosphere storage of unshelled 'Barton' pecans or carnauba wax coating: effect on the quality after long-term storage at two temperatures. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.1, p.112854, 2023.
16. [doi](#) DONADEL, JOSSIÊ ZAMPERETTI; THEWES, FABIO RODRIGO; DOS SANTOS, LUANA FERREIRA; SCHULTZ, ERANI ELISEU; BERGHETTI, MAGNO ROBERTO PASQUETTI; LUDWIG, VAGNER; MESADRI, JULIANA; **KLEIN, BRUNA**; THEWES, FLAVIO ROBERTO; SCHMIDT, SUELE FERNANDA PREDIGER; BOTH, VANDERLEI; BRACKMANN, AURI; NEUWALD, DANIEL ALEXANDRE; WAGNER, ROGER. Superficial scald development in 'Granny Smith' and 'Nicoter' apples: The role of key volatile compounds when fruit are stored under dynamic controlled atmosphere. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.173, p.113396, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 2 | **SCOPUS** 2
17. [doi](#) DE JESUS FILHO, MILTON; **KLEIN, BRUNA**; QUINTÃO TEIXEIRA, LUCIANO JOSÉ; SILVA, JOYCE GRAZIELLE SIQUEIRA; PALLONE, JULIANA AZEVEDO LIMA; WAGNER, ROGER; GODOY, HELENA TEIXEIRA. The influence of production units and seasons on the physicochemical characteristics, mineral and fatty acid content, and texture profile of the artisanal cheeses from Serra da Canastra, Brazil. *JOURNAL OF FOOD COMPOSITION AND ANALYSIS*. **JCR**, v.123, p.105589, 2023. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 4 | **SCOPUS** 4
18. [doi](#) RIBEIRO, STEPHANIE REIS; **KLEIN, BRUNA**; SANTOS, INGRID DUARTE DOS; THEWES, FLAVIO ROBERTO; BRACKMANN, AURI; BOTH, VANDERLEI; WAGNER, ROGER. Effects of controlled atmosphere and storage temperature on the quality of shelled 'Barton' pecan nuts during long-term storage. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.158, p.111498, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 11 | **SCOPUS** 10
19. [doi](#) PICOLI, FERNANDA; MARQUES, SUELYN DE OLIVEIRA; OLIVEIRA, ALANA DUARTE DE; NUNES, CRISTINA GRADIN; SERAFINI, SUÉLEN; **KLEIN, BRUNA**; DE OLIVEIRA, NANDARA SOARES; SANTOS, NATALY NEVES OLIVEIRA DOS; ZAMPAR, ALINE; LOPES, DIOGO LUIZ DE ALCANTARA; EL HADI PEREZ FABREGAT, THIAGO. Mixed culture microorganisms fermented soybean meal improves productive performance and intestinal health of Nile tilapia (*Oreochromis niloticus*) juveniles fed plant-based diets in a biofloc system. *AQUACULTURE RESEARCH*. **JCR**, v.00, p.1 - 13, 2022. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 9 | **SCOPUS** 12
20. [doi](#) UBESSI, CASSIANE; TEDESCO, SOLANGE BOSIO; DA SILVA, CRISTIANE DE BONA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; ANDRIOLO, JERÔNIMO LUIZ. Chemical composition of chamomile essential oil cultivated with homeopathy. *JOURNAL OF ESSENTIAL OIL RESEARCH*. **JCR**, v.33, p.342 - 350, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 4 | **SCOPUS** 4
21. [doi](#) DOS SANTOS, INGRID D.; FONTANA, MARLOS E.Z.; **KLEIN, BRUNA**; RIBEIRO, STEPHANIE R.; STEFANELLO, ANDRIELI; THEWES, FABIO R.; SCHMIDT, SUELE F. P.; COPETTI, MARINA V.; BRACKMANN, AURI; PIZZUTTI, IONARA R.; WAGNER, ROGER. Fungal growth, patulin accumulation and volatile profile in 'Fuji Mishima' apples under controlled atmosphere and dynamic controlled atmosphere. Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment. **JCR**, v.1, p.1 - 15, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 3 | **SCOPUS** 3
22. [doi](#) DE JESUS FILHO, MILTON; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; TEIXEIRA GODOY, HELENA. Key aroma compounds of Canastra cheese: HS-SPME optimization assisted by olfactometry and chemometrics. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.150, p.110788, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 14 | **SCOPUS** 13
23. [doi](#) ALINE DE MOURA, FERNANDA; TEIXEIRA MACAGNAN, FERNANDA; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; PICOLLI DA SILVA, LEILA. Metabolic properties of partially hydrolyzed pectin from passion fruit peel. *Bioactive Carbohydrates and Dietary Fibre*. v.25, p.100256, 2021.
24. [doi](#) RAMPELOTTO, CRISTINE; SPERONI, CAROLINE S.; CONTE, LISIANE; PIANESSO, DIRLEISE; MACHADO, ISADORA S.; RODRIGUES, RENATA F.; MINUZZI, NATÁLIA M.; ADORIAN, TAÍDA J.; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; Baldisserotto, Bernardo; DA SILVA, LEILA P.; HEINZMANN,

