

INFORMAÇÕES SOBRE COMO PESQUISAR ACERVO DA BIBLIOTECA DIGITAL DE TESES E DISSERTAÇÕES (BDTD/UFPB)

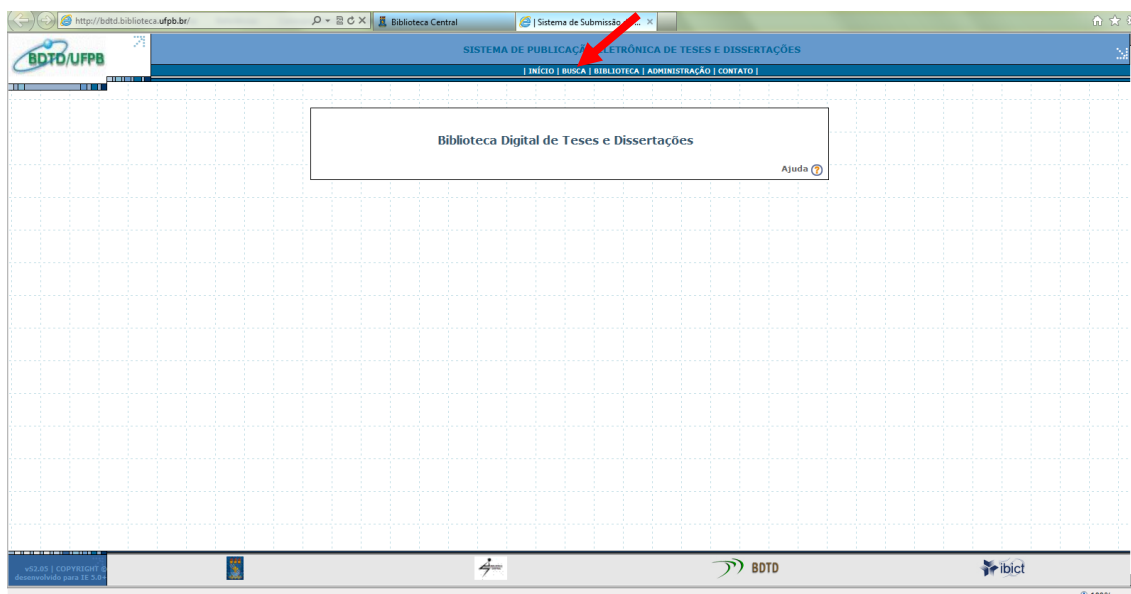
Digitar: www.biblioteca.ufpb.br/ ou <http://bdtb.biblioteca.ufpb.br/index.php>

Caso o acesso se dê pela Biblioteca Central, clicar sobre a opção “BDTD/UFPB”



Usando o link <http://bdtb.biblioteca.ufpb.br/index.php>, entrará direto na BDTD.

Clicar em “Busca”



Escolher como deseja realizar a busca: por “Busca Simples”, por “Busca Avançada” ou por “Registros por Programas de pós-graduação”.

Se por “**Busca Simples**”, recomenda-se informar o dado entre aspas. Ex. por autor: “Maria Margareth Rolim”; Ex. por assunto: “linfofilização”.

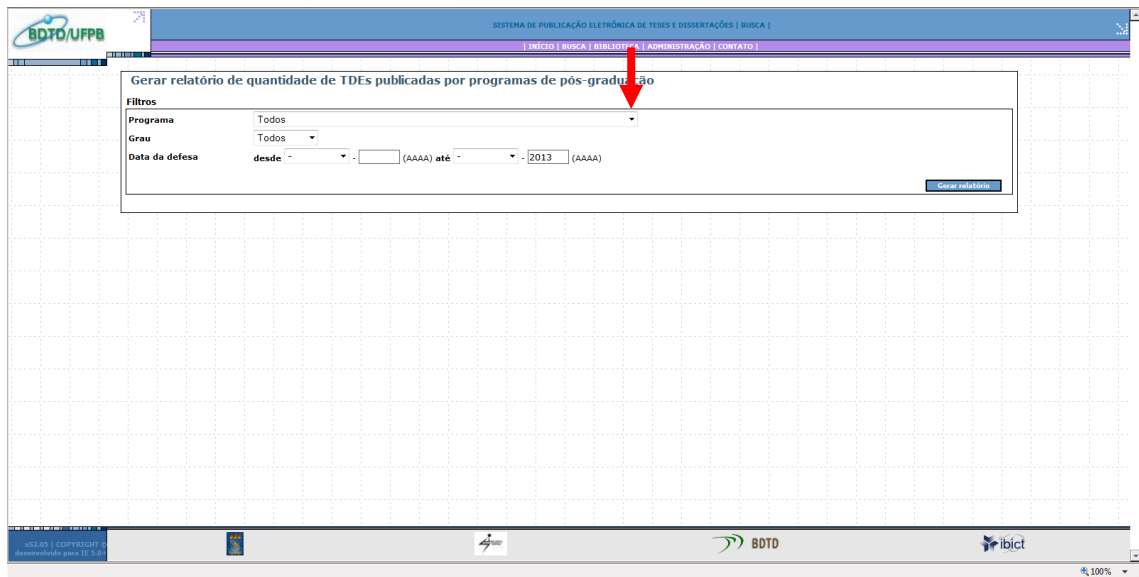
The screenshot shows the BDTU/UFPA website interface. At the top, there is a navigation bar with links: INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO. Below this, the main heading is 'Biblioteca Digital de Teses e Dissertações'. A search bar is present with a 'Busca' button highlighted by a red arrow. To the right of the search bar, there are links for 'Busca Avançada', 'Pasta de Trabalho', 'Registros por Programas de pós-graduação', and 'Ajuda'. Below the search bar, there are two sections: 'Últimas TDEs' (Latest Theses and Dissertations) and 'Futuras TDEs' (Future Theses and Dissertations). The 'Últimas TDEs' section lists five items, and the 'Futuras TDEs' section lists four items. At the bottom of the page, there is a footer with logos for BDTU and ibict.

