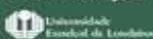


II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Produção e caracterização físico-química de fermentado de Kombucha com diferentes períodos de fermentação e diante a adição de especiarias

Isadora Becker Mocellin (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde), Lucas Bado (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde), Cristiano Marcondes Pereira (Universidade Federal da Fronteira Sul, Ciências Biológicas), Silvana Damin (Universidade Federal da Fronteira Sul, Ciências Biológicas), Franciele Aní Caovilla Follador (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde) Gisele Arruda (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde- Orientador)

e-mail: isadora.mocellin333@gmail.com

Modalidade: (x) Pesquisa () Extensão

Área temática: V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos

Resumo

A Kombucha é uma bebida fermentada popular devido às suas características probióticas e aos seus benefícios à saúde. A adição de especiarias ao fermentado, como o açafrão (*Curcuma longa L.*), tem potencial de aumentar sua aceitabilidade e valor nutricional (Moretes & Geron, 2019). O trabalho objetiva a produção e a caracterização físico-química de Fermentado de Kombucha com diferentes períodos de fermentação incrementado com açafrão em diferentes concentrações. A produção seguiu a Instrução Normativa N° 41, de 2019 quanto aos padrões de qualidade. Produziram-se 6 grupos experimentais: fermentado de 30 e de 40 dias com a adição de açafrão a 0,5%, 1% e sem adição da especiaria (controles). Análises físico-químicas avaliaram o pH, acidez total e teor de sólidos solúveis (°Brix). Os resultados foram submetidos à análise de Variância ANOVA One Way, seguido pelo pós-hoc Tukey, com $p < 0,05$. Destaca-se que apenas a acidez total (g de ácido acético por 100 mL de amostra) apresentou diferença significativa conforme a adição da especiaria. No grupo de 30 dias, houve aumento da acidez, em ambas as concentrações de açafrão quando comparada ao controle (Controle = 213,11, 0,5% = 228,88, 1% = 237,77). O açafrão é composto por ácidos fenólicos, como os curcuminóides, o que poderia explicar o aumento proporcional na acidez do fermentado (Mendonça et al., 2021). Já no grupo de 40 dias, houve redução na concentração de 1% de açafrão (151,11) em relação ao controle (177,77). Uma hipótese para esse resultado é que em períodos prolongados de fermentação ocorre biodegradação enzimática dos polifenóis pelas leveduras e bactérias do meio, reduzindo paralelamente a acidez total (Amarasinghe et al., 2018). Essas alterações vão de acordo com a literatura, sugerindo possível interação entre os compostos da *Curcuma longa L.* e o meio simbiótico da Kombucha.

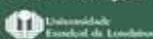
Palavras-chave: Bebida Fermentada, Nutrição, Probióticos.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Referências

AMARASINGHE, Hashani; WEERAKKODY, Nimsha; WAISUNDARA, Viduranga. Avaliação das propriedades físico-químicas e atividades antioxidantes da kombucha "Tea Fungus" durante longos períodos de fermentação. **Ciência e Nutrição de Alimentos**, vol. 6, p. 659-665, fevereiro, 2018. DOI: <https://doi.org/10.1002/fsn3.605>

BRASIL. Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, DF, 17 set. 2019.

MENDONÇA, Fernanda, et al. Determinação do teor de compostos fenólicos totais e capacidade antioxidante de cúrcuma orgânica comercial. **Farmacologia aplicada à enfermagem: aspectos teóricos e práticos**, vol. 4, p. 61-72, abril, 2021.

MORETES, Débora; GERON, Vera. Os Benefícios Medicinais Da Curcuma Longa L. (Açafrão Da Terra). **Rev Cient da Fac Educ e Meio Ambiente: Revista da Faculdade de Educação e Meio Ambiente - Faema, Ariquemes**, vol. 10, p. 108-116, julho, 2019. DOI: <https://doi.org/10.31072/rcf.v10iedesp.767>

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Análise da presença de enteroparasitos em alfaces comercializadas em uma feira municipal

Thiago Cesar Ramos Blau (Curso de Farmácia, Unipar), Aline Lorenzetti (Curso de Farmácia, Unipar), Débora Wicroski (Curso de Farmácia, Unipar), Ederson Lucas Kaibers (Curso de Farmácia, Unipar), Rafael Bellé Paludo (Curso de Farmácia, Unipar). Luciana Pellizzaro (Núcleo de Ciências Biológicas e da Saúde, Unipar).