- BERTA M.; DE MENEZES, CRISTIANO R.; Emanuelli, Tatiana. Microencapsulated Lemongrass (*Cymbopogon flexuosus*) Essential Oil Supplementation on Quality and Stability of Silver Catfish Fillets during Frozen Storage. *Journal of Aquatic Food Product Technology*. **JCR**, v.1, p.1 - 18, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 5 | **SCOPUS** 4
25. **doi** THEWES, FABIO RODRIGO; BRACKMANN, AURI; BOTH, VANDERLEI; ANESE, ROGERIO DE OLIVEIRA; LUDWIG, VAGNER; WENDT, LUCAS MALLMANN; BERGHETTI, MAGNO ROBERTO PASQUETTI; THEWES, FLAVIO ROBERTO; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER. Respiratory quotient level variation during storage: Critical period for low oxygen tolerance, metabolism, and quality of 'Galaxy' apples. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*. **JCR**, v.182, p.111699, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 8 | **SCOPUS** 8
26. **doi** ROSSATO, ALINE; SILVEIRA, LARISSA DA SILVA; OLIVEIRA, PÂMELLA SCHARAMM; SOUZA, THOBAS TONIOLO DE; BECKER, ANA PAULA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; FILHO, WALTER PAIXÃO DE SOUZA; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA DOS; SOUZA, DIEGO DE; BALDISSERA, MATHEUS DELLAMÉA; SAGRILLO, MICHELE RORATO. Safety profile, antimicrobial and antibiofilm activities of a nanostructured lipid carrier containing oil and butter from *Astrocaryum vulgare*: in vitro studies. *INTERNATIONAL JOURNAL FOR INNOVATION EDUCATION AND RESEARCH*. v.9, p.478 - 497, 2021.
27. **doi** **KLEIN, BRUNA**; RIBEIRO, QUELLEN MACHADO; THEWES, FABIO RODRIGO; ANESE, ROGERIO DE OLIVEIRA; OLIVEIRA, FERNANDA DE CANDIDO DE; SANTOS, INGRID DUARTE DOS; RIBEIRO, STEPHANIE REIS; DONADEL, JOSSIÊ ZAMPERETTI; BRACKMANN, AURI; BARIN, JULIANO SMANIOTO; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; WAGNER, ROGER. The isolated or combined effects of dynamic controlled atmosphere (DCA) and 1-MCP on the chemical composition of cuticular wax and metabolism of 'Maxi Gala' apples after long-term storage. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.140, p.109900, 2021. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 18 | **SCOPUS** 18
28. **doi** Vieira, K.R.; Maroneze, M.M.; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**; Queiroz, M.I.; LOPES, E. J.; ZEPKA, LEILA QUEIROZ. The role of microalgae-based systems in the dynamics of odorous compounds in the meat processing industry. Part II – olfactometry and sensory relevance. *Desalination and Water Treatment*. **JCR**, v.232, p.16 - 25, 2021.
29. **doi** QUATRIN, ANDRÉIA; RAMPELOTTO, CRISTINE; PAULETTO, ROBERSON; MAURER, LUANA HASELEIN; NICHELLE, SABRINA MARAFIGA; KLEIN, B.; RODRIGUES, RENATA FRITZSCHE; MARÓSTICA JUNIOR, MÁRIO ROBERTO; FONSECA, BRUNA DE SOUZA; DE MENEZES, CRISTIANO RAGAGNIN; MELLO, RENIUS DE OLIVEIRA; RODRIGUES, ELISEU; BOCHI, Vivian Caetano; EMANUELLI, T. Bioaccessibility and catabolism of phenolic compounds from jaboticaba (*Myrciaria trunciflora*) fruit peel during in vitro gastrointestinal digestion and colonic fermentation. *Journal of Functional Foods*. **JCR**, v.65, p.103714, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 97 | **SCOPUS** 96
30. **doi** REIS RIBEIRO, STEPHANIE; **KLEIN, BRUNA**; MACHADO RIBEIRO, QUELLEN; DUARTE DOS SANTOS, INGRID; GOMES GENRO, ANA LUÍSA; DE FREITAS FERREIRA, DANIELE; JANNER HAMANN, JONAS; SMANIOTO BARIN, JULIANO; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; FRONZA, DINIZ; BOTH, VANDERLEI; WAGNER, ROGER. Chemical composition and oxidative stability of eleven pecan cultivars produced in southern Brazil. *FOOD RESEARCH INTERNATIONAL*. **JCR**, v.136, p.109596, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 46 | **SCOPUS** 45
31. **doi** BALDISSERA, MATHEUS D.; SOUZA, CARINE F.; Zeppenfeld, Carla Cristina; VELHO, MAIARA C.; KLEIN, B.; ABBAD, LORENZO B.; OURIQUE, ALINE F.; WAGNER, ROGER; DA SILVA, ALEKSANDRO S.; BALDISSEROTTO, B.. Dietary supplementation with nerolidol nanospheres improves growth, antioxidant status and fillet fatty acid profiles in Nile tilapia: Benefits of nanotechnology for fish health and meat quality. *AQUACULTURE*. **JCR**, v.516, p.734635, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 36 | **SCOPUS** 36
32. **doi** THEWES, FABIO RODRIGO; ANESE, ROGERIO OLIVEIRA; THEWES, FLAVIO ROBERTO; LUDWIG, VAGNER; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; NORA, FABIANA ROOS; ROMBALDI, CÉSAR VALMOR; BRACKMANN, AURI. Dynamic controlled atmosphere (DCA) and 1-MCP: Impact on volatile esters synthesis and overall quality of 'Galaxy' apples. *FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE*. **JCR**, v.26, p.100563, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 30 | **SCOPUS** 33
33. **doi** **KLEIN, BRUNA**; FALK, RENATA BOLZAN; THEWES, FABIO RODRIGO; ANESE, ROGERIO DE OLIVEIRA; SANTOS, INGRID DUARTE DOS; RIBEIRO, STEPHANIE REIS; DONADEL, JOSSIÊ ZAMPERETTI; BRACKMANN, AURI; BARIN, JULIANO SMANIOTO; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; WAGNER, ROGER. Dynamic controlled atmosphere: Effects on the chemical composition of cuticular wax of 'Cripps Pink' apples after long-term storage. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*. **JCR**, v.164, p.111170, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 26 | **SCOPUS** 26