Se por “**Busca Avançada**”, escolher por qual campo deseja recuperar o trabalho. Recomenda-se, **também**, informar o dado entre aspas. Ex. por autor: “Maria Margareth Rolim”; Ex. por assunto: “linfofilização”.

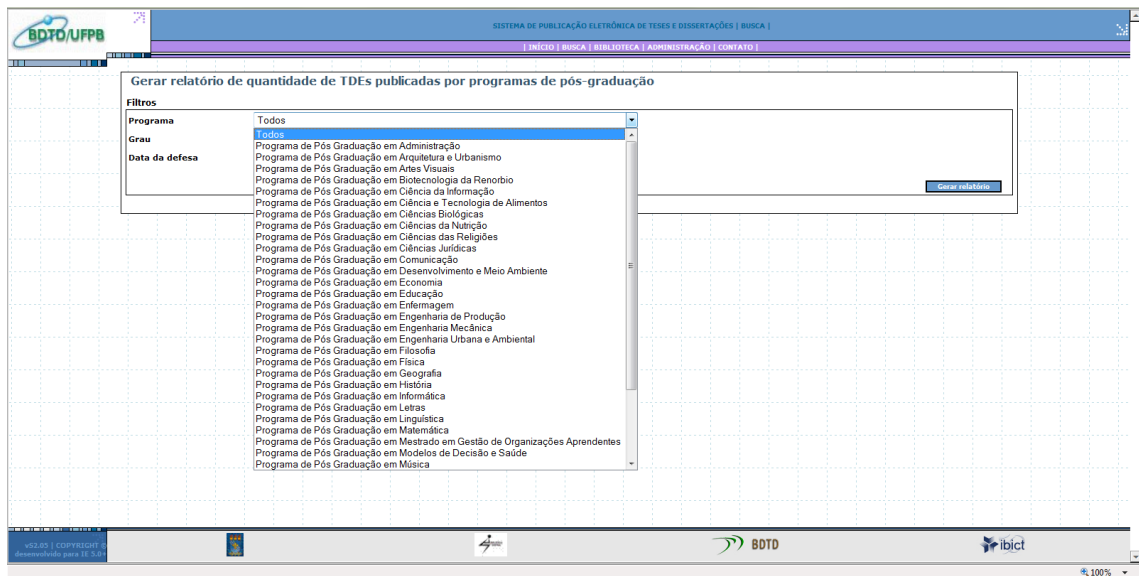
The screenshot shows the BDTU/UFPA website interface for the 'Busca por' (Search by) page. A red arrow points to the 'Autor' (Author) dropdown menu. The page has a navigation bar with links: INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO. Below this, the main heading is 'Biblioteca Digital de Teses e Dissertações'. The 'Busca por' section contains four dropdown menus: 'Autor', 'Título', 'Contribuidor', and 'Assunto'. To the right of these dropdowns, there are links for 'Busca Simples', 'Pasta de Trabalho', 'Registros por Programas de pós-graduação', and 'Ajuda'. Below the search bar, there is a 'Filtros' (Filters) section with options for 'Grau' (Degree), 'Idioma' (Language), 'Data da defesa' (Defense date), and 'Registros por página' (Records per page). At the bottom of the page, there is a footer with logos for BDTU and ibict.

O exemplo que apresentaremos será por “Registros por Programas...”

Clicar sobre a seta para abrir a janela de opções dos Programas



Escolher qual o Programa de Pós Graduação



Localizado o Programa, clicar sobre.

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESES E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

| INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO |

Gerar relatório de quantidade de TDEs publicadas por programas de pós-graduação

Filtros

Programa: Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Grau: Todos

Data da defesa: desde - (AAAA) até - 2013 (AAAA)

Gerar relatório

http://bdtb.biblioteca.ufpa.br/tde_busca/resultado-tde-prog.php

Se desejar, ainda é possível selecionar qual a titulação (grau) objeto do trabalho.

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESES E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

| INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO |

Gerar relatório de quantidade de TDEs publicadas por programas de pós-graduação

Filtros

Programa: Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Grau: Todos

Data da defesa: desde - (AAAA) até - 2013 (AAAA)

Gerar relatório

Como resultado da busca, exibirá o Programa. Clicar sobre este.

TDEs por programas de pós-graduação

Programa: Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

até 2013

Grau: Todos

Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (55 TDE(s))

Clicar sobre o autor escolhido

TDEs por programas de pós-graduação

Programa: Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos

até 2013

Grau: Todos

Programa de Pós Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos (55 TDE(s))

Alaine Tamize de Nedeiros Salviato - Processamento da carne-de-sol com carne maturada: qualidade sensorial e textura

Alaine da Silva Lima de Souza - Avaliação da estabilidade térmica e oxidativa de chocolates amargos

Ana Caroline Vieira da Costa - Perfil químico e atividade antibacteriana in vitro e em matriz alimentar do óleo essencial de Croton rhamnifoliosus Pax & Hoffm.