thiago.blau@edu.unipar.br

Modalidade: Pesquisa

Área temática: V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Resumo: As parasitoses intestinais constituem um grave problema de saúde pública, associadas ao precário saneamento básico e às baixas condições socioeconômicas (Saraiva et al., 2005). Sabe-se que existe a possibilidade de contaminação alimentar por helmintos e protozoários (Garcia et al., 2004), especialmente em hortaliças consumidas cruas que podem atuar como via de transmissão de parasitos intestinais (Silva et al., 2019), principalmente pela frequente prática de irrigação de plantios com água contaminada por matéria fecal (Takayanagui et al., 2001). Este estudo teve como objetivo analisar a presença de enteroparasitos em alfaces comercializadas em uma feira municipal na cidade de Enéas Marques, Paraná. Neste local, em setembro de 2024, foram obtidos cinco pés de alface e transportados para o Laboratório de Parasitologia da Unipar de Francisco Beltrão. Cada pé foi considerado uma unidade amostral e lavado com um pincel e 300mL de água destilada; o líquido de cada lavagem foi filtrado em gaze e deixado sedimentar por 24 horas em cálice cônico, seguindo o método de Lutz (1919). Em seguida, utilizando uma pipeta de Pasteur, foi transferido 0,05 mL do sedimento para uma lâmina, corado com solução de lugol e coberto com lamínula para observação microscópica. Foram preparadas cinco lâminas de cada amostra, totalizando 25. Como resultado, nenhuma das amostras analisadas apresentou parasitas. A ausência de agentes contaminantes nos exemplares de alface analisados pode ser explicada pela boa qualidade da água utilizada na irrigação, manejo adequado do solo, uso de insumos seguros e cuidados com a higiene no manuseio da hortaliça pelos produtores. Essas condutas são essenciais para proteger a saúde dos consumidores e reduzir o risco de transmissão de enteroparasitos.

Palavras-chave: Parasitose, contaminação alimentar, hortaliças.

Referências

GARCIA, João Luis et al. Evaluation of Helminthes and Protozoa in raw Vegetables Produced in Umuarama, Paraná State. **Arq. Ciênc. Vet. Zool.** Unipar, v. 7, n. 1, p. 7-10, 2004.

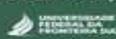
LUTZ, Adolpho. O Schistosomum mansoni e a Schistosomatose segundo observações, feitas no Brazil. **Mem. Inst. Oswaldo Cruz**, Rio de Janeiro, v. 11, n. 1, p. 121-98, 1919.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



SARAIVA, Neocimar et al. Incidência da contaminação parasitária em alfaces nos municípios de Araraquara (SP) e São Carlos (SP). **Rev. Uniara**, n. 16, p. 213-18, 2005.

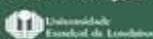
SILVA, Luis Gutemberg Bezerra da et al. Prevalência de estruturas parasitárias de protozoários e de helmintos em hortaliças comercializadas em barracas de rua no município de Crato-CE, Brasil. **Rev. Saúde**, v. 44, n. 3, p. 1-12, 2019.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Elaboração de informações nutricionais de acordo com a nova rotulagem nutricional para agricultores familiares com pequenos empreendimentos, microempreendedor individual e agroindústrias de pequeno porte

Bruna Wolff Schwartz (Centro Universitário para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí, acadêmica do curso de Nutrição)

Karoline Fontana Simon (Centro Universitário para o Desenvolvimento do Alto Vale do Itajaí, professora do curso de Nutrição (Orientador))

e-mail: brunaw@unidavi.edu.br

Modalidade: () Pesquisa (x) Extensão

Área temática: V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos

Resumo: Com a RDC 429/2020 e a IN 75/2020 que trazem novas regras sobre a rotulagem dos alimentos, os prazos para adequação de rótulos começaram em 2022, com exceção dos empreendedores familiares, cujo prazo é outubro de 2024. Este projeto teve como objetivo elaborar informações nutricionais para agricultores familiares, microempreendedores e agroindústrias de pequeno porte, com abordagem quantitativa e longitudinal. Realizado através de parcerias com a Empresa de Pesquisa Agropecuária e Extensão Rural de Santa Catarina (EPAGRI), foram coletados os dados de ingredientes e rendimento das receitas inserindo-os em uma planilha para calcular energia, macro e micronutrientes. As informações de composição química foram obtidas das tabelas USDA, TACO, TBCA e TABNUT, e calculadas para porções de 100g e de acordo com a legislação. Após os cálculos, os dados foram exportados para o Word, contendo a informação nutricional a ser enviada aos participantes. Até o mês de agosto de 2024, foram atendidos 15 agricultores familiares e elaboradas 309 informações nutricionais. Dentre as informações nutricionais, 28% delas referem-se a biscoitos doces, com ou sem recheio; 17% geleias; 17% a biscoitos salgados e grissines; 9% pão croissant, produtos de panificação, salgados ou doces com recheio ou cobertura; 6% pães embalados fatiados ou não, com ou sem recheio; 6% bolos e similares com recheio ou cobertura. Foi possível observar que os produtos referem-se a alimentos próprios da região e nenhum desses é considerado ultraprocessado, pois não utilizam aditivos. Portanto, além de serem considerados alimentos que causam menores danos à saúde da população, através desse tipo de incentivo aos agricultores familiares, microempreendedores e agroindústrias de pequeno porte é possível fortalecer o comércio desses produtos.

Palavras-chave: Rótulos dos alimentos, informações nutricionais, regulamentação, qualidade nutricional, educação alimentar.

