



Aline da Rosa Almeida

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/1454828284965402>

ID Lattes: **1454828284965402**

Última atualização do currículo em 24/06/2025

Graduada em Tecnologia em Alimentos (2011) e Gastronomia (2022), com Pós Graduação em Bebidas Alcoólicas (2024) mestrado em Engenharia de Alimentos (2014) e doutorado em Ciência dos Alimentos (2019), possui sólida experiência em Ciência e Tecnologia de Alimentos, especialmente em Controle de Qualidade. Tem expertise em micro e nanoencapsulação de compostos ativos de matrizes vegetais e na síntese verde de nanopartículas de prata. Conduziu pesquisas sobre o potencial antioxidante de extratos de resíduos industriais e vegetais, como o lúpulo (*Humulus lupulus* L.) produzido no Brasil. Atuou no desenvolvimento de filmes finos para embalagens ativas e na modificação de superfícies de celulose bacteriana para a indústria da moda. Atualmente, realiza pós-doutorado na Universidade do Estado de Santa Catarina (UDESC), focando na modificação de superfícies de sementes por plasma não térmico para melhorar a germinação. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome

Aline da Rosa Almeida 

Nome em citações bibliográficas

ALMEIDA, A. R.; ALMEIDA, ALINE DA ROSA; DA ROSA ALMEIDA, ALINE; ALMEIDA, ALINE R.; ALMEIDA, ALINE ROSA

Lattes iD



<http://lattes.cnpq.br/1454828284965402>

Orcid iD



<https://orcid.org/0000-0003-4750-6319>

País de Nacionalidade

Brasil

Formação acadêmica/titulação

2015 - 2019

Doutorado em Ciências dos Alimentos.
Universidade Federal de Santa Catarina,
UFSC, Brasil.
Título: CARACTERIZAÇÃO DO LÚPULO
(*Humulus lupulus* L.) CULTIVADO NO
BRASIL, OBTENÇÃO DOS SEUS
EXTRATOS E APLICAÇÃO EM FILMES
POLIMÉRICOS🌿, Ano de obtenção:
2019.
Orientador: 🧑🏫 Pedro Luiz Manique
Barreto.

2012 - 2014

Mestrado em Engenharia de Alimentos.
Universidade Federal do Paraná, UFPR,
Brasil.
Título: Extração e caracterização dos
compostos bioativos de resíduo da
indústria cervejeira, Ano de Obtenção:
2014.
Orientador: 🧑🏫 Charles Windson Isidoro
Haminiuk.
Coorientador: Marcia Regina Ferreira
Geraldo Perdoncini.
Bolsista do(a): Conselho Nacional de
Desenvolvimento Científico e Tecnológico,
CNPq, Brasil.

2021 - 2023

Especialização, em TECNOLOGIA DE
BEBIDAS ALCOÓLICAS.
Instituto Federal de Santa Catarina, IFSC,
Brasil.
Título: Lúpulo no Brasil: Uma cultura em
ascensão.
Orientador: Leilane Costa de Conto.

2020 - 2022

Graduação em Gastronomia.
Universidade Cruzeiro do Sul, UNICSUL,
Brasil.

2007 - 2010

Graduação em Tecnologia em Alimentos.
Universidade Tecnológica Federal do
Paraná, UTFPR, Brasil.

Pós-doutorado

2024

Pós-Doutorado.
Universidade do Estado de Santa
Catarina, UDESC, Brasil.
Bolsista do(a): Fundação de Amparo à
Pesquisa e Inovação do Estado de Santa
Catarina, FAPESC, Brasil.

2022 - 2024

Formação Complementar

2021 - 2021

Treinamento para manipuladores de alimentos. (Carga horária: 20h).
Instituto Federal de Santa Catarina, IFSC, Brasil.

2021 - 2021

Processamento de Doces de Frutas e Conservas Vegetais. (Carga horária: 40h).
Instituto Federal de Santa Catarina, IFSC, Brasil.

2020 - 2020

Intensivo da Saúde Gastrointestinal. (Carga horária: 8h).
Um Cursos e Eventos Ltda. CNPJ 32.820.232/0001-82, USE, Brasil.

2019 - 2019

Enologia. (Carga horária: 60h).
Instituto Federal de Santa Catarina, IFSC, Brasil.

2017 - 2017

Boas Práticas de Pipetagem em Laboratório. (Carga horária: 3h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.

2017 - 2017

Oficina de Espectroscopia de Infravermelho por Transformada de Fourier. (Carga horária: 10h).
Instituto Federal de Santa Catarina, IFSC, Brasil.

2014 - 2014

Desenvolvimento de Produtos Alimentícios. (Carga horária: 24h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.

2014 - 2014

Seminário Internacional para Indústria Láctea. (Carga horária: 20h).
Instituto de Laticínios Cândido Tostes, ILCT, Brasil.

2013 - 2013

Tecnologia de Embutidos Frescais. (Carga horária: 4h).

2010 - 2011

Gestão da Produção e Qualidade em Laticínios. (Carga horária: 91h).
SENAI - Departamento Regional do Paraná, SENAI/DR/PR, Brasil.

2008 - 2008

Produção de Queijos Maturados por Fungos. (Carga horária: 8h).
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Brasil.

2008 - 2008

Tecnologia da Cerveja. (Carga horária: 4h).
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Brasil.

2008 - 2008

Perfil Livre em Análise Sensorial. (Carga horária: 4h).
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Brasil.

2008 - 2008

Micotoxinas em Alimentos. (Carga horária: 8h).
Universidade Tecnológica Federal do Paraná, UTFPR, Brasil.

Atuação Profissional

Universidade Federal do Paraná, UFPR, Brasil.

Vínculo institucional

2014 - 2015

Vínculo: Bolsista, Enquadramento
Funcional: Bolsista, Carga horária: 30,
Regime: Dedicação exclusiva.

**Outras
informações**

Elaboração e implantação de programa de controle da qualidade (BPF) e auxílio ao professor responsável pelo projeto.

Tyson do Brasil, TYSON, Brasil.

Vínculo institucional

2011 - 2012

Vínculo: Colaborador, Enquadramento
Funcional: Inspetor da garantia da
qualidade, Carga horária: 45, Regime:
Dedicação exclusiva.

COOPERATIVA REGIONAL DOS PRODUTORES DE LEITE, COPROLEITE, Brasil.

Vínculo institucional

2009 - 2011

Vínculo: Colaborador, Enquadramento
Funcional: Laboratorista, Carga horária:
45, Regime: Dedicação exclusiva.

Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Brasil.