34. [doi](#) RIBEIRO, STEPHANIE REIS; RIBEIRO, QUELLEN MACHADO; **KLEIN, BRUNA**; DUARTE DOS SANTOS, INGRID; FORGIARINI, SARAH; HAMANN, JONAS JANNER; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; FRONZA, DINIZ; BRACKMANN, AURI; BOTH, VANDERLEI; WAGNER, ROGER. Effect of low oxygen on quality attributes of 'Barton' pecan nuts after long-term storage at different temperatures. *SCIENTIA HORTICULTURAE*. **JCR**, v.263, p.109098, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 32 | **SCOPUS** 34
35. [doi](#) DE LIMA ALVES, LARISSA; **ZAMPERETTI DONADEL, JOSSIÉ**; RODRIGUES ATHAYDE, DIRCEU; STEFANELLO DA SILVA, MARIANNA; **KLEIN, BRUNA**; BITTENCOURT FAGUNDES, MARIANE; RAGAGNIN DE MENEZES, CRISTIANO; SMANIOTO BARIN, JULIANO; CEZAR BASTIANELLO CAMPAGNOL, PAULO; WAGNER, ROGER; JOSÉ CICHOSKI, ALEXANDRE. Effect of ultrasound on proteolysis and the formation of volatile compounds in dry fermented sausages. *ULTRASONICS SONOCHEMISTRY*. **JCR**, v.67, p.105161, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 51 | **SCOPUS** 56
36. [doi](#) ANESE, ROGERIO DE OLIVEIRA; THEWES, FABIO RODRIGO; BRACKMANN, AURI; SCHULTZ, ERANI ELISEU; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; BERGHETTI, MAGNO ROBERTO PASQUETTI; WENDT, LUCAS MALLMANN. Growth regulators on quality traits and volatile organic compounds profile of 'Royal Gala' apple at harvest and after dynamic controlled atmosphere storage. *POSTHARVEST BIOLOGY AND TECHNOLOGY*. **JCR**, v.164, p.111158, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 18 | **SCOPUS** 19
37. [doi](#) MACHADO, VANESSA SCHOPF; VERDI, CAMILA MARINA; SOMACAL, SABRINA; ROSSI, GRAZIELLE GUIDOLIN; MACHADO, MARINA LOPES; **KLEIN, BRUNA**; ROOS, VITOR CORTELINE; URQUHART, CAROLINA GONZALEZ; DALCOL, IONARA IRION; SAGRILLO, MICHELE RORATO; MACHADO, ALENCAR KOLINSK; CAMPOS, MARLI MATIKO; WAGNER, ROGER; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA. *Achyrocline flaccida* essential oil from Brazil: phytochemical composition, genotoxicity, protective effects on *Caenorhabditis elegans*, and antimycobacterial activity. *NATURAL PRODUCTS RESEARCH*. **JCR**, v.35, p.1 - 5, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 2 | **SCOPUS** 2
38. [doi](#) ANESE, ROGERIO DE OLIVEIRA; BRACKMANN, AURI; THEWES, FABIO RODRIGO; SCHULTZ, ERANI ELISEU; LUDWIG, VAGNER; WENDT, LUCAS MALLMANN; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**. Impact of dynamic controlled atmosphere storage and 1-methylcyclopropene treatment on quality and volatile organic compounds profile of 'Galaxy' apple. *FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE*. **JCR**, v.23, p.100443, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 29 | **SCOPUS** 33
39. [doi](#) VERDI, CAMILA MARINA; MACHADO, VANESSA SCHOPF; MACHADO, ALENCAR KOLINSK; **KLEIN, BRUNA**; BONEZ, PAULINE CORDENONSI; DE ANDRADE, EDUARDO NASCIMENTO CORREA; ROSSI, GRAZIELLE; CAMPOS, MARLI MATIKO; WAGNER, ROGER; SAGRILLO, MICHELE RORATO; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA. Phytochemical characterization, genotoxicity, cytotoxicity, and antimicrobial activity of *Gautheria procumbens* essential oil. *NATURAL PRODUCT RESEARCH*. **JCR**, v.28, p.1 - 5, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 6 | **SCOPUS** 9
40. [doi](#) FAVARETTO, JORGE A.; ALBA, DAVI F.; MARCHIORI, MAIARA S.; MARCON, HIAM J.; SOUZA, CARINE F.; BALDISSERA, MATHEUS D.; BIANCHI, ANDERSON E.; ZANLUCHI, MURILO; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; VEDOVATTO, MARCELO; DA SILVA, ALEKSANDRO S.. Supplementation with a blend based on micro-encapsulated carvacrol, thymol, and cinnamaldehyde in lambs feed inhibits immune cells and improves growth performance. *Livestock Science*. **JCR**, v.240, p.104144, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 20 | **SCOPUS** 20
41. [doi](#) MACHADO, VANESSA S.; CAMPONOGARA, CAMILA; OLIVEIRA, SARA M.; BALDISSERA, MATHEUS D.; SAGRILLO, MICHELE R.; GUNDEL, SAMANTA DA S.; SILVA, ANA PAULA T. DA; OURIQUE, ALINE F.; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; SANTOS, ROBERTO C.V.; SILVA, ALEKSANDRO S. DA. Topical hydrogel containing *Achyrocline satureioides* oily extract (free and nanocapsule) has anti-inflammatory effects and thereby minimizes irritant contact dermatitis. *ANAIS DA ACADEMIA BRASILEIRA DE CIÊNCIAS*. **JCR**, v.92, p.e20191066, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 8
42. [doi](#) DE BAIRROS, ANDRÉ VALLE; DIAS, DIULIA; BEZERRA, ANDRÉ; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; KOMMERS, GLAUCIA; STEFANON, ELIZA; PEGO, ANA MIGUEL. An analytical strategy for the identification of carbamates, toxic alkaloids, phenobarbital and warfarin in stomach contents from suspected poisoned animals by thin-layer chromatography/ultraviolet detection. *TOXICOLOGY MECHANISMS AND METHODS*. **JCR**, v.29, p.518 - 530, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 6
43. [doi](#) WACZUK, EMILY PANSERA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; DA ROCHA, JOÃO BATISTA TEIXEIRA; ARDISSON-ARAÚJO, DANIEL M.P.; BARBOSA, NILDA VARGAS. Assessing the toxicant effect of spontaneously volatilized 4-vinylcyclohexane exposure in nymphs of the lobster cockroach

Nauphoeta cinerea. ENVIRONMENTAL TOXICOLOGY AND PHARMACOLOGY. **JCR**, v.72, p.103264, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 9