Ana Paula Loure Ribeiro - Estudo dos amidos de mandioca nativo, modificados e modificados combinados por via química para utilização na indústria alimentícia

Ana Raquel Carmo de Lima - Avaliação sensorial, química e microbiológica, de bebidas lácteas fermentadas elaboradas com polpas de frutas tropicais.

André Gustavo Lima de Almeida Martins - Atividade antibacteriana dos óleos essenciais do margerida (Origanum basilicum Linnaeus) e do gengibre (Zingiber officinale Roscoe) frente a linhagens de Escherichia coli enteropatógenicas isoladas de hortaliças

Anna Debora Ferreira da Silva - Análise de Compostos Fenólicos e Potencializantes de Amído de sementes de jaca (Artocarpus heterophyllus Lam.) variedades "mole" e "dura".

Christiane Maria Carneiro Maranhão - Caracterização física, físico-química e química do fruto da aceroleira (Malpighia emarginata DC), variedade Olinawa, durante o seu desenvolvimento.

Cristiane Santos Sáizis Gurgel - Enriquecimento nutricional de pão de forma com soro de leite em pó e carbonato de cálcio

Cybele Pereira de Oliveira - Ações de bactérias lácticas de duas marcas comerciais de leites fermentados sobre o ganho de peso e parâmetros hematológicos e histopatológicos de ratos wistar fazendo uso de indometacina

David Capistrano Sobrinho - Estudo do crescimento, estabilidade física, química e termogravimétrica com rações para camarão marinho Litopenaeus vannamei

Deborah Silva do Amaral - Qualidade e vida de prateleira de patê elaborado com subprodutos comestíveis do abate de ovinos.

Edvaldo Vasconcelos de Carvalho Filho - Caracterização da carne de avestruz (Struthio camelus) e desenvolvimento de embutido emulsificado defumado (mortadela)

Elisandra Costa Almeida - Amido modificado de taro (Colocasia esculenta L. Schott): propriedades funcionais

Fabiola Samara Maria de Albuquerque - Estudo das características estruturais e das propriedades funcionais do amido de sementes de jaca (Artocarpus heterophyllus Lam.) variedades "mole" e "dura".

Fátima de Lourdes Assunção Araújo de Azevedo - Valor nutricional, capacidade antioxidante e utilização de folhas de espinafre (Tetragonia tetragonioides) em pó como ingrediente de pão de forma.

Fernanda Vanessa Gomes da Silva - Maturação, compostos bioativos e capacidade antioxidante de frutos de genótipos de Cajazeiras do BAG EMEPA-PB

Gabriele Guska Beneditos Prata - Compostos bioativos e atividade antioxidante de pétalas de rosas de corte

Geisemmy Fernandes do Amarante Melo - Estudo da composição química e da atividade antibacteriana in vitro e em alimento do óleo essencial de Crótton blanchetianus Baill

Humberto Barbosa Cabral - Qualidade da carne de caprinos S&D e seus cruzamentos com Boer e Anglo Nubiano terminados em confinamento

Ingrid Conceição Dantas Guerra - Efeito do teor de gordura na elaboração de mortadela utilizando carne de caprinos e de ovinos de descarte

Iziz Rafaela Alves Silva - Caracterização do extrato amiláceo nativo e modificado quimicamente da semente de abacate (Persea americana Mill)

Josilene Amaro da Silva - Conservação de mandioca (Manihot esculenta Crantz) minimamente processada sob diferentes atmosferas modificadas.

Juan Carlos Letelier Carvajal - Caracterização e modificações químicas da proteína da microalga spirulina (Spirulina máxima)

Juliana Ferreira Biedler - Obtenção, caracterização e utilização de farinha de alga de sardinha na formulação de requeijão para camarão

Julianne Viana Freire - Estudo dos aspectos tecnológicos e de qualidade envolvidos no aproveitamento da casca e da polpa da melancia (Citrullus lanatus Schrad)

Julio Abrantes Pereira - Avaliação da contaminação da alfaca (Lactuca sativa) variedade crespa por bactérias e enteroparasitas

Katharina Kardinelle de Silva Barros - Produção de biomassa de Arthrospira platensis (Spirulina platensis) para alimentação humana

Katia Elizabeth de Souza Miranda - Qualidade e atividade antioxidante de fruto e seu óleo de genótipos do licurizeiro (Syagrus coronata)

Larissa Raphaela Gonçalves de Farias - Avaliação de qualidade do pão tipo francês por métodos instrumentais e sensoriais

Liliane Pequeno de Araújo - Avaliação de exposição de pescados a hidrocarbonetos policíclicos aromáticos na Baía de Guanabara - Rio de Janeiro - Brasil

Lindberg Rocha Freitas - Desenvolvimento e avaliação da qualidade de óleo alternativo para fritura dos alimentos usando diferentes recipientes

Luana Gomes Cordeiro - Caracterização e viabilidade econômica do bagaço de malte oriundo de cervejarias para fins energéticos

Marcio Fernando Ducat Moura - Avaliação da vida de prateleira de peito de frango sem pele sob refrigeração

Maria Aclione Alexandre Dantas da Silva - Composição química e avaliação termo-oxidativa do óleo das sementes de Couropouita guianensis Aubl. por métodos de oxidação acelerada

Maria Margareth Rolim Martins Rocha - Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho Litopenaeus vannamei

Marianne Louise Marinho Mendes - Caracterização para fins industrial dos amidos nativos e modificados extraídos de sementes de manga, variedade "Tommy Atkins"