Vínculo institucional

2015 - 2017

Vínculo: Bolsista, Enquadramento
Funcional: Bolsista

Outras informações

Projeto de Micro / Nanoencapsulação de
compostos bioativos de origem vegetal:
Uma alternativa tecnológica.

Faculdade Estácio Santa Catarina, ESTÁCIO, Brasil.

Vínculo institucional

2019 - 2019

Vínculo: Professor Visitante,
Enquadramento Funcional: Professor

Outras informações

Ministrou a disciplina de princípios e
legislação sanitária para a pós graduação
em gastronomia.

Universidade do Sul de Santa Catarina, UNISUL, Brasil.

Vínculo institucional

2019 - 2019

Vínculo: Professor Visitante,
Enquadramento Funcional: Professor,
Carga horária: 4

Universidade do Estado de Santa Catarina, UDESC, Brasil.

Vínculo institucional

2024 - Atual

Vínculo: Bolsista, Enquadramento
Funcional: Bolsista FAPESC, Regime:
Dedicação exclusiva.

Outras informações

Vínculo com bolsa FAPESC a partir do dia
01/08/2024

Vínculo institucional

2022 - 2024

Vínculo: Bolsista, Enquadramento
Funcional: Bolsista SET-B DuMeio -
Inovação Sustentável, Regime: Dedicação
exclusiva.

Outras informações

Funcionalização de biotecido de celulose
bacteriana via deposição à plasma de
nanopartículas de TiO₂: Um horizonte
limpo para a indústria têxtil

Projetos de pesquisa

2015 - 2019

Extração e caracterização dos composto
bioativos do lúpulo (*Humulus lupulus* L.)
de origem brasileira e aplicação em
alimentos

Descrição: Realizar a extração dos
compostos bioativos do lúpulo (*Humulus
lupulus* L.) de origem brasileira e
importado, aplicação em filmes
poliméricos ativos..
Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Aline da Rosa Almeida -
Integrante / Matheus V. de O. B. Maciel -
Integrante / Pedro Luiz Manique Barreto -

2015 - 2018

Micro/nanoencapsulação de compostos
bioativos de origem vegetal: uma
alternativa tecnológica

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.
Alunos envolvidos: Graduação: (1) /
Mestrado acadêmico: (1) / Doutorado: (1)
.

Integrantes: Aline da Rosa Almeida -
Integrante / Pedro Luiz Manique Barreto -
Coordenador / Giovana Carolina Bazzo -
Integrante / Rhayssa Passos - Integrante.

Prêmios e títulos

2017

3º Melhor trabalho do XIV ENCONTRO
REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E
TECNOLOGIA DE ALIMENTOS: SÍNTESE
DE MICROCAPSULAS CONTENDO
ADOÇANTE ESTEVIA E SUA
INCORPORAÇÃO EM GELEIA DE MAÇA,
Sociedade Brasileira de Ciência e
Tecnologia de Alimentos: sbCTA.

Produções

Produção bibliográfica

Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica



1.

PARIZZI, M. ; **ALMEIDA, A. R.** ; SALVADOR, G. ;
DOMINGUINI, D. ; FERNANDES, M. ; BECKER, D. ; NUNES, M.
R. ; MASIERO, A. V. ; ROSA, C. G. . Photosensitized Methylene
Blue Nanoparticles: A Promising Approach for the Control of
Oral Infections. Biomedicines **JCR**, v. 13, p. 673, 2025.

2.

ALMEIDA, ALINE R.; SAGÁS, JULIO CÉSAR ;
STEGEMANN, CRISTIANE ; NUNES, JAIR. ; DE SOUZA
MEDEIROS, HENRIQUE ; FONTANA, LUIS CÉSAR ; BECKER,
DANIELA . High-impulse electrophoretic deposition of TiO₂

3.

ALMEIDA, ALINE DA ROSA; STEGEMANN, CRISTIANE ; MACIEL, MATHEUS VINICIUS OLIVEIRA BRISOLA ; COSTA, AYME DE BRAGA DA ; SCHADECK, THAIS REGINA COELHO ; MEDEIROS, HENRIQUE DE SOUZA ; STEGEMANN, MORGANA ; DE ARMAS, RAFAEL DUTRA . Produção de celulose bacteriana (CB) em diferentes meios a partir de culturas de kombucha. Food Science Today, v. 3, p. 20-25, 2024.

4.

GANDOLPHO, BIANCA CARDOSO GASPARINI ; **ALMEIDA, ALINE DA ROSA** ; GANDOLPHO, GABRIEL DE MORAIS ; GASPARINI, OTAVIO CARDOSO ; FERREIRA, BRUNO LUIS ; ZANETTI, MERI BEATRIZ ROCHA ; VITALI, LUCIANO ; BLOCK, JANE MARA ; OWATARI, MARCO SHIZUO ; MOURIÑO, JOSÉ LUIZ PEDREIRA ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE . Trub, a Brewing Byproduct, Is an Innovative and Valuable Source of Nutrients and Natural Antioxidants Viable for Fish Dietary Supplementation. JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS **JCR**, v. 42, p. 1-11, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** ² | **SCOPUS** ²

5.

BATISTA, D. G. ; SGANZERLA, W. G. ; SILVA, L. R. ; VIEIRA, Y. G. S. ; **ALMEIDA, A. R.** ; DOMINGUINI, D. ; CERETTA, L. ; PINHEIRO, A. C. ; BERTOLDI, F. C. ; BECKER, D. ; HOTZA, D. ; NUNES, M. R. ; ROSA, C. G. ; MASIERO, A. V. . Antimicrobial and Cytotoxic Potential of Eucalyptus Essential Oil-Based Nanoemulsions for Mouthwashes Application. Journal Of Antibiotics **JCR**, v. 13, p. 942, 2024. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** ¹ | **SCOPUS** ¹

6.

ALMEIDA, ALINE DA ROSA; CONTO, LEILANE COSTA DE . Lúpulo no Brasil: Uma cultura promissora em ascensão. Food Science Today, v. 3, p. 1-7, 2024.

7.

REINERT, GLEICE ; **ALMEIDA, ALINE DA ROSA** ; DE ARMAS, RAFAEL DUTRA ; MACIEL, MATHEUS VINICIUS DE OLIVEIRA BRISOLA . Physicochemical analysis, antioxidant activity and research of saponins in fresh and blanched caruru (Amaranthus deflexus Linn) and ora-pro-nóbis (Pereskia aculeata Miller) leaves. Food Science Today, v. 1, p. 1-12, 2023.

8.