44. **doi** DONADEL, JOSSIÊ ZAMPERETTI; THEWES, FABIO RODRIGO; DE OLIVEIRA ANESE, ROGERIO; SCHULTZ, ERANI ELISEU; BERGHETTI, MAGNO ROBERTO PASQUETTI; LUDWIG, VAGNER; **KLEIN, BRUNA**; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; BARIN, JULIANO SMANIOTO; BOTH, VANDERLEI; BRACKMANN, AURI; WAGNER, ROGER. Key volatile compounds of 'Fuji Kiku' apples as affected by the storage conditions and shelf life: Correlation between volatile emission by intact fruit and juice extracted from the fruit. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. **JCR**, v.125, p.108625, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 22 | **SCOPUS** 26
45. **doi** NASCIMENTO, KÁTIA; COPETTI, PRISCILA MARQUEZAN; FERNANDES, ANDRESSA; **KLEIN, BRUNA**; FOGAÇA, ALINE; ZEPKA, LEILA QUEIROZ; WAGNER, ROGER; OURIQUE, ALINE FERREIRA; SAGRILLO, MICHELE RORATO; DA SILVA, JOSÉ EDSON PAZ. Phytochemical analysis and evaluation of the antioxidant and antiproliferative effects of Tucumã oil nanocapsules in breast adenocarcinoma cells (MCF-7). NATURAL PRODUCT RESEARCH. **JCR**, v.1, p.1 - 6, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 11 | **SCOPUS** 10
46. **doi** DA SILVA GÜNDEL, SAMANTA; VELHO, MAIARA CALLEGARO; DIEFENTHALER, MARIANNE KERCHER; FAVARIN, FERNANDA REIS; COPETTI, PRISCILA MARQUEZAN; DE OLIVEIRA FOGAÇA, ALINE; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; GÜNDEL, ANDRÉ; SAGRILLO, MICHELE RORATO; OURIQUE, ALINE FERREIRA. Basil oil-nanoemulsions: Development, cytotoxicity and evaluation of antioxidant and antimicrobial potential. JOURNAL OF DRUG DELIVERY SCIENCE AND TECHNOLOGY. **JCR**, v.46, p.378 - 383, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 49 | **SCOPUS** 57
47. **doi** de Lima Veeck, Ana Paula; Daniel, Ana Paula; KLEIN, B.; QUATRIN, ANDRÉIA; DE SOUZA REZER, ANA PAULA; MILANI, LIANA GUIDOLIN; Zeppenfeld, Carla Cristina; da Cunha, Mauro Alves; HELDWEIN, CLARISSA GIESEL; Heinzmann, Berta Maria; PARODI, THAYLISE VEY; Baldisserotto, Bernardo; EMANUELLI, T. Chemical, microbiological, and sensory parameters during the refrigerated storage of silver catfish (*Rhamdia quelen*) exposed in vivo to the essential oil of Lippia alba. JOURNAL OF FOOD SCIENCE AND TECHNOLOGY-MYSORE. **JCR**, v.55, p.1416 - 1425, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 9 | **SCOPUS** 10
48. **doi** **KLEIN, BRUNA**; THEWES, FABIO RODRIGO; DE OLIVEIRA ANESE, ROGÉRIO; BRACKMANN, AURI; BARIN, JULIANO SMANIOTO; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ; WAGNER, ROGER. Development of dispersive solvent extraction method to determine the chemical composition of apple peel wax. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. **JCR**, , p.611 - 619, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 20 | **SCOPUS** 21
49. GALLI, GABRIELA M; VOLPATO, ANDREIA; SANTOS, ROBERTO C V; **KLEIN, B.**; OURIQUE, A. F.; WAGNER, ROGER; STEFANI, LENITA M; QUATRIN, PRISCILLA M; BALDISSERA, MATHEUS D; TONIN, ALEXANDRE A; SILVA, A.. Effects of essential oil of Eucalyptus globulus loaded in nanoemulsions and in nanocapsules on reproduction of cattle tick (*Rhipicephalus microplus*). Archivos de Zootecnia. v.67, p.494 - 498, 2018.
50. **doi** CLERICI, D. J.; DE SOUZA, M. E.; QUATRIN, P. M.; VIANNA SANTOS, R. C.; COSTA-LEONARDO, A. M.; OURIQUE, A. F.; RAFFIN, R. P.; MARQUES, C. T.; DE CAMARGO DIETRICH, C. R. R.; DE SILVA GÜNDEL, S.; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**. Effects of nanostructured essential oils against subterranean termites (*Coptotermes gestroi*). JOURNAL OF APPLIED ENTOMOLOGY. **JCR**, v.1, p.1 - 7, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 11
51. **doi** REBELLATO, ANA PAULA; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; LIMA PALLONE, JULIANA AZEVEDO. FORTIFICATION EFFECTS OF DIFFERENT IRON COMPOUNDS ON REFINED WHEAT FLOUR STABILITY. JOURNAL OF CEREAL SCIENCE. **JCR**, v.82, p.1 - 7, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 6
52. **doi** REBELLATO, ANA PAULA; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; AZEVEDO LIMA PALLONE, JULIANA. Fortification of whole wheat flour with different iron compounds: effect on quality parameters and stability. Journal of Food Science and Technology. **JCR**, v.55, p.3575 - 3583, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 8 | **SCOPUS** 11
53. **doi** VARGAS, THAIS DE SOUZA; SALUSTRIANO, NATHACHA DE ANDRADE; **KLEIN, BRUNA**; ROMÃO, WANDERSON; SILVA, SAMANTHA RIBEIRO CAMPOS DA; WAGNER, ROGER; SCHERER, RODRIGO. Fungicides in red wines produced in South America. Food Additives and Contaminants Part A-Chemistry Analysis Control Exposure & Risk Assessment. **JCR**, v.35, p.2135 - 2144, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 12 | **SCOPUS** 13