Marietela Alves Fernandes - Obtenção de "chips" de berinjela (Solanum melongena L.) mediante processo combinado de desidratação osmótica em solução ternária e secagem convectiva

Mara Redeiros Araújo Lima Oliveira - Enriquecimento nutricional de pão de forma com concentrado protéico de soro de leite e carbonato de cálcio

Nelson Justino Gomes Neto - Avaliação microbiológica de alfaca (Lactuca sativa) obtidas em cultivos tradicional, orgânico e hidropônico

Nelly de Almeida Pedrosa - Manta de Petrolina - PE: uma alternativa para agregar valor à carne ovina

Pollana Sousa Epaminondas - Caracterização físico-química e termo-oxidativa das sementes de linhaça (Linum Usitatissimum L.) e de seus óleos

Renan Pereira de Gusmão - Avaliação dos aspectos tecnológicos envolvidos na obtenção da farinha de palma forrageira (Opuntia ficus indica Mill)

Rita Viana Garcia - Desenvolvimento de leite de cabra fermentado acidificado de copos probióticos, iogurte, amido e gelatina

Robson de Jesus Mascarenhas - Caracterização da maturidade, compostos bioativos e qualidade sensorial de uvas apirênicas no vale do submédio São Francisco

Ronaldos dos Santos Falcao Filho - Produção de passas de uva de abacaxi pério por processo como-solar

Rosana Sousa da Silva - Controle de degradação e conservação pós-colheita sob CACTI e L-MCP de uva "Isabel" produzida no Vale do Sirijó (PE/PB)

Salete Maria de Olinda Carvalho Farias - Qualidade da carne de sol comercializada na cidade de João Pessoa-PB

Sinara Pereira Froes - Avaliação de características físico-químicas da carne de peixe (Lithobates catesbeianus) liofilizada de pigmentação normal e albinos

Silvana Roberto de Albuquerque Gomes - Caracterização sensorial da qualidade dos frutos de aceroleira (Malpighia emarginata DC) - óleos essenciais e bioativos em frutos colhidos de aceroleira

http://bdtd.biblioteca.ufpb.br/tde_busca/processaPesquisa.php?pesqFecidade=1&id=1210

Retornarão as informações do trabalho

Pesquisa resultou em: 1 registro(s)
Páginas:
Primeira | 1 | Última

Resultado(s) [1 - 1]
Total de Páginas: 1

1

Autor: Maria Margareth Rolim Martins Rocha

Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho *litopenaeus vannamei*

Data da defesa: 25/11/2010

☐ Detalhar ☐ Incluir na pasta

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Resultado(s) [1 - 1]

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

Buscar por

» » » ?

Filtros

Grau: Mestrado

Idioma: Português

Data da defesa: desde até

Para ter acesso ao arquivo, clicar sobre “Detalhar” e, em seguida, clicar sobre “Processar”

Pesquisa resultou em: 1 registro(s)
Páginas:
Primeira | 1 | Última

Resultado(s) [1 - 1]
Total de Páginas: 1

1

Autor: Maria Margareth Rolim Martins Rocha

Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho *litopenaeus vannamei*

Data da defesa: 25/11/2010

☐ Detalhar ☐ Incluir na pasta

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Resultado(s) [1 - 1]

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

Buscar por

» » » ?

Filtros

Grau: Mestrado

Idioma: Português

Data da defesa: desde até

Retornará página contendo, dentre outras informações, os resumos, as palavras-chaves e o link para acesso ao arquivo, em PDF.

BDTO/UFPA

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESIS E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO |

Pesquisa resultou em: 1 registro(s)

Páginas:
Primeira | 1 | Última

Resultado(s) [1 - 1]
Total de Páginas: 1

1

Autor: Maria Margaret Rolim Martins Rocha

Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho Litopenaeus vannamei

Resumo(s): [pt] O camarão marinho Litopenaeus vannamei é uma espécie cultivada em todo mundo, sendo responsável por quase toda produção da aquicultura marinha do Brasil. Além de ser um alimento de alto valor nutricional é bastante apreciado pelos consumidores podem ser elaborados produtos com valor agregado. Nesse contexto, de forma a avaliar a qualidade do camarão marinho, Litopenaeus vannamei, foram elaborados produtos sob a forma liofilizada utilizando-se amostras sem pre cozimento e pre cozidas, adicionadas dos aditivos tripolifosfato de sódio e EDTA. Foram realizados ensaios para a determinar a forma mais adequada da reidratação dos camarões e as análises físico-químicas envolvendo composição centesimal, atividade de água, cor, capacidade de retenção de água, determinação do teor de colesterol, ácidos graxos, aminoácidos, vitaminas, minerais, além do valor calórico, análises microbiológicas e análise sensorial. A liofilização, é um processo de secagem onde a água passa do estado sólido para o de vapor, sem passar pelo estado líquido, ocasionando uma redução da atividade de água e o alimento pode ser conservado em temperatura ambiente. No presente estudo a reidratação foi obtida em 2,5 minutos. Os resultados mostraram que o processo de liofilização não causou diferenças significativas para atividade de água, pH e ganho de peso na reidratação. Houve um valor significativamente diferente para CRA no TPF 5%-PC-L (99.99%). Lípidos, proteínas e cinzas apresentaram valores com diferença significativa. Os camarões pré cozidos apresentaram maior intensidade de cor (62,05 a 71,06 para o ângulo a° e 19,22 a 32,59 para o ângulo b°). Fósforo e Cálcio apresentaram valores entre 189,06 a 301,22 mg/100g. Colesterol variou de 70,06 a 78,44 mg/100g. Os ácidos graxos com maior incidência foram os mono e polinsaturados. Os aminoácidos apresentaram variações significativas. O resultado da análise sensorial mostrou que o camarão marinho Litopenaeus vannamei é um produto com valor agregado de grande aceitação pelo teste dos consumidores.