SGANZERLA, WILLIAM GUSTAVO ; CASTRO, LUIZ EDUARDO NOCHI ; DA ROSA, CLEONICE GONÇALVES ; **ALMEIDA, ALINE DA ROSA** ; MACIEL-SILVA, FRANCISCO WESHLEY ; KEMPE, PAULA REGINA GELINSKI ; DE OLIVEIRA, ALEXANDRE LEITE RODRIGUES ; FORSTER-CARNEIRO, TÂNIA ; BERTOLDI, FABIANO CLEBER ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE ; VEECK, ANA PAULA DE LIMA ; NUNES, MICHAEL RAMOS . Production of nanocomposite films functionalized with silver nanoparticles bioreduced with rosemary (Rosmarinus officinalis L.) essential oil. Journal Of Agriculture And Food Research **JCR**, v. 11, p. 100479, 2023. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 11 | [SCOPUS](#) 13

9.

★ **ALMEIDA, ALINE DA ROSA**; BRISOLA MACIEL, MATHEUS VINICIUS DE OLIVEIRA ; MACHADO, MICHELLE HECK ; SGANZERLA, WILLIAM GUSTAVO ; TEIXEIRA, GERSON LOPES ; DA ROSA, CLEONICE GONÇALVES ; BLOCK, JANE MARA ; NUNES, MICHAEL RAMOS ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE . Production of chitosan and poly (vinyl alcohol) films functionalized with hop extract (Humulus lupulu L. var. Cascade) for food packaging application. FOOD PACKAGING AND SHELF LIFE **JCR**, v. 32, p. 100833, 2022. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 11 | [SCOPUS](#) 13

10.

MACHADO, MICHELLE HECK ; **ALMEIDA, ALINE DA ROSA** ; MACIEL, MATHEUS VINICIUS DE OLIVEIRA BRISOLA ; VITORINO, VINICIUS BITTENCOURT ; BAZZO, GIOVANA CAROLINA ; DA ROSA, CLEONICE GONÇALVES ; SGANZERLA, WILLIAM GUSTAVO ; MENDES, CASSIANA ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE . Microencapsulation by spray drying of red cabbage anthocyanin-rich extract for the production of a natural food colorant. BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY **JCR**, v. 39, p. 102287, 2022. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 37 | [SCOPUS](#) 36

11.

STEGEMANN, C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MEDEIROS, H. S. . Biofabricação: um horizonte sustentável para o mundo da moda. E-TECH: TECNOLOGIAS PARA COMPETITIVIDADE INDUSTRIAL, v. 15, p. 1-18, 2022.

12.

MACIEL, M. V. O. B. ; ROSA, C. G. ; **ALMEIDA, A. R.** ; NUNES, M. R. ; NORONHA, C. M. ; JUMMES, B. ; MARTELLI, S. M. ; BERTOLDI, F. C. ; BARRETO, P. L. M. . Thymol loaded zein microparticles obtained by spray-drying: PHYSICAL-CHEMICAL CHARACTERIZATION. BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY **JCR**, v. 37, p. 102177, 2021. **Citações:** [WEB OF SCIENCE](#) 10 | [SCOPUS](#) 8

13.

★ DA ROSA, CLEONICE GONÇALVES ; SGANZERLA, WILLIAM GUSTAVO ; DE OLIVEIRA BRISOLA MACIEL, MATHEUS VINICIUS ; DE MELO, ANA PAULA ZAPELINI ; **DA ROSA ALMEIDA, ALINE** ; RAMOS NUNES, MICHAEL ; BERTOLDI, FABIANO CLEBER ; MANIQUE BARRETO, PEDRO LUIZ . Development of poly (ethylene oxide) bioactive nanocomposite films functionalized with zein nanoparticles. COLLOIDS AND SURFACES A-PHYSICOCHEMICAL AND ENGINEERING ASPECTS **JCR**, v. 586, p. 124268, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**™ 50 | **SCOPUS** 51

14.

DE MELO, ANA PAULA ZAPELINI ; DE OLIVEIRA BRISOLA MACIEL, MATHEUS VINICIUS ; SGANZERLA, WILLIAM GUSTAVO ; **DA ROSA ALMEIDA, ALINE** ; DE ARMAS, RAFAEL DUTRA ; MACHADO, MICHELLE HECK ; DA ROSA, CLEONICE GONÇALVES ; NUNES, MICHAEL RAMOS ; BERTOLDI, FABIANO CLEBER ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE . Antibacterial activity, morphology, and physicochemical stability of biosynthesized silver nanoparticles using thyme (*Thymus vulgaris*) essential oil. Materials Research Express **JCR**, v. 7, p. 015087, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**™ 39 | **SCOPUS** 41

15.

★ **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; GASPARINI, B. C. ; MACHADO, M. H. ; TEIXEIRA, G. L. ; BERTOLDI, F. C. ; NORONHA, C. M. ; VITALI, L. ; BLOCK, J. M. ; BARRETO, P. L. M. . Brazilian Grown Cascade Hop (*L.*): LC-ESI-MS-MS and GC-MS Analysis of Chemical Composition and Antioxidant Activity of Extracts and Essential Oils. JOURNAL OF THE AMERICAN SOCIETY OF BREWING CHEMISTS **JCR**, p. 1-11, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**™ 27 | **SCOPUS** 24

16.

★ MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; CURI, W. E. ; ROSA, C. G. ; TEIXEIRA, G. L. ; NORONHA, C. M. ; BERTOLDI, F. C. ; NUNES, M. R. ; ARMAS, R. D. ; BARRETO, P. L. M. . Green synthesis, characteristics and antimicrobial activity of silver nanoparticles mediated by essential oils as reducing agents. BIOCATALYSIS AND AGRICULTURAL BIOTECHNOLOGY **JCR**, v. 28, p. 101746, 2020. **Citações:** **WEB OF SCIENCE**™ 42 | **SCOPUS** 43

17.

GASPARINI, B. C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; GANDOLPHO, G. M. ; FREITAS, D. Z. ; GASPARINI, O. C. ; MACHADO, M. H. ; BARRETO, P. L. M. . OPTIMIZATION OF BREWING WASTE?S (TRUB) PHENOLIC COMPOUNDS EXTRACTION BY ULTRASOUND ASSISTED USING RESPONSE SURFACE METHODOLOGY. QUÍMICA NOVA (ONLINE) **JCR**, v. XY, p. 1-6, 2020.

18.

Passos, R. B. ; BAZZO, G. C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; NORONHA, C. M. ; BARRETO, P. L. M. . Evaluation of oxidative stability of mayonnaise containing poly ϵ - caprolactone nanoparticles loaded with thyme essential oil. BRAZILIAN JOURNAL OF PHARMACEUTICAL SCIENCES (ONLINE) **JCR**, v. 55, p. 1-6, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** [™] 2 | **SCOPUS** 5

19.