54. [doi](#) GALLI, GABRIELA M; ROZA, LENILSON F; SANTOS, ROBERTO C V; QUATRIN, PRISCILLA M; OURIQUE, ALINE F; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; BALDISSERA, MATHEUS D; VOLPATO, ANDREIA; CAMPIGOTTO, GABRIELA; GLOMBOWSKY, PATRICIA; SOLDÁ, NATAN M; BARETTA, DILMAR; TONIN, ALEXANDRE A; STEFANI, LENITA M; DA SILVA, ALEKSANDRO S. Low Dose of Nanocapsules Containing Eucalyptus Oil Has Beneficial Repellent Effect Against Horn Fly (Diptera: Muscidae). JOURNAL OF ECONOMIC ENTOMOLOGY. **JCR**, v.111, p.2983 - 2987, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 8 | **SCOPUS** 9
55. [doi](#) DA SILVA GÜNDEL, SAMANTA; DE SOUZA, MÁRCIA EBLING; QUATRIN, PRISCILLA MACIEL; **KLEIN, BRUNA**; WAGNER, ROGER; GÜNDEL, ANDRÉ; VAUCHER, RODRIGO DE ALMEIDA; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA; OURIQUE, ALINE FERREIRA. Nanoemulsions containing Cymbopogon flexuosus essential oil: Development, characterization, stability study and evaluation of antimicrobial and antibiofilm activities. MICROBIAL PATHOGENESIS. **JCR**, v.118, p.268 - 276, 2018. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 74 | **SCOPUS** 76
56. [doi](#) ROSSI, GRAZIELLE GUIDOLIN; GUTERRES, KEVIM BORDIGNON; BONEZ, PAULINE CORDENONSI; DA SILVA GÜNDEL, SAMANTA; AGGERTT, VANESSA ALBERTINA; SIQUEIRA, FALLON SANTOS; OURIQUE, ALINE FERREIRA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA; DE CAMPOS, MARLI MATIKO ANRAKU. Antibiofilm activity of nanoemulsions of Cymbopogon flexuosus against rapidly growing mycobacteria. MICROBIAL PATHOGENESIS. **JCR**, v.113, p.335 - 341, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 27 | **SCOPUS** 32
57. [doi](#) BALDISSERA, M. D.; SOUZA, C.; GRANDO, T.; COSSETIN, L.; SAGRILLO, M.; NASCIMENTO, K.; SILVA, A.; MACHADO, A.; CRUZ, I.; STEFANI, L.; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**; MONTEIRO, S.. Antihyperglycemic, antioxidant activities of tucumã oil (*Astrocaryum vulgare*) in alloxan-induced diabetic mice, and identification of fatty acid profile by gas chromatograph: New natural source to treat hyperglycemia. CHEMICO-BIOLOGICAL INTERACTIONS. **JCR**, v.270, p.51 - 58, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 19 | **SCOPUS** 23
58. [doi](#) QUATRIN, PRISCILLA MACIEL; VERDI, CAMILA MARINA; DE SOUZA, MÁRCIA EBLING; DE GODOI, SAMANTHA NUNES; **KLEIN, BRUNA**; GÜNDEL, ANDRÉ; WAGNER, ROGER; DE ALMEIDA VAUCHER, RODRIGO; OURIQUE, ALINE FERREIRA; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA. Antimicrobial and antibiofilm activities of nanoemulsions containing Eucalyptus globulus oil against Pseudomonas aeruginosa and Candida spp.. MICROBIAL PATHOGENESIS. **JCR**, v.112, p.230 - 242, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 52 | **SCOPUS** 56
59. [doi](#) ATHAYDE, DIRCEU RODRIGUES; FLORES, DIEGO RAFAEL MARTINS; DA SILVA, JÉSSICA SOARES; GENRO, ANA LUÍSA GOMES; SILVA, MARIANNA STAFANELLO; **KLEIN, BRUNA**; MELLO, RENIUS; CAMPAGNOL, PAULO CEZAR BASTIANELLO; WAGNER, ROGER; MENEZES, CRISTIANO RAGAGNIN; BARIN, JULIANO SMANIOTO; CICHOSKI, ALEXANDRE JOSÉ. Application of electrolyzed water for improving pork meat quality. FOOD RESEARCH INTERNATIONAL. **JCR**, v.100, p.757 - 763, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 54 | **SCOPUS** 57
60. [doi](#) MEIRELES DOS SANTOS, ALINE; JACOB LOPES, EDUARDO; BASSO SARTORI, RAFAELA; **KLEIN, BRUNA**; QUEIROZ ZEPKA, LEILA. EFLUENTE CERVEJEIRO COMO PLATAFORMA PARA GERAÇÃO DE BIODIESEL A PARTIR DE PHORMIDIUM AUTUMNALE. Revista Mundi Engenharia, Tecnologia e Gestão (ISSN: 2525-4782). v.1, p.1 - 20, 2017.
61. [doi](#) DE GODOI, SAMANTHA NUNES; QUATRIN, PRISCILLA MACIEL; SAGRILLO, MICHELE RORATO; NASCIMENTO, K?TIA; WAGNER, ROGER; **KLEIN, BRUNA**; SANTOS, ROBERTO CHRIST VIANNA; OURIQUE, ALINE FERREIRA. Evaluation of Stability and In Vitro Security of Nanoemulsions Containing Oil. BIOMED RESEARCH INTERNATIONAL. **JCR**, v.2017, p.1 - 10, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 34 | **SCOPUS** 36
62. [doi](#) FERREIRA, LAUREN F; DANIEL, A. P.; PICCOLO, JAQUELINE; **KLEIN, B.**; Ruviaro, Amanda Roggia; **EMANUELLI, T.** INFUSÃO DE Aloysia triphylla: EFEITOS OPOSTOS EM UM TESTE DE ATIVIDADE ANTIOXIDANTE IN VITRO E NA ESTABILIDADE OXIDATIVA DE PATÊS DE PESCADO REFRIGERADOS. BOLETIM CENTRO DE PESQUISA E PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS. **JCR**, v.34, p.1 - 12, 2017.
63. [doi](#) KRINGEL, DIANINI HÜTTNER; ANTUNES, MARIANA DIAS; **KLEIN, BRUNA**; CRIZEL, ROSANE LOPES; WAGNER, ROGER; DE OLIVEIRA, ROBERTO PEDROSO; DIAS, ALVARO RENATO GUERRA; ZAVAREZE, ELESSANDRA DA ROSA. Production, Characterization, and Stability of Orange or Eucalyptus Essential Oil/ β -Cyclodextrin Inclusion Complex. JOURNAL OF FOOD SCIENCE. **JCR**, v.82, p.2598 - 2605, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** 72 | **SCOPUS** 68