[en] The marine shrimp Litopenaeus vannamei is a worldwide cultivated species, which is responsible for almost all the production of marine aquaculture in Brazil. Besides having a high nutritional value, it is also appreciated by consumers and there is the possibility of elaborating value-added products. The aim of this study is to evaluate the quality of the marine shrimp Litopenaeus vannamei in its lyophilized form, using samples without pre-cooking and pre-cooked ones, and adding to them the tri and polyphosphates and EDTA actives. Experiences were made in order to determine the most adequate form of the shrimps' rehydration and the physico-chemical analysis gathering centesimal composition, water activity, colour, water retention capacity, cholesterol level precision, fatty acids, aminoacids, vitamins, minerals, besides the caloric value, microbiological analysis and sensorial analysis. Lyophilization is a drying process in which the water passes from the solid to the vapor state, without going through the liquid state, leading to a decrease of the water activity and the food can be kept in room temperature. In this study, the rehydration was achieved in 2.5 minutes. The results showed that the Lyophilization process did not cause significant differences for water activity, pH and gain of weight in the rehydration. There has been a significantly different number for CRA in the TPF 5%-PC-L (99.99%). Lipids, proteins and ashes presented numbers with significant difference. The pre-cooked shrimps showed greater intensity of colour (62.05 to 71.06 for the angle a° and 19.22 to 32.59 for the angle b°). Phosphorus and Calcium presented figures between 189.06 and 301.22 mg/100g. Cholesterol varied from 70.06 to 78.44 mg/100g. Fatty Acids with larger incidence were the mono and polyunsaturated. The aminoacids showed significant oscillations. The result of the sensorial analysis showed that the marine shrimp Litopenaeus vannamei lyophilized is a product with a added value of great acceptance according to the consumers' test.

Para ter acesso ao arquivo, clicar sobre “PDF – Arquivo total”. Observe que, para visualizar o arquivo, deverá dispor do Adobe Reader instalado no seu equipamento.

going through the liquid state, leading to a decrease of the water activity and the food can be kept in room temperature. In this study, the rehydration was achieved in 2.5 minutes. The results showed that the Lyophilization process did not cause significant differences for water activity, pH and gain of weight in the rehydration. There has been a significantly different number for CRA in the TPF 5%-PC-L (99.99%). Lipids, proteins and ashes presented numbers with significant difference. The pre-cooked shrimps showed greater intensity of colour (62.05 to 71.06 for the angle a° and 19.22 to 32.59 for the angle b°). Phosphorus and Calcium presented figures between 189.06 and 301.22 mg/100g. Cholesterol varied from 70.06 to 78.44 mg/100g. Fatty Acids with larger incidence were the mono and polyunsaturated. The aminoacids showed significant oscillations. The result of the sensorial analysis showed that the marine shrimp Litopenaeus vannamei lyophilized is a product with a added value of great acceptance according to the consumers' test.

Titulação: Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Contribuidor [Orientador] José Marcelino Oliveira Cavaleiro (es):

Assunto(s): [en] Shrimp Farming
[pt] Características físico químicas
[pt] Análise sensorial
[pt] Aditivos
[pt] Carcinicultura
[pt] TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
[en] Actives
[en] Sensorial analyses
[en] Physico-chemical analysis

Data da 25/11/2010 defesa:

Arquivo(s): PDF - Arquivo total

E-mail: margarethufpb@gmail.com

☒ Detalhar ☐ Incluir na pasta

Processar

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Resultado(s) [1 - 1]

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

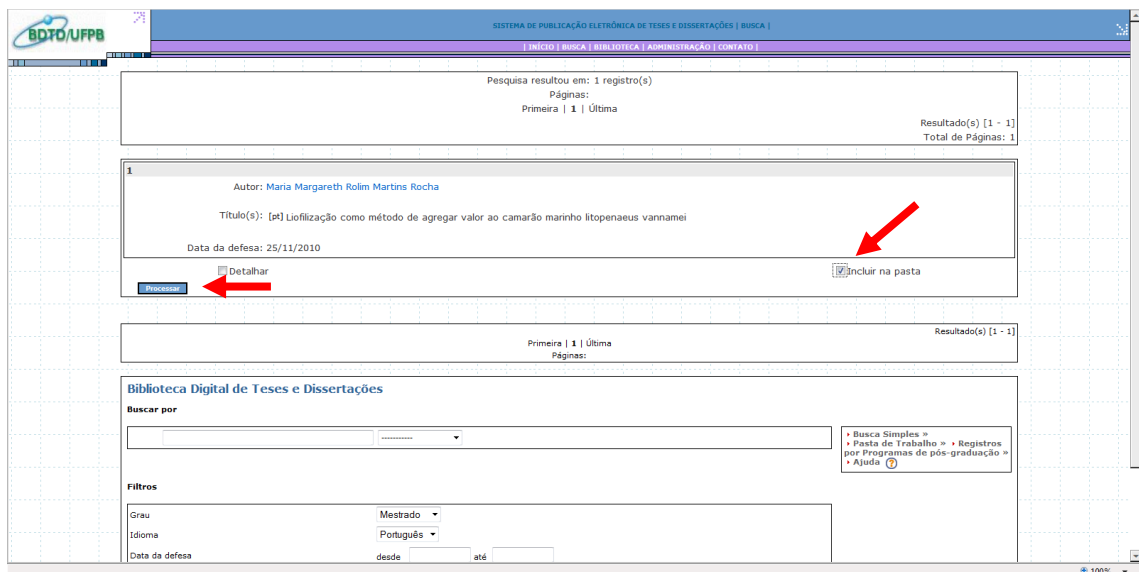
Buscar por

Esta será a tela que surgirá.