MACIEL, MATHEUS VINICIUS DE OLIVEIRA BRISOLA ; **ALMEIDA, ALINE DA ROSA** ; MACHADO, MICHELLE HECK ; MELO, ANA PAULA ZAPELINI DE ; ROSA, CLEONICE GONÇALVES DA ; FREITAS, DANIELE ZIGLIA DE ; NORONHA, CAROLINA MONTANHEIRO ; TEIXEIRA, GERSON LOPES ; ARMAS, RAFAEL DUTRA DE ; BARRETO, PEDRO LUIZ MANIQUE . Syzygium aromaticum L. (Clove) Essential Oil as a Reducing Agent for the Green Synthesis of Silver Nanoparticles. OPEN JOURNAL OF APPLIED SCIENCES, v. 09, p. 45-54, 2019.

20.

★ **ALMEIDA, A. R.**; MACIEL, M. V. O. B. ; MACHADO, M. H. ; BAZZO, G. C. ; ARMAS, R. D. ; VITORINO, V. B. ; VITALI, L. ; BLOCK, J. M. ; BARRETO, P. L. M. . Bioactive compounds and antioxidant activities of Brazilian hop (Humulus lupulus L.) extracts. International Journal of Food Science and Technology **JCR**, v. 55, p. 340-347, 2019. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** [™] 33 | **SCOPUS** 33

21.

ALMEIDA, A. R.; GERALDO, M. R. F. ; RIBEIRO, L. F. ; SILVA, M. V. ; MACIEL, M. V. O. B. ; HAMINIUK, C. W. I. . Bioactive compounds from brewer's spent grain: phenolic compounds, fatty acids and in vitro antioxidant capacity. ACTA SCIENTIARUM. TECHNOLOGY (ONLINE) **JCR**, v. 39, p. 269-277, 2017. **Citações:** **WEB OF SCIENCE** [™] 31 | **SCOPUS** 28

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1.

ALMEIDA, A. R.; MACIEL, M. V. O. B. ; MACHADO, M. H. ; FREITAS, D. Z. ; GASPARINI, B. C. ; RODRIGUES, B. G. ; BARRETO, P. L. M. . Avaliação do efeito de filmes poliméricos contendo extratos bioativos de lúpulo (Humulus lupulus L.) em carnes. In: VIII Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2018, Campo Mourão-PR. Filmes polimericos contendo extratos bioativos de lupulo (Humulus lupulus L.), 2018.

2.

MELO, A. P. Z. ; ROSA, C. G. ; NUNES, M. R. ; SGANZERLA, W. G. ; **ALMEIDA, A. R.** ; NORONHA, C. M. ; BARRETO, P. L. M. . Avaliação de compostos bioativos e capacidade antioxidante de geleia de goiaba-serrana (Acca sellowiana (Berg) Burret). In: VIII Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2018, Campo Mourão - PR. Avaliação de compostos bioativos e capacidade antioxidante de geleia de goiaba-serrana (Acca sellowiana (Berg) Burret), 2018.

3.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BARRETO, P. L. M. . PROPRIEDADES FÍSICAS DE FILMES BIODEGRADÁVEIS COM EXTRATOS DE ANTOCIANINAS COMERCIAIS. In: VIII SIMPOSIO DE TECNOLOGIA E ENGENHARIA DE ALIMENTOS, 2018, Campo Mourão-PR. PROPRIEDADES FÍSICAS DE FILMES BIODEGRADÁVEIS COM EXTRATOS DE ANTOCIANINAS COMERCIAIS, 2018.

4.

NAIDA, L. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; RODRÍGUEZ, M. A. A. . Análises das variáveis tempo e percentual de soja extrusada no processo de extração de bancada. In: IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013, Guarapuava. IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos.

5.

NAIDA, L. ; **ALMEIDA, A. R.** ; SOUSA, M. N. ; MACIEL, M. V. O. B. ; MACOWSKI, D. H. . Avaliação sensorial de berinjela desidratada. In: IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013, Guarapuava. IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013.

6.

CABRAL, P. S. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MIORELLI, S. . Aplicação de biofilme na conservação pós-colheita de tomate utilizando fécula de mandioca. In: IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013, Guarapuava. IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013.

7.

ALMEIDA, A. R.; NAIDA, L. ; RIBEIRO, L. F. ; GERALDO, M. R. F. ; HAMINIUK, C. W. I. . Avaliação do potencial Antimicrobiano em bagaço de uva. In: IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013, Guarapuava. IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013.

8.

ALMEIDA, A. R.; SILVEIRA, C. D. ; NAIDA, L. ; BIGATINE, V ; OVIEDO, M. P. . Efeitos de amido modificado nas características

físico químicas e sensoriais de iogurte com baixo teor de gordura. In: IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013. IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos, 2013.

9.

ALMEIDA, A. R.; SOUSA, M. N. ; SEREIA, M. J. . Implantação do sistema de APPCC na cooperativa Coproleite. In: Aline da Rosa Almeida, 2012, campo mourão. IV Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2012.

10.

SOUSA, M. N. ; **ALMEIDA, A. R.** ; KWIATKOWSKI, A. ; SANTOS, A. R. ; SEREIA, M. J. . Efeito da composição de cultura lática no pH e sinerese durante o "shelf life" de bebida láctea fermentada. In: Aline da Rosa Almeida, 2010, campo mourão. II Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2010.

11.

BIGATINE, V ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACOWSKI, D. H. ; SANTOS, A. R. . Aceitação sensorial de amostras de diferentes marcas comerciais de bebida lácteas sabor morango. In: I Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2009. I Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2009.

12.

SANTOS, A. R. ; **ALMEIDA, A. R.** ; SANTOS, G. R. ; MARQUES, L. L. M. . Avaliação dos níveis de contaminação por coliformes a 35 e 45° nos equipamentos, utensílios e mãos de manipuladores em um laticínio da região de Campo Mourão-PR. In: VI Entec (expo UT), 2009, Campo Mourão. VI Entec (expo UT), 2009.

13.

ALMEIDA, A. R.; SANTOS, A. R. ; NAIDA, L. ; SOUSA, M. N. . Pão integral com tomate seco. In: VI Entec (expo UT), 2009, Campo Mourão. VI Entec (expo UT), 2009.

14.

ALMEIDA, A. R.; MARTIN, B. E. ; BIGATINE, V ; GUELBERT, T. F. . Soro de leite bovino: Benefício ou prejuízo? Dados de um laticínio da COMCAM. In: I Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2009. I Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos, 2009.

1.

MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; MELO, A. P. Z. ; NORONHA, C. M. ; CURI, W. E. ; BARRETO, P. L. M. . NANOPARTÍCULA DE PRATA OBTIDA POR SÍNTESE ? VERDE?. In: I Simpósio Paranaense de Microscopia e Microanálise, 2018, Curitiba -PR. NANOPARTÍCULA DE PRATA OBTIDA POR SÍNTESE ?VERDE?, 2018.

2.

FREITAS, D. Z. ; GASPARINI, B. C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; NORONHA, C. M. ; MELO, A. P. Z. ; MACHADO, M. H. ; RODRIGUES, B. G. ; MOURA, N. M. C. ; BARRETO, P. L. M. . CARACTERIZAÇÃO MORFOLOGICA DE ÓLEOGEIS DE MILHO ESTRUTURADOS POR β -SITOSTEROL E DIFERENTES CERAS. In: I Simpósio Paranaense de Microscopia e Microanálise, 2018, Curitiba -PR. CARACTERIZAÇÃO MORFOLOGICA DE ÓLEOGEIS DE MILHO ESTRUTURADOS POR β -SITOSTEROL E DIFERENTES CERAS, 2018.

3.

MELO, A. P. Z. ; MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; NORONHA, C. M. ; ROSA, C. G. ; NUNES, M. R. ; GASPARINI, B. C. ; ARMAS, R. D. ; BARRETO, P. L. M. . Síntese verde de nanopartículas de prata obtidas c óleo essencial de tomilho (Thymus Vulgaris L.). In: I Simpósio Paranaense de Microscopia e Microanálise, 2018, Curitiba -PR. Síntese verde de nanopartículas de prata obtidas c óleo essencial de tomilho (Thymus Vulgaris L.), 2018.

4.

MOURA, N. M. C. ; BAZZO, G. C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MELO, A. P. Z. ; MACIEL, M. V. O. B. ; RODRIGUES, B. G. ; BARRETO, P. L. M. . Obtenção de nanopartículas de zeína contendo óleo de cravo. In: I Simpósio Paranaense de Microscopia e Microanálise, 2018, Curitiba -PR. Obtenção de nanopartículas de zeína contendo óleo de cravo, 2018.

5.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; BARRETO, P. L. M. . Extração, secagem por atomização e determinação do teor de antocianinas em extrato de repolho roxo (Brassica oleracea L.). In: <http://> II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências do Alimento (CGCA), 2016, Fortaleza. Extração, secagem por atomização e determinação do teor de antocianinas em extrato de repolho roxo (Brassica oleracea L.), 2016.

6.

MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MELO, A. P. Z. ; MACHADO, M. H. ; NUNES, M. R. ; BARRETO, P. L. M. .

Utilização de óleos essenciais de plantas aromáticas para síntese verde de nanopartículas de prata. In: <http://> II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências de Alimentos (CGCA), 2016, Fortaleza. Utilização de óleos essenciais de plantas aromáticas para síntese verde de nanopartículas de prata, 2016.

7.

ALMEIDA, A. R.; MACIEL, M. V. O. B. ; BERTOLDI, F. C. ; BAZZO, G. C. ; MACHADO, M. H. ; BARRETO, P. L. M. . Caracterização do óleo da casca de laranja extraído por diferentes técnicas. In: <http://> II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciências de Alimentos (CGCA), 2016, Fortaleza. Caracterização do óleo da casca de laranja extraído por diferentes técnicas, 2016.

8.

ALMEIDA, A. R.; RIBEIRO, L. F. ; GERALDO, M. R. F. ; MACIEL, M. V. O. B. ; HAMINIUK, C. W. I. , CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO RESÍDUO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA. In: II EPEAL-? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015, Curitiba. II EPEAL-? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015.

9.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; BARRETO, P. L. M. . SOLUBILIDADE DE FILMES DE QUITOSANA EM DIFERENTES VALORES DE pH. In: II EPEAL ? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015, Curitiba. II EPEAL ? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015.

10.

GASPARINI, B. C. ; MACIEL, M. V. O. B. ; ROSA, C. G. ; **ALMEIDA, A. R.** ; NORONHA, C. M. ; BAZZO, G. C. ; BARRETO, P. L. M. . EFEITO DA CONCENTRAÇÃO DE VITAMINA D3 EM MICROPARTÍCULAS DE MATRIZ DE PROTEÍNA ISOLADA DE SORO DE LEITE. In: II EPEAL ? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015, Curitiba. II EPEAL ? ENCONTRO DE PÓS-GRADUAÇÃO EM ENGENHARIA DE ALIMENTOS\UFPR, 2015.

Resumos publicados em anais de congressos

1.

ALMEIDA, A. R.; ROSA, L. G. S. ; MARO, L. A. C. ; FONTANA, L. C. ; BECKER, D. . MODIFICATION OF THE WATER AFFINITY OF THE SEED SURFACE OF 'CARRIZO' CITRANGE BY PLASMA. In: XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VACUO

2.

ALMEIDA, A. R.; SAGAS, J. C. ; STEGEMANN, C. ; NUNES, J. ; MEDEIROS, H. S. ; FONTANA, L. C. ; BECKER, D. . ELECTROPHORETIC DEPOSITION OF TiO₂ NANOPARTICLES ON BACTERIAL CELLULOSE (BC) USING HIGH VOLTAGE BIPOLAR PULSES. In: XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VÁCUO NA INDÚSTRIA E NA CIÊNCIA - CBRAVIC - 2024, 2024. XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VÁCUO NA INDÚSTRIA E NA CIÊNCIA - CBRAVIC - 2024, 2024.

3.

MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; BARRETO, P. L. M. . ELECTROSPINNING TO OBTAIN POLYETHYLENE OXIDE AND ZEIN NANOFIBERS LOADED WITH SILVER NANOPARTICLES OBTAINED BY GREEN SYNTHESIS. In: XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VÁCUO NA INDÚSTRIA E NA CIÊNCIA - CBRAVIC - 2024, 2024. XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VÁCUO NA INDÚSTRIA E NA CIÊNCIA - CBRAVIC - 2024, 2024.

4.

GABRIEL, E. ; MEURER, L. C. A. ; **ALMEIDA, A. R.** ; BECKER, D. ; NUNES, M. R. ; SUAVE, J. . Caracterização de filmes de metilcelulose reticulada com nanopartículas de prata. In: 15º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição - SLACAN, 2023, Campinas-SP. 15º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos e Nutrição - SLACAN, 2023.

5.

ALMEIDA, A. R.; BECKER, D. ; FUSINATO, B. ; STEGEMANN, C. ; MEDEIROS, H. S. ; SAGAS, J. C. . STUDY OF SURFACE MODIFICATION OF BACTERIAL CELLULOSE BY ATMOSPHERIC PLASMA JET. In: 17º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2023, JOINVILLE. 17º Congresso Brasileiro de Polímeros, 2023.