64. [doi](#) DANIEL, ANA PAULA; FERREIRA, LAUREN FRESINGHELLI; KLEIN, BRUNA; RUVIARO, AMANDA ROGGIA; QUATRIN, ANDRÉIA; PARODI, THAYLISE VEY; ZEPPENFELD, CARLA CRISTINA; HEINZMANN, BERTA MARIA; BALDISSEROTTO, BERNARDO; EMANUELLI, TATIANA. Oxidative stability during frozen storage of filets from silver catfish (*Rhamdia quelen*) sedated with the essential oil of *Aloysia triphylla* during transport. *Ciência Rural*. **JCR**, v.46, p.560 - 566, 2016. Citações: **WEB OF SCIENCE** 7 | **SCOPUS** 10
65. [doi](#) VEECK, ANA PAULA DE LIMA; KLEIN, B.; RUVIARO, AMANDA ROGGIA; QUATRIN, ANDRÉIA; FERREIRA, LAUREN FRESINGHELLI; DANIEL, ANA PAULA; PICCOLO, JAQUELINE; OLIVEIRA, MAURÍCIO SCHNEIDER; MALLMANN, C. A.; Heinzmann, Berta Maria; EMANUELLI, TATIANA. Estabilidade lipídica de filés de carpa húngara congelados tratados com extratos de *Lippia Alba*. *Ciência Rural*. **JCR**, v.45, p.1113 - 1119, 2015. Citações: **WEB OF SCIENCE** 5 | **SCOPUS** 5
66. [doi](#) KLEIN, BRUNA; GALLARDO-CHACÓN, JOAN-JOSEP; CODINA-TORRELLA, IDOIA; TRUJILLO, ANTONIO-JOSÉ; JUAN, BIBIANA. Evaluation of Volatile Compounds of -Tiger Nut Beverage- (Orxata de Xufia) Headspace by Optimized Solid-Phase Micro-Extraction. *OALib*. v.01, p.1 - 15, 2014.
67. [doi](#) PICCOLO, JAQUELINE; DANIEL, ANA PAULA; KLEIN, BRUNA; FERREIRA, LAUREN FRESINGHELLI; RUVIARO, AMANDA ROGGIA; EMANUELLI, ATIANA; KUBOTA, ERNESTO HASHIME. Oxidative stability of refrigerated fish pates containing loquat seed extract. *Ciência Rural* (UFSM. Impresso). **JCR**, v.44, p.1705 - 1710, 2014. Citações: **WEB OF SCIENCE** 3 | **SCOPUS** 4
68. [doi](#) DANIEL, ANA PAULA; VEECK, ANA PAULA L.; KLEIN, BRUNA; FERREIRA, LAUREN F.; DA CUNHA, MAURO A.; PARODI, THAYLISE V.; ZEPPENFELD, CARLA C.; SCHMIDT, DENISE; CARON, BRAULIO O.; HEINZMANN, BERTA M.; BALDISSEROTTO, BERNARDO; EMANUELLI, TATIANA. Using the Essential Oil of *Aloysia triphylla* (L'Her.) Britton to Sedate Silver Catfish (*Rhamdia quelen*) during Transport Improved the Chemical and Sensory Qualities of the Fish during Storage in Ice. *Journal of Food Science*. **JCR**, v.79, p.S1205 - S1211, 2014. Citações: **WEB OF SCIENCE** 32 | **SCOPUS** 32
69. [doi](#) VEECK, ANA PAULA L.; KLEIN, BRUNA; FERREIRA, LAUREN F.; BECKER, ALEXSSANDRO G.; HELDWEIN, CLARISSA G.; HEINZMANN, BERTA M.; BALDISSEROTTO, BERNARDO; EMANUELLI, TATIANA. Lipid stability during the frozen storage of filets from silver catfish exposed *in vivo* to the essential oil of *Lippia alba* (Mill.) NE Brown. *Journal of the Science of Food and Agriculture*. **JCR**, v.93, p.955 - 960, 2013. Citações: **WEB OF SCIENCE** 30 | **SCOPUS** 40

Capítulos de livros publicados

1. SANTOS, INGRID DUARTE DOS; Colussi, Rosana; WAGNER, ROGER; Pizzutti, Ionara Regina; Silva, Rosselei Caiel da; KLEIN, BRUNA; RIBEIRO, STEPHANIE REIS; Fontana, Marlos Eduardo Zorzella. PATULINA E OS PROBLEMAS NA INDÚSTRIA DA MAÇÃ: UMA VISÃO GERAL In: *Investigação Científica no Campo da Engenharia e da Tecnologia de Alimentos* 3, ed.3. : Atena Editora, 2021, p. 200 - 213.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. RIBEIRO, Q.; Bruna Klein; FALK, R. B.; THEWES, F. R.; DONADEL, J. Z.; BRACKMANN, A.; WAGNER, R.. Determinação de triterpenóides em cera cuticular de diferentes cultivares de maçãs (*Malus domestica* Borkh) In: *Anais do 2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos*, 2018, Santa Maria. **2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos**. 2018,
2. SARTORI, R. B.; LASTA, P.; SANTOS, A. M.; SANTOS, A. M.; KLEIN, B.; WAGNER, R.; QUEIROZ ZEPKA, LEILA; LOPES, E. J.. Perfil de ácidos graxos da cianobactéria *Phormidium autumnale* a partir da biorremediação de efluente cervejeiro In: *2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos*, 2018, Santa Maria. **Anais do 2º Workshop de Compostos Bioativos & Qualidade de Alimentos**. 2018,
3. KLEIN, B.; FALK, R. B.; THEWES, F. R.; DONADEL, J. Z.; BRACKMANN, A.; WAGNER, R.. DEVELOPMENT AND APPLICATION OF METHOD FOR VOLATILE COMPOUNDS DETERMINATION IN APPLES STORAGE IN DYNAMIC CONTROLLED ATMOSPHERE In: *12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos*, 2017, Campinas/SP. **12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2017,
4. KLEIN, B.; FALK, R. B.; THEWES, F. R.; DONADEL, J. Z.; BRACKMANN, A.; WAGNER, R.. EXTRACTION AND ANALYSIS OF THE CUTICULAR COMPOSITION OF THREE APPLES CULTIVARS USING THE HOMOGENEOUS LIQUID-LIQUID EXTRACTION METHOD In: *12 SLACA - Simpósio Latino*