Para enviar a pesquisa para a “Pasta de Trabalho”

Tem como objetivo auxiliar na recuperação futura, pelos pesquisadores, dos autores e trabalhos que tratam sobre o assunto pesquisado. Localizado o trabalho, clicar sobre “Incluir na pasta” e clicar sobre “Processar”.



Observe que surge um ícone, sinalizando que o material selecionado já está numa pasta.

ATENÇÃO! Após a busca, as informações sobre o material permanecem na pasta enquanto o equipamento permanecer ligado.

BDTD/UFPB

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESES E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO

Pesquisa resultou em: 1 registro(s)

Páginas:
Primeira | 1 | Última

Resultado(s) [1 - 1]
Total de Páginas: 1

1

Autor: Maria Margareth Rolim Martins Rocha

Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho *Litopenaeus vannamei*

Data da defesa: 25/11/2010

☐ Detalhar ☐ Remover da pasta

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações

Buscar por

Filtros

Grau: Mestrado
Idioma: Português
Data da defesa: desde até

Busca Simples »
Pasta de Trabalho »
Registros por Programas de pós-graduação »
Ajuda

http://bdtbd.biblioteca.ufpb.br/tde_busca/pastaTrabalhos.php?retorno=processaPesquisa.php

Há a opção de remover o trabalho da pasta.

the quality of the marine shrimp *Litopenaeus vannamei* in its lyophilized form, using samples without pre-cooking and pre-cooked ones, and adding to them the tri and polyphosphates and EDTA additives. Experiences were made in order to determine the most adequate form of the shrimps' rehydration and the physico-chemical analysis gathering centesimal composition, water activity, colour, water retention capacity, cholesterol level precision, fatty acids, aminoacids, vitamins, minerals, besides the caloric value, microbiological analysis and sensorial analysis. Lyophilization is a drying process in which the water passes from the solid to the vapor state, without going through the liquid state, leading to a decrease of the water activity and the food can be kept in room temperature. In this study, the rehydration was achieved in 2.5 minutes. The results showed that the Lyophilization process did not cause significant differences for water activity, pH and gain of weight in the rehydration. There has been a significantly different number for CRA in the TPE 5%-PC-L (99,99%). Lipids, proteins and ashes presented numbers with significant difference. The pre-cooked shrimps showed greater intensity of colour (62,05 to 71,06 for the angle a* and 19,22 to 32,59 for the angle b*). Phosphorus and Calcium presented figures between 189,06 and 301,22 mg/100g. Cholesterol varied from 70,06 to 78,44 mg/100g. Fatty Acids with larger incidence were the mono and polyunsaturated. The aminoacids showed significant oscillations. The result of the sensorial analysis showed that the marine shrimp *Litopenaeus vannamei* lyophilized is a product with a added value of great acceptance according to the consumers' test.

Titulação: Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos

Contribuidor [Orientador] José Marcelino Oliveira Cavalheiro (es):

Assunto(s): [en] Shrimp Farming
[pt] Características físico químicas
[pt] Análise sensorial
[pt] Aditivos
[pt] Carcinicultura
[pt] TECNOLOGIA DE ALIMENTOS
[en] Additives
[en] Sensorial analyses
[en] Physico-chemical analysis

Data da 25/11/2010
defesa:

Arquivo(s): PDF - Arquivo total

E-mail: margarethufpb@gmail.com

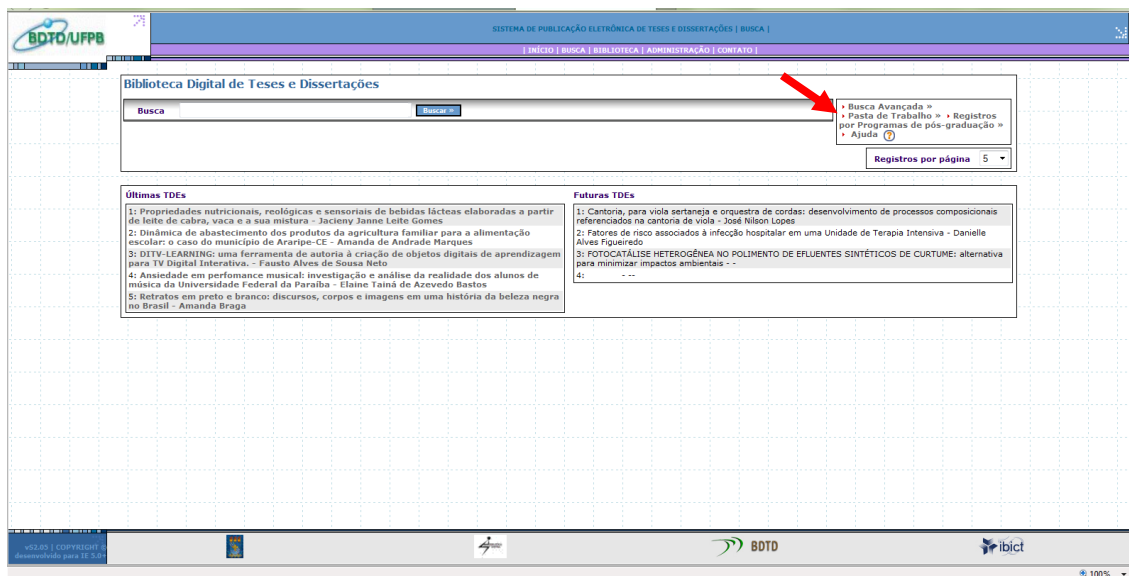
☒ Detalhar ☐ Remover da pasta

Primeira | 1 | Última
Páginas:

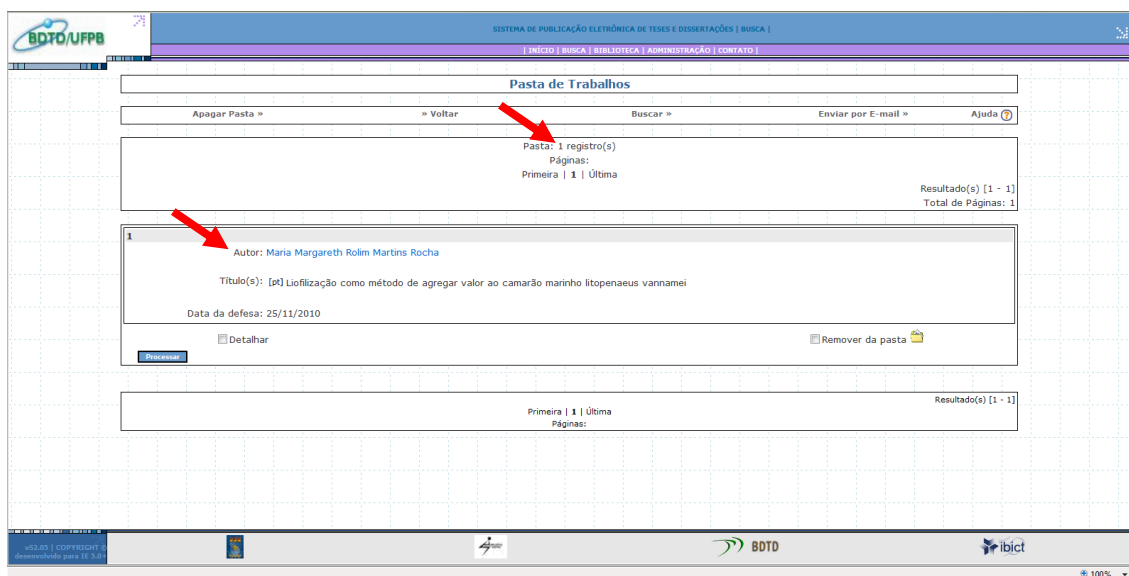
Resultado(s) [1 - 1]

Acessando a Pasta de Trabalho

De qualquer local da BDTD, clica em “Busca” e, em seguida, sobre “Pasta de Trabalho”



Estarão informados todos os trabalhos adicionados na Pasta de Trabalho.



Realizada outra busca, podendo, também, adicionar o resultado na “Pasta de Trabalho”.

The screenshot shows the search results for the first query. The header indicates "Pesquisa resultou em: 1 registro(s)" and "Páginas: Primeira | 1 | Última". The result list shows one entry by Nely de Almeida Pedrosa, titled "Manta de Petrolina - PE: uma alternativa para agregar valor à carne ovina". The date of defense is 20/12/2010. Below the result, there are buttons for "Processar" and "Remover da pasta". At the bottom, there is a search bar and filters for "Grau" (Mestrado) and "Idioma" (Português).

Pesquisa resultou em: 1 registro(s)
Páginas: Primeira | 1 | Última
Resultado(s) [1 - 1]
Total de Páginas: 1

1
Autor: Nely de Almeida Pedrosa
Título(s): [pt] Manta de Petrolina - PE: uma alternativa para agregar valor à carne ovina
[en] "Manta" (Boned and Salted meat) of Petrolina/PE: An Alternative to Adding Value to lamb meat
Data da defesa: 20/12/2010
[Detalhar] [Remover da pasta]

Processar

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Biblioteca Digital de Teses e Dissertações
Buscar por
Filtros
Grau: Mestrado
Idioma: Português

Busca Simples »
Pasta de Trabalho »
Registros por Programas de pós-graduação »
Ajuda

Ao verificar a “Pasta de Trabalho”, estarão contidos tantos trabalhos quanto se tenha adicionado.

The screenshot shows the search results for the second query, which includes the first result from the previous screenshot. The header indicates "Pesquisa resultou em: 2 registro(s)" and "Páginas: Primeira | 1 | Última". The result list shows two entries: one by Maria Margareth Rolim Martins Rocha, titled "Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho Litopenaeus vannamei", and the second entry by Nely de Almeida Pedrosa, titled "Manta de Petrolina - PE: uma alternativa para agregar valor à carne ovina". The date of defense for the first entry is 25/11/2010. Below the results, there are buttons for "Processar" and "Remover da pasta". At the bottom, there is a search bar and filters for "Grau" (Mestrado) and "Idioma" (Português).