6.

PEDROSO, A. ; **ALMEIDA, A. R.** ; COSTA, L. ; MACIEL, M. V. O. B. . Análise comparativa entre o teor de polifenóis e atividade antioxidante presente nos chás verde, preto e branco Camellia sinensis (L.). In: XV Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 2019, São Paulo- SP. XV Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 2019.

7.

PEDROSO, A. ; **ALMEIDA, A. R.** ; COSTA, L. ; MACIEL, M. V. O. B. . Análise comparativa entre atividade antioxidante e teor de polifenóis presente nas frutas desidratadas de uva passa, cranberry e goji berry. In: XV Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 2019, São Paulo- SP. XV Congresso Internacional de Nutrição Funcional, 2019.

8.

BERTOLDI, F. C. ; MARCHIORI, N. C. ; FURTADO, W. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BARRETO, P. L. M. . CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA DE ÓLEO ESSENCIAL EXTRAÍDO DA ACÍCULA DE *Pinus taeda* L. CULTIVADOS EM SANTA CATARINA. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP). [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018).

9.

BERTOLDI, F. C. ; MARCHIORI, N. C. ; FURTADO, W. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BARRETO, P. L. M. . NANOEMULSÃO DE ÓLEO ESSENCIAL DE ACÍCULA DE *Pinus taeda* L.. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP). [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018).

10.

MOURA, N. M. C. ; BAZZO, G. C. ; MELO, A. P. Z. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; FREITAS, D. Z. ; GASPARINI, B. C. ; BARRETO, P. L. M. . OBTENÇÃO DE NANOPARTÍCULAS DE ZEÍNA CONTENDO ÓLEO DE CRAVO E AVALIAÇÃO DA SUA AÇÃO ANTIOXIDANTE. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP). [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018).

11.

SGANZERLA, W. G. ; MUNIZ, J. ; VISTUBA, J. P. ; BELING, P. C. ; XAVIER, L. O. ; **ALMEIDA, A. R.** ; ROSA, C. G. ; VEECK, A. P. L. ; NUNES, M. R. . ATIVIDADE ANTIOXIDANTE EM ÓLEO ESSENCIAL DE LOURO. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP). [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018).

12.

ALMEIDA, A. R. ; MACIEL, M. V. O. B. ; BERTOLDI, F. C. ; MACHADO, M. H. ; BAZZO, G. C. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; BARRETO, P. L. M. . ÓLEO ESSENCIAL DE

LUPULO: CARACTERIZAÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP. http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018.](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP. http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018.)

13.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; VITORINO, V. B. ; MELO, A. P. Z. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; BARRETO, P. L. M. . ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FT-IR DOS EXTRATOS DE LUPULO (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E ESTADOS UNIDOS. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP. http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018.](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018, Campinas-SP. http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2018.)

14.

ALMEIDA, A. R.; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; MACHADO, M. H. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; BARRETO, P. L. M. . ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE PALMAROSA (*Cymbopogon martinii*) E DO SEU COMPOSTO MAJORITARIO, GERANIOL. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2017, Campinas- SP- Brasil. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE PALMAROSA \(*Cymbopogon martinii*\) E DO SEU COMPOSTO MAJORITARIO, GERANIOL, 2017.](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2017, Campinas- SP- Brasil. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DO ÓLEO ESSENCIAL DE PALMAROSA (Cymbopogon martinii) E DO SEU COMPOSTO MAJORITARIO, GERANIOL, 2017.)

15.

FREITAS, D. Z. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; MACHADO, M. H. ; GASPARINI, B. C. ; NORONHA, C. M. ; BARRETO, P. L. M. . ATIVIDADE ANTIOXIDANTE POR ENSAIO DO RADICAL DPPH EM NANOPARTICULAS DE *Ocimum gratissimum* L. QUIMIOTIPO EUGENOL E SEU COMPOSTO MAJORITARIO. In: [http:// INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2017, Campinas- SP- Brasil. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE POR ENSAIO DO RADICAL DPPH EM NANOPARTICULAS DE *Ocimumgratissimum* ,L. QUIMIOTIPO EUGENOL E SEU COMPOSTO MAJORITARIO, 2017.](http://INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES, 2017, Campinas- SP- Brasil. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE POR ENSAIO DO RADICAL DPPH EM NANOPARTICULAS DE Ocimumgratissimum ,L. QUIMIOTIPO EUGENOL E SEU COMPOSTO MAJORITARIO, 2017.)

16.

MACHADO, M. H. ; GASPARINI, B. C. ; **ALMEIDA, A. R.** ; BARRETO, P. L. M. . COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE SOLUÇÕES FORMADORAS DE FILMES CONTENDO QUITOSANA E poli(ÁLCOOL VINÍLICO) EM PRESENÇA DE SORBITOL. In: [http:// IV Congresso Brasileiro de Reologia Associação Brasileira de Reologia, 2017, Rio de Janeiro. IV Congresso Brasileiro de Reologia Associação Brasileira de Reologia, 2017.](http://IV Congresso Brasileiro de Reologia Associação Brasileira de Reologia, 2017, Rio de Janeiro. IV Congresso Brasileiro de Reologia Associação Brasileira de Reologia, 2017.)

17.

ALMEIDA, A. R.; MACIEL, M. V. O. B. ; VITALI, L. ; MACHADO, M. H. ; BAZZO, G. C. ; VITORINO, V. B. ; MELO, A. P. Z. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; BARRETO, P. L. M. . CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NO LÚPULO (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E NOS ESTADOS UNIDOS. In: Aline da Rosa Almeida, 2017, Florianópolis. VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA), 2017.

18.

MACHADO, M. H. ; VITORINO, V. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; MELO, A. P. Z. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; BARRETO, P. L. M. . FILME BIODEGRADÁVEL INDICADOR DE pH: ATIVAÇÃO in vitro PARA DETERMINAÇÃO INDIRETA DA VIDA DE PRATELEIRA DE ALIMENTOS PERECÍVEIS. In: VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA), 2017, Florianópolis. VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA), 2017.

19.

JUMMES, B. ; BAZZO, G. C. ; MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; MACHADO, M. H. ; MELO, A. P. Z. ; BRITO, E. V. ; BARRETO, P. L. M. . AVALIAÇÃO ANTIMICROBIANA DE NANOPARTÍCULAS DE POLI(ε-CAPROLACTONA) CARREGADAS COM ÓLEO ESSENCIAL DE PALMAROSA (*Cymbopogon Martinii*) E GERANIOL. In: VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA), 2017, Florianópolis. VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA), 2017.

20.