Americano de Ciência de Alimentos, 2017, Campinas/SP. **12 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2017,

5. GUNDEL, S. S.; DIEFENRHALLER, M. K.; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**; SAGRILLO, M.. Preparação, caracterização e estabilidade de nanoemulsões contendo óleo essencial de manjerição In: II CINA - Congresso Internacional de Nanotecnologia e V Simpósio de Nanobiotecnologia e suas Aplicações, 2017, Novo Hamburgo/RS. **II CINA - Congresso Internacional de Nanotecnologia**. 2017,
6. **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**; **FALK, R. B.**; **THEWES, F. R.**; VENDRUSCOLO, R. G.; DONADEL, J. Z.; **BRACKMANN, A.**. DESENVOLVIMENTO DO MÉTODO DE EXTRAÇÃO LÍQUIDO-LÍQUIDO HOMOGENEA PARA ESTUDO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE CÉRAS CUTICULARES DE MAÇÃS In: 31ª Jornada Acadêmica Integrada, 2016, Santa Maria/RS. **31ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2016,
7. DEPRA, M. C.; LOPES, E. J.; QUEIROZ ZEPKA, LEILA; MEIRELES DOS SANTOS, ALINE; BASSO SARTORI, RAFAELA; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**. PERFIL DE ÁCIDOS GRAXOS DA BIOMASSA MICROALGAL E SUAS PROPRIEDADES APLICADAS AO BIODIESEL 3G In: 31ª Jornada Acadêmica Integrada, 2016, Santa Maria/RS. **31ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2016,
8. DONADEL, J. Z.; RIBEIRO, S. R.; VENDRUSCOLO, R. G.; **KLEIN, B.**; **WAGNER, R.**. DETERMINAÇÃO DE AMINOÁCIDOS LIVRES EM PRODUTOS CÁRNEOS MATURADOS POR CG/DIC In: Simpósio Brasileiro de Cromatografia e Técnicas Afins, 2014, Campos do Jordão - SP. **SIMCRO 2014 - Livro de Resumos**. 2014,
9. **VEECK, A. P. L.**; **KLEIN, B.**; **RUVIARO, A. R.**; **QUATRIN, A.**; **FERREIRA, L. F.**; **EMANUELLI, T.**. Oxidative changes in of silver catfish (*Rhamdia quelen*) filets treated with Lippia alba extract during frozen storage In: XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2014, Aracaju. **XXIV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos**. 2014,
10. Maurer, L. H.; **PICCOLO, J.**; **VEECK, A. P. L.**; **DANIEL, A. P.**; **KLEIN, B.**; **FERREIRA, L. F.**; **EMANUELLI, T.**. Características químicas e avaliação sensorial ao longo do armazenamento de salsichas produzidas com polpa de resíduos da filetagem de jundiá (*Rhamdia quelen*) In: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas - São Paulo. **9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2011,
11. **PICCOLO, J.**; **VEECK, A. P. L.**; **DANIEL, A. P.**; **KLEIN, B.**; **FERREIRA, L. F.**; **RUVIARO, A. R.**; **QUATRIN, A.**; **EMANUELLI, T.**. Efeito da adição de Lippia alba sobre a estabilidade oxidativa de fishburgers de jundiá (*Rhamdia quelen*) armazenados congelados In: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas - São Paulo. **9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2011,
12. **VEECK, A. P. L.**; **KLEIN, B.**; **DANIEL, A. P.**; **FERREIRA, L. F.**; **RUVIARO, A. R.**; **QUATRIN, A.**; **PICCOLO, J.**; **EMANUELLI, T.**. Efeito da adição de Lippia alba sobre os parâmetros sensoriais e de cor de fishburgers de jundiá (*Rhamdia quelen*) In: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas - São Paulo. **9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2011, v.9,
13. **KLEIN, B.**; **VEECK, A. P. L.**; **DANIEL, A. P.**; **FERREIRA, L. F.**; **QUATRIN, A.**; **PICCOLO, J.**; **EMANUELLI, T.**. Efeito da Lippia alba sobre a estabilidade lipídica de filés de carpa húngara (*Cyprinus carpio*) congelados. In: Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2011, Campinas. **SLACA**. 2011,
14. **PICCOLO, J.**; **VEECK, A. P. L.**; **DANIEL, A. P.**; **KLEIN, B.**; **FERREIRA, L. F.**; **SANTOS, A. M.**; **KNAPP, V.**; **RUVIARO, A. R.**; **QUATRIN, A.**; **KUBOTA, E. H.**; **EMANUELLI, T.**. Estabilidade oxidativa de salsichas à base de polpa de resíduos da filetagem de pescado In: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas - São Paulo. **9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2011,
15. **VEECK, A. P. L.**; **DANIEL, A. P.**; **REZER, A. P. S.**; **MILANI, L. I. G.**; **KLEIN, B.**; **FERREIRA, L. F.**; **QUATRIN, A.**; **EMANUELLI, T.**; **HEINZMANN, B. M.**; **CUNHA, M. A.**; **ZEPPENFELD, C. C.**; **BALDISSEROTTO, B.**; **PARODI, T. V.**; **CARON, B. O.**; **SCHMIDT, D.**; **SOUZA, V. Q.**. Rigor mortis e características físico-químicas de jundiás (*Rhamdia quelen*) tratados com óleo essencial de Lippia alba antes do abate In: 9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos, 2011, Campinas - São Paulo. **9 SLACA - Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos**. 2011,
16. **PICCOLO, J.**; **KLEIN, B.**; **EMANUELLI, T.**; **AMARAL, V.**; **VEECK, A. P. L.**. ADIÇÃO DE FIBRA DE SOJA EM SALSICHAS DE CARNE/PESCADO COM TEOR DE GORDURA REDUZIDO: COMPOSIÇÃO