Pesquisa resultou em: 2 registro(s)
Páginas: Primeira | 1 | Última
Resultado(s) [1 - 2]
Total de Páginas: 1

1
Autor: Maria Margareth Rolim Martins Rocha
Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho Litopenaeus vannamei
Data da defesa: 25/11/2010
[Detalhar] [Remover da pasta]

Processar

2
Autor: Nely de Almeida Pedrosa
Título(s): [pt] Manta de Petrolina - PE: uma alternativa para agregar valor à carne ovina
[en] "Manta" (Boned and Salted meat) of Petrolina/PE: An Alternative to Adding Value to lamb meat
Data da defesa: 20/12/2010
[Detalhar] [Remover da pasta]

Processar

Primeira | 1 | Última
Páginas:

Resultado(s) [1 - 2]

Busca Simples »
Pasta de Trabalho »
Registros por Programas de pós-graduação »
Ajuda

É possível enviar, para um e-mail, os dados contidos na “Pasta de Trabalho”.

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESES E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO

Envio de E-mail

Retornar para Pasta de Trabalhos »

Para (E-mail):

De (E-mail):

Assunto:

Texto:

Conteúdo da Pasta de Trabalhos:

1

Autor: Maria Margareth Rolim Martins Rocha

Título(s): [pt] Liofilização como método de agregar valor ao camarão marinho litopenaeus vannamei

Resumo(s): [pt] O camarão marinho Litopenaeus vannamei é uma espécie cultivada em todo mundo, sendo responsável por quase toda produção da aquicultura marinha do Brasil. Além de ser um alimento de alto valor nutricional é bastante apreciado pelos consumidores podem ser elaborados produtos com valor agregado. Nesse contexto, de forma a avaliar a qualidade do camarão marinho, Litopenaeus vannamei, foram elaborados produtos sob a forma liofilizada utilizando-se amostras sem pre cozimento e pre cozidas, adicionadas dos aditivos tripolifosfato de sódio e EDTA. Foram realizados ensaios para a determinar a forma mais adequada da reidratação dos camarões e as análises físico-químicas envolvendo composição centesimal, atividade de água, cor, capacidade de retenção de água, determinação do teor de colesterol, ácidos graxos, aminoácidos, vitaminas, minerais, além do valor calórico, análises microbiológicas e análise sensorial. A liofilização, é um processo de secagem onde a água passa do estado sólido para o de vapor, sem passar pelo estado líquido, ocasionando uma redução da atividade de água e o alimento pode ser conservado em temperatura ambiente. No presente estudo a reidratação foi obtida em 2,5 minutos. Os resultados mostraram que o processo de liofilização não causou diferenças significativas para atividade de água, pH e ganho de peso na reidratação. Houve um valor significativamente diferente para CRA no TPF 5%-PC-L (99.99%). Lipídios, proteínas e cinzas apresentaram valores com diferença significativa. Os camarões pré cozidos apresentaram maior intensidade de cor (62,05 a 71,06 para o ângulo a* e 19,22 a 32,59 para o ângulo b*). Fósforo e Cálcio apresentaram valores entre 189,06 a 301, 22 mg/100g. Colesterol variou de 70,06 a 78,44 mg/100g.

Enviado o e-mail, retornará esta mensagem no ambiente da BDTD.

SISTEMA DE PUBLICAÇÃO ELETRÔNICA DE TESES E DISSERTAÇÕES | BUSCA |

INÍCIO | BUSCA | BIBLIOTECA | ADMINISTRAÇÃO | CONTATO

E-mail enviado para: mjpaiva.ctdr@gmail.com

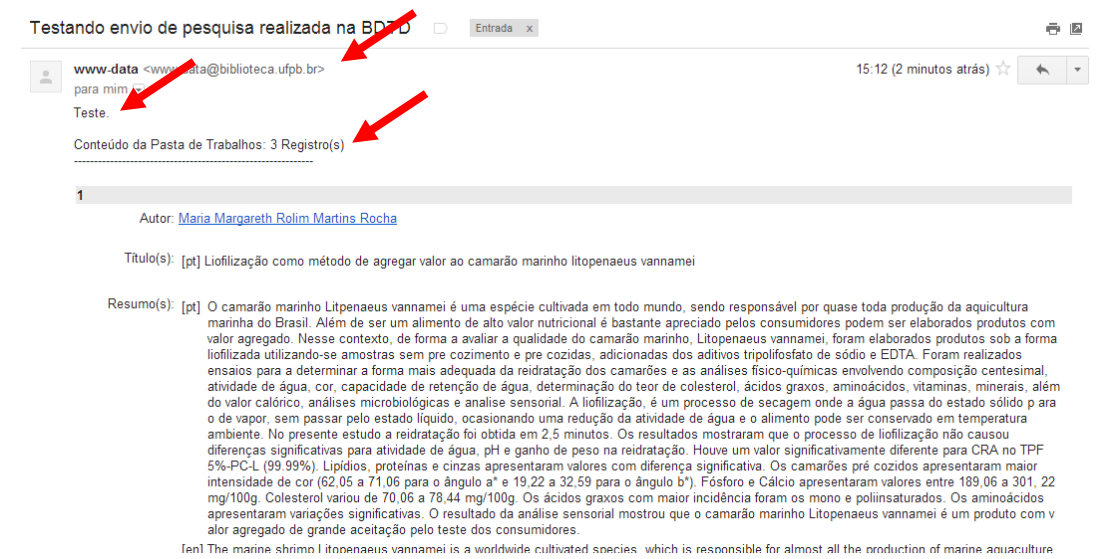
[Clique aqui para retornar.](#)

62.69 | COPYRIGHT |
Desenvolvido para UFPA

BDTD

ibict

Exibindo a forma como o destinatário recebe o e-mail.



Clicando sobre o nome do autor, recebido por e-mail, você será encaminhado para o respectivo Currículo Lattes