ALMEIDA, A. R.; MACIEL, M. V. O. B. ; MACHADO, M. H. ; BAZZO, G. C. ; ARMAS, R. D. ; SILVA, T. ; BARRETO, P. L. M. . CARACTERIZAÇÃO FÍSICO QUÍMICA E DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO INIBITÓRIA MÍNIMA (CIM) DOS LÚPULOS (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E NOS ESTADOS UNIDOS. In: <http://> XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017, Curitiba- PR. XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017.

21.

NUNES, A. C. F. ; **ALMEIDA, A. R.** ; ROSA, C. G. ; MACIEL, M. V. O. B. ; BARRETO, P. L. M. ; NUNES, M. R. . SÍNTESE DE MICROCAPSULAS CONTENDO ADOÇANTE ESTEVIA E SUA INCORPORAÇÃO EM GELEIA DE MAÇÃ. In: XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2017, Curitiba- PR. XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS, 2017.

22.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; GASPARINI, B. C. ; VITORINO, V. B. ; BAZZO, G. C. ; BARRETO, P. L. M. . EFICIÊNCIA DA CÔR DO EXTRATO DE ANTOCIANINAS DO REPOLHO ROXO (*Brassica oleracea* L. var. *Capitata* f. *rubra*) OBTIDO POR SPRAY DRYING E APLICAÇÃO EM MATRIZ FILMOGÊNICA. In: XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017, Curitiba-PR. XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017.

23.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; GASPARINI, B. C. ; BAZZO, G. C. ; BARRETO, P. L. M. . PROPRIEDADES TÉRMICAS DO EXTRATO HIDROETANÓLICO DO REPOLHO ROXO (*Brassica oleracea* L. var. *capitata* f. *rubra*) OBTIDO POR SPRAY DRYING. In: XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017, Curitiba-PR. XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (XIV ERSCTA), 2017.

24.

MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; BAZZO, G. C. ; MELO, A. P. Z. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; ARMAS, R. D. ; BARRETO, P. L. M. . AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE NANOPÁRTICULAS DE PRATA OBTIDAS POR SÍNTESE COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO. In: V Workshop in Food Safety, 2017, Florianópolis. AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE NANOPÁRTICULAS DE PRATA OBTIDAS POR SÍNTESE COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO, 2017.

25.

MACHADO, M. H. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACIEL, M. V. O. B. ; BAZZO, G. C. ; MELO, A. P. Z. ; GASPARINI, B. C. ; FREITAS, D. Z. ; JUMMES, B. ; BARRETO, P. L. M. . FILME BIODEGRADÁVEL INDICADOR DE DETERIORAÇÃO EM ALIMENTOS: ATIVAÇÃO EM MATRIZ ALIMENTAR. In: V Workshop in Food Safety, 2017, Florianópolis-SC. FILME BIODEGRADÁVEL INDICADOR DE DETERIORAÇÃO EM ALIMENTOS: ATIVAÇÃO EM MATRIZ ALIMENTAR, 2017.

26.

MELO, A. P. Z. ; MACIEL, M. V. O. B. ; VITORINO, V. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; BARRETO, P. L. M. . Síntese e caracterização de nanopartículas de prata obtidas com óleo essencial de tomilho (*Hymus Vulgaris* L.). In: <http://> V Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFSC, 2016, Florianópolis. Síntese e caracterização de nanopartículas de prata obtidas com óleo essencial de tomilho (*Hymus Vulgaris* L.), 2016.

27.

PASSOS, R. ; BAZZO, G. C. ; NORONHA, C. M. ; FREITAS, D. Z. ; **ALMEIDA, A. R.** ; BARRETO, P. L. M. . Caracterização de nanopartículas de poli (ε- caprolactona) contendo óleo essencial de tomilho. In: <http://> V Semana Acadêmica de Ciência e Tecnologia de Alimentos - UFSC, 2016, Florianópolis. Caracterização de nanopartículas de poli (ε- caprolactona) contendo óleo essencial de tomilho, 2016.

28.

MACIEL, M. V. O. B. ; ROSA, C. G. ; JUMMES, B. ; MELO, A. P. Z. ; FERNANDES, A. A. ; **ALMEIDA, A. R.** ; BERTOLDI, F. C. ; BARRETO, P. L. M. . MICROPARTÍCULAS DE ZEÍNA CARREGADAS COM TIMOL RETICULADAS COM EDC: TESTE DE LIBERAÇÃO E DPPH. In: First International Workshop Innovation in Food Science, 2014, Florianópolis. First International Workshop Innovation in Food Science, 2014.

29.

ALMEIDA, A. R.; FRACASSO, A. F. ; TEIXEIRA, G. L. ; MACIEL, M. V. O. B. ; RIBEIRO, J. C. B. ; MAIEVES, H. A. ; GUIDOLIN, M. E. B. Z. ; MICHALSKI, R. C. A. L. ; NAIDA, L. . EFEITO DA SECAGEM A VÁCUO NA BATATA INGLESA, REFRIGERADA E NÃO REFRIGERADA. In: First International Workshop Innovation in Food Science, 2014, Florianópolis. First International Workshop Innovation in Food Science, 2014.

30.

ALMEIDA, A. R.; GERALDO, M. R. F. ; HAMINIUK, C. W. I. . Extração e caracterização de compostos bioativos de resíduo da indústria cervejeira. In: I Encontro do Programa de Engenharia de Alimentos, 2013, Curitiba. I Encontro do Programa de Engenharia de Alimentos, 2013.

31.

ALMEIDA, A. R.; SANTOS, D. A. ; NAIDA, L. ; HAMINIUK, C. W. I. ; GERALDO, M. R. F. . AVALIAÇÃO DO POTENCIAL ANTIMICROBIANO EM BAGAÇO DE MALTE. In: O Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2013, Campinas. O Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos - SLACA, 2013.

GERALDO, M. R. F. ; MACHADO, L. J. F. ; **ALMEIDA, A. R.** ; GARCIA, F. . INFLUÊNCIA DE MICRO-ORGANISMOS PSICOTRÓFICOS NA DETECÇÃO DE CASEINOMACROPEPTÍDEO EM LEITE CRU REFRIGERADO E LEITE UHT. In: 27ºCBM - Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2013, Natal -RN. 27ºCBM - Congresso Brasileiro de Microbiologia, 2013.

Apresentações de Trabalho

1.

GASPARINI, B. C. ; MACIEL, M. V. O. B. ; **ALMEIDA, A. R.** ; MACHADO, M. H. ; FREITAS, D. Z. ; BAZZO, G. C. ; BARRETO, P. L. M. . Microencapsulação do coledalciferol (vitamina D3) através da técnica de secagem por atomização. 2017. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

2.

