

Projetos de pesquisa atendidos em 2025:

Projeto	Professor Orientador	Curso / Instituição
Análise experimental e numérica da pelletização de minérios contendo níquel e ferro em um disco retatório.	Simone Monteiro e Silva/ Indianara Conceição Ostroski	IQ - UFG
Avaliação da compressibilidade de microesferas poliméricas.	Lorena Maione Silva	UEG
Avaliação do consumo regular de hambúrguer "plant-based" de polpa de baru e quinoa vermelha nos parâmetros antropométricos, nutricionais, bioquímicos, inflamatórios e microbiota intestinal de indivíduos com obesidade.	Mariana Buranelo Egea	PPGCTA - UFG
Biscoitos amanteigados.	Adriana Régia	Eng. Alimentos UFG
Bolo enriquecido com farinha de ora-pro-nobis.	Adriana Régia	Eng. Alimentos UFG
caracterização agrônômica de plantas e frutos de macaúba.	Eli Regina Barbosa de Souza	Agronomia UFG
Caracterização da influência dos parâmetros de impressão 3D nas propriedades mecânicas dos materiais.	John Edward Neira Villena	FCT (Eng. Materiais) UFG
Caracterização da secagem do jenipapo.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Caracterização de proteínas vegetais extrusadas em alta umidade.	Vânia Maria Alves	SENAI Alimentos bebidas
Comparativo da reologia e umidade do mel da abelha jataí em Uberlândia e Uberaba.	Gisana Cristina Alves Bueno	Agronomia UFG
Conservação de abacaxi minimamente processado com filmes biodegradáveis.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Cookies com adição de borra de café.	Adriana Régia	Eng. Alimentos UFG
Desenvolvimento de barra Nutis com matérias-primas do cerrado.	Láisa Gomes Dias	UFT
Desenvolvimento de dispositivo de microagulhas por impressão 3D para administração bucal da somatropina.	Luis Antônio Dantas Silva	Farmácia UFG
Desenvolvimento de doce com extrato aquoso de amendoim.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Desenvolvimento de formulações de sequilhos com pitaya.	Rosângela Vera	Eng. Alimentos UFG
Desenvolvimento de produtos para fins especiais: Caso específico de pacientes em uso de nutrição enteral domiciliar.	Mariana Buranelo Egea	PPGCTA - UFG
Desenvolvimento de suplemento protéico obtido a partir de co-produtos da filetagem de tilápia.	Maria Christina Sanches Muratori	UFPI
Desenvolvimento e caracterização de bolos de chocolate com adição de farinha de lava de tenébrio.	Pabline Rafaella M. B. de Almeida	IFG - Inhumas

Efeito da Substituição do ovo por farinha de linhaça na absorção de óleo em bolinhos de chuva.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Efeito do preparo de trinca e cobertura de cúspide na resistência à fratura de molares.	Priscila Lazari	FM - UFG (PPGCS)
Efeito do uso de polissacarídeos na viscosidade e propriedades físico-químicas de molho de tomate.	Beatriz dos Santos Siqueira	IFG - Inhumas
Enriquecimento de Xima (alimento da África Oriental) com extrato de licopeno e betacaroteno.	Eduardo Ramirez Asquieri	PPGCTA - UFG
Estudo das características da cúrcuma zedoaria.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Filme por casting com extrato de urucum e beterraba.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Formulação de barra de cereal adicionada de borra de café.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Formulação lipossomal com capacidade de captura para anestésicos locais e drogas de abuso com características físico-químicas similares à lidocaina.	Eliana Martins Lima	FARMATEC - UFG
Fruto da macaúba: caracterização de suas frações e aplicações.	Manoel Soares Soares Júnior	PPGCTA - UFG
Influência da pressão e da temperatura na adesão de placas de EVA.	Gileade Pereira Freitas	Odonto UFG
Influência da temperatura, equipamento, fabricante e cor na adesão de placas de EVA para confecção de protetores bucais esportivos.	Gileade Pereira Freitas	Odonto UFG
Otimização de formulações nanoestruturadas para administração inalatória.	Eliana Martins Lima	FARMATEC - UFG
Plataforma nanotecnológica de base lipídica para medicamentos oftálmicos.	Eliana Martins Lima	FARMATEC - UFG
Síntese, caracterização e desenvolvimento de novas resinas compostas utilizando metacrilato de estirato como componente de matrizes orgânicas.	Lawrence Gonzaga Lopes	Odonto UFG (PPGO)
Trigo BRS 264: Impacto do grão na qualidade da farinha aplicada na indústria.	Caroline Cagnin e Mirian F. A. Silveira	Eng. Alimentos UFG
Uso de DDGS na nutrição de galinhas poedeiras.	Marcos Barcellos Café	EVZ - UFG
Uso de óleo de milho na dieta de frangos de corte.	Marcos Barcellos Café	EVZ - UFG
Utilização de fontes de cálcio de algas marinhas em dietas de frangos de corte.	Marcos Barcellos Café	EVZ - UFG
Valorização das frações da casca do fruto de três variedades de cacau para incorporação em produtos alimentícios.	Tânia Aparecida Pinto de Castro Ferreira	FANUT - UFG

Professores Atendidos com Aulas Práticas em 2025:

Aula	Professor
Aula de Reologia de fluidos.	Maria Ássima Bittar
Resistência de alguns materiais de embalagens plásticas à tração e a perfuração.	Caroline Cagnin
Resistência de embalagens metálicas.	Caroline Cagnin
Resistência a tração e a perfuração em filmes biodegradáveis.	Caroline Cagnin
Reologias de alguns alimentos com comportamentos newtoniano e não newtonianos.	Gilberto Alexandre
Alterações reológicas em alimentos ocasionadas por mudanças na temperatura e tempo de cisalhamento.	Gilberto Alexandre
Reologias alguns alimentos com comportamentos newtoniano e não newtonianos.	Adriana Régia

Empresas Atendidas em 2025:

Análise	Empresa
Reologia de óleos e soluções aquosas para maionese.	Heinz
Reologia de lamas de lagoas de rejeito.	LTEC
Reologia de ketchup.	Heinz
Determinações de teores curcumina em amostras de curcuma.	Cooperaçãofrão - Mara Rosa
Determinações de teores curcumina em amostras de curcuma.	Alimentos Wilson
Determinações de teores curcumina em amostras de curcuma.	Akron Pharma
Determinações de teores curcumina em amostras de curcuma processadas.	Akron Pharma
Curvas de fluxo em amostras de ketchup a duas temperaturas.	Heinz
Determinações de teores curcumina em amostras de curcuma.	Soul Leve Ind. Prod. Naturais
Determinação do teor de curcumina em amostra de cúrcuma vermelha.	Soul Leve Ind. Prod. Naturais