QUÍMICA, PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS E SENSORIAIS In: 25ª Jornada Acadêmica Integrada, 2010, Santa Maria - RS. **25ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2010,

17. **PICCOLO, J.; KLEIN, B.**; AMARAL, V.; **EMANUELLI, T.; VEECK, A. P. L.**; KUBOTA, E. H.. PERFIL LIPÍDICO E ESTABILIDADE OXIDATIVA DE SALSICHAS MISTAS PRODUZIDAS COM POLPA DE RESÍDUOS DA FILETAGEM DE JUNDIÁ (Rhamdia quelen) In: - UFSM 9-12/11/2010, 2010, Santa Maria - RS. **25ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2010,

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo expandido)

1. TRINDADE, S.; **VEECK, A. P. L.; KLEIN, B.**; FERREIRA, L. F.; RUVIARO, A. R.; **EMANUELLI, T.**. Atividade antioxidante de Lippia alba em fishburgers de jundiá (Rhamdia quelen) durante o armazenamento congelado. In: 27ª Jornada Acadêmica Integrada, 2012, Santa Maria. **27ª Jornada Acadêmica Integrada/JAI**. 2012,
2. **FERREIRA, L. F.; VEECK, A. P. L.; KLEIN, B.**; **PICCOLO, J.**; RUVIARO, A. R.; **EMANUELLI, T.**. Efeito da Lippia alba sobre os parâmetros de cor de filés de jundiá (Rhamdia quelen) durante o armazenamento congelado. In: 27ª JORNADA ACADÊMICA INTEGRADA, 2012, Santa Maria. **Jornada Acadêmica Integrada/JAI**. 2012,
3. **PICCOLO, J.; VEECK, A. P. L.; KLEIN, B.**; MILANI, L. I. G.; REZER, A. P. S.; **EMANUELLI, T.**. AVALIAÇÃO SENSORIAL E MICROBIOLÓGICA AO LONGO DA VIDA ÚTIL DE SALSICHAS PRODUZIDAS COM RESÍDUO DA FILETAGEM DE JUNDIÁ (RHAMDIA QUELEN) In: 26ª Jornada Acadêmica Integrada, 2011, Santa Maria - RS. **26ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2011,
4. **KLEIN, B.**; **PICCOLO, J.**; **VEECK, A. P. L.**; DANIEL, A. P.; **EMANUELLI, T.**. Efeito da adição de fibra de soja na composição química e avaliação sensorial de salsichas de carne/pescado com teor reduzido de gordura. In: VII Simpósio de Alimentos para a Região Sul, 2011, Passo Fundo. **Anais do VII Simpósio de Alimentos para a Região Sul**. 2011, p.1 - 7
5.  **KLEIN, B.**; **VEECK, A. P. L.**; DANIEL, A. P.; FERREIRA, L. F.; QUATRIN, A.; **EMANUELLI, T.**. EFEITO DA EXPOSIÇÃO IN VIVO AO ÓLEO ESSENCIAL DE Lippia alba SOBRE A QUALIDADE MICROBIOLÓGICA E SENSORIAL DE JUNDIÁS (Rhamdia quelen) APÓS O ABATE E DURANTE O ARMAZENAMENTO REFRIGERADO In: 26ª Jornada Acadêmica Integrada, 2011, Santa Maria - RS. **26ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2011,
6. RUVIARO, A. R.; **VEECK, A. P. L.**; **KLEIN, B.**; **PICCOLO, J.**; FERREIRA, L. F.; **EMANUELLI, T.**. EFEITO DA LIPPID ALBA SOBRE A ESTABILIDADE LIPÍDICA DE FILÉS DE JUNDIÁ (RHAMDIA QUELEN) DURANTE O ARMAZENAMENTO CONGELADO In: 26ª Jornada Acadêmica Integrada, 2011, Santa Maria - RS. **26ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2011,
7. FERREIRA, L. F.; DANIEL, A. P.; **EMANUELLI, T.**; **VEECK, A. P. L.**; **KLEIN, B.**; RUVIARO, A. R.. VIDA ÚTIL DE JUNDIAS INTEIROS REFRIGERADOS ANESTESIADOS COM ÓLEO ESSENCIAL DE ALOYSIA TRIPHYLLA ANTES DO ABATE In: 26ª Jornada Acadêmica Integrada, 2011, Santa Maria - RS. **26ª Jornada Acadêmica Integrada**. 2011,
8. **VEECK, A. P. L.**; **KLEIN, B.**; **EMANUELLI, T.**; KNAPP, V.; AMARAL, V.; QUATRIN, A.; RUVIARO, A. R.. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL E ANÁLISE DE COR DE FILÉS DE JUNDIÁ (Rhamdia quelen) TRATADOS POST MORTEM COM EXTRATO DE Lippia alba In: III Workshop sobre Jundiá, 2010, Santa Maria - RS. **III Workshop sobre Jundiá**. 2010,

Produção técnica

Demais produções técnicas

1. **KLEIN, B.**; UGALDE, M. L.; GRASSI, A. D.. Curso de Formação Inicial e Continuada FIC EaD Cervejeiro, 2022. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)
2. **KLEIN, B.**; UGALDE, M. L.; GRASSI, A. D.. Curso de Formação Inicial e Continuada FIC EaD Cervejeiro, 2021. (Aperfeiçoamento, Curso de curta duração ministrado)

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 12/07/2025 às 20:50:49.