ALMEIDA, A. R.; SILVA, M. V. ; GERALDO, M. R. F. ; MACIEL, M. V. O. B. ; HAMINIUK, C. W. I. . Perfil de ácidos graxos presentes no bagaço de malte utilizando cromatografia gasosa. 2014. (Apresentação de Trabalho/Simpósio).

Demais tipos de produção técnica

1.

ALMEIDA, A. R.; NORONHA, C. M. ; MACHADO, M. H. . Encapsulação de compostos ativos. 2019. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

2.

ALMEIDA, A. R.. Monitoria Laboratório de alimentos. 2010. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

3.

ALMEIDA, A. R.. Microrganismos importantes em alimentos. 2009. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

4.

ALMEIDA, A. R.. Manipulação de alimentos para garçons. 2009. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

Bancas

Participação em bancas de trabalhos de conclusão

Trabalhos de conclusão de curso de graduação

1.

OLIVEIRA, R. C.; **ALMEIDA, A. R.**; SILVEIRA, M. A. S.. Participação em banca de Alessandra Aní Delfino, Mariana Pavanello e Thays Januário..Avaliação da qualidade higiênico-sanitária, sensorial, nutricional e regulamentar de uma fábrica de conservas em Joinville-SC. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário ? Católica de Santa Catarina em Jaraguá do Sul.

Eventos

Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1.

VI Encontro de Agricultura e Saúde. 2024. (Encontro).

2.

XLV CONGRESSO BRASILEIRO DE APLICAÇÕES DE VÁCUO NA INDÚSTRIA E NA CIÊNCIA - CBRAVIC - 2024. MODIFICATION OF THE WATER AFFINITY OF THE SEED SURFACE OF 'CARRIZO' CITRANGE BY PLASMA. 2024. (Congresso).

3.

VIII Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos.Avaliação do efeito de filmes poliméricos contendo extratos bioativos de lúpulo (*Humulus lupulus* L.) em carnes. 2018. (Simpósio).

4.

INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES. ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E FT-IR DOS EXTRATOS DE LÚPULO (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E ESTADOS UNIDOS. 2017. (Congresso).

5.

VI SEMANA ACADÊMICA DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS (VI SACTA). CARACTERIZAÇÃO DOS COMPOSTOS FENÓLICOS PRESENTES NO LÚPULO (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E NOS ESTADOS UNIDOS. 2017. (Outra).

6.

V Workshop in Food Safety. AVALIAÇÃO DA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DE NANOPARTÍCULAS DE PRATA OBTIDAS POR SÍNTESE COM ÓLEO ESSENCIAL DE CRAVO. 2017. (Outra).

7.

XIV ENCONTRO REGIONAL SUL DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E DETERMINAÇÃO DA CONCENTRAÇÃO INIBITÓRIA MÍNIMA (CIM) DOS LÚPULOS (*Humulus lupulus* L.) DA VARIEDADE CASCADE PRODUZIDO NO BRASIL E NOS ESTADOS UNIDOS. 2017. (Encontro).

8.

II Congresso Internacional de Gastronomia e Ciência de Alimentos. Caracterização do óleo da casca de laranja extraído por diferentes técnicas. 2016. (Congresso).

9.

II EPEAL ? Encontro de pós-graduação em engenharia de alimentos/UFPR. CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO RESÍDUO DA INDÚSTRIA CERVEJEIRA. 2015. (Encontro).

10.

First International Workshop, Innovation in Food Science. EFEITO DA SECAGEM A VÁCUO NA BATATA INGLESA, REFRIGERADA E NÃO REFRIGERADA. 2014. (Outra).

11.

I Encontro do Programa de Engenharia de Alimentos. 2013. (Encontro).

12.

IV Encontro Paranaense de Engenharia de Alimentos. 2013. (Encontro).

13.

Dia mundial da alimentação. 2012. (Outra).

14.

IV Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos. 2012. (Simpósio).

15.

I Simpósio de Tecnologia e Engenharia de Alimentos. 2009. (Simpósio).

16.

EXPO UT. 2008. (Exposição).

17.

I Semana de Alimentos. 2008. (Outra).

18.

EXPO UT. 2007. (Outra).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1.

ALMEIDA, A. R.. INTERNATIONAL MEETING ON FATS AND OILS PROCESSING: RECENT ADVANCES IN TRANS FAT ALTERNATIVES. 2018. (Congresso).

2.

3.

ALMEIDA, A. R.. I SIMTEA. 2009. (Outro).

Orientações

Orientações e supervisões concluídas

Trabalho de conclusão de curso de graduação

1.

Camila Licheski Walter. Análise da qualidade microbiológica de fast-foods na cidade de Joinville ? SC. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus. Orientador: Aline da Rosa Almeida.

2.

Gleice Reinert. ANÁLISE FÍSICO-QUÍMICA E DETERMINAÇÃO DE FATORES ANTINUTRICIONAIS DE FOLHAS DE CARÚRU (*Amaranthus deflexus* Linn) e ORA-PRO-NÓBIS (*Pereskia aculeata* Miller). 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus. Orientador: Aline da Rosa Almeida.

3.

Larissa Martins. ANÁLISE MICROBIOLÓGICA DE ESPONJAS DE LOUÇA UTILIZADAS EM RESTAURANTES NA CIDADE DE JOINVILLE-SC. 2021. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Instituto Superior e Centro Educacional Luterano Bom Jesus. Orientador: Aline da Rosa Almeida.

4.

Dhenny Soares da Silva, Mariana Susan de Melo, Victoria Yoh. Avaliação da atividade antioxidante e quantificação de compostos fenólicos de diferentes formulações de sucos mistos. 2018. Trabalho de Conclusão de Curso. (Graduação em Nutrição) - Centro Universitário ? Católica de Santa Catarina em Jaraguá do Sul. Orientador: Aline da Rosa Almeida.

Cursos de curta duração ministrados

1.

ALMEIDA, A. R. Microrganismos importantes em alimentos. 2009. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

2.

ALMEIDA, A. R. Manipulação de alimentos para garçons. 2009. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

3.

ALMEIDA, A. R.; NORONHA, C. M. ; MACHADO, M. H. . Encapsulação de compostos ativos. 2019. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

4.

ALMEIDA, A. R. Monitoria Laboratório de alimentos. 2010. (Curso de curta duração ministrado/Outra).

Outras informações relevantes

Mãe de João Almeida Maciel com data de nascimento de 03/05/2023.

Página gerada pelo Sistema Currículo Lattes em 24/06/2025 às 12:43:14

Somente os dados identificados como públicos pelo autor são apresentados na consulta do seu Currículo Lattes.

[Configuração de privacidade na Plataforma Lattes](#)