Referências

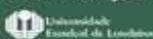
U.S. Department of Agriculture, Agricultural Research Service. 2012. **USDA National Nutrient Database for Standard Reference**, Release 25. Nutrient Data Laboratory Home Page, <http://www.ars.usda.gov/ba/bhnrc/ndl>

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



UNIVERSIDADE FEDERAL DE SÃO PAULO. Escola Paulista de Medicina. Departamento de Informática em Saúde. **Tabela de composição Química dos Alimentos (TABNUT)**. Disponível em: <https://tabnut.dis.epm.br/>

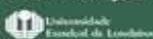
Tabela Brasileira de Composição de Alimentos (TBCA). Universidade de São Paulo (USP). **Food Research Center (FoRC)**. Versão 7.2. São Paulo, 2023. Disponível em: <http://www.fcf.usp.br/tbca>.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Produção e caracterização físico-química de Fermentado de Kombucha (*Manchuriam fungus*) com adição de especiarias

João Pedro Bach (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde),
 Vinicius Mateus Gula (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde),
 Caroline Valente (Universidade Regional de Blumenau, Pós-graduação em Saúde Coletiva),
 Silvana Damin (Universidade Federal da Fronteira Sul), Franciele Aní Caovilla Follador
 (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde)
 Gisele Arruda (Universidade Estadual do Oeste do Paraná, Centro de Ciências da Saúde-
 Orientador)
 e-mail: joaobach67@hotmail.com

Modalidade: (X) Pesquisa () Extensão

Área temática: V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos

Resumo:

A Kombucha é uma bebida adocicada fermentada a partir do SCOBY, uma combinação simbiótica de bactérias e leveduras, que confere à bebida propriedades antioxidantes e antimicrobianas (Santos, 2016). A pesquisa objetivou a produção e caracterização físico-química de Kombucha, com adição de alecrim (*Rosmarinus officinalis* L.) em diferentes tempos de fermentação e concentrações da especiaria. A Kombucha foi preparada conforme a Instrução Normativa Nº 41 de 2019 quanto aos padrões de qualidade. Foram utilizados 5 g de folhas secas de *Camellia sinensis* (chá verde) por litro de água e 5 a 20% de sacarose, com fermentação em períodos de 30 e 40 dias, e com concentrações de 0,5% e 1% de alecrim. As análises físico-químicas realizadas foram: pH, acidez total e teor de sólidos solúveis (°Brix), seguindo as normas estabelecidas pelo Instituto Adolfo Lutz (Brasil, 2008). Os dados coletados foram tratados estatisticamente através de ANOVA One Way seguido pelo pós-hoc Tukey ($p < 0,05$), utilizando o software GraphPad Prism 8.0. Os resultados mostraram que a adição de alecrim influenciou significativamente a acidez total das amostras em comparação ao grupo controle após 40 dias de fermentação (controle=177,77; 0,5%= 140,00; 1%= 133,33), sem alterar significativamente o pH ou o teor de sólidos solúveis. Estes resultados sugerem que o alecrim pode ter um efeito inibidor sobre as bactérias responsáveis pela produção de ácidos durante o processo de fermentação, corroborando com o estudo de Külcü e Kalkan (2022). Desta forma, o alecrim pareceu ter potencial para modificar a acidez da Kombucha, sem causar alterações no pH ou no teor de sólidos solúveis, sugerindo seu uso para controlar a acidez em bebidas fermentadas.

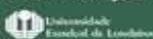
Palavras-chave: Bebida Fermentada, Nutrição, Saúde.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Referências

BRASIL. Instrução Normativa nº 41, de 17 de setembro de 2019. Diário Oficial da União: Seção 1, Brasília, DF, 17 set. 2019.

BRASIL. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008. p. 1020.

KÜLCÜ, Duygu Balpetek; KALKAN, Selin. Modeling the microbial shelf-life of chicken mince added rosemary extract. *Brazilian Archives of Biology and Technology*. v. 65, 1 jan., 2022. DOI: <https://doi.org/10.1590/1678-4324-2022200801>

SANTOS, Mafalda Jorge dos. **Kombucha: caracterização da microbiota e desenvolvimento de novos produtos alimentares para uso em restauração.** 119 f. Dissertação (Mestrado em Ciências Gastronômicas) – Universidade de Lisboa, 2016.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Inovação em bolo de chocolate: substituição do ovo por *Pereskia aculeata* e *Talinum paniculatum* e suas implicações na qualidade do produto

Carolina Simione Acordi (UNIOESTE, colegiado de Nutrição), Márcia M. Moresco (UNIOESTE, colegiado de Nutrição), Kérley B. P. B. Casaril (UNIOESTE, colegiado de Nutrição), Maryelle Cristina S. Aguiar (UNIOESTE, colegiado de Nutrição), Andiará G.-Tenorio (UNIOESTE, colegiado de Nutrição).

Daniela Miotto Bernardi (UNIOESTE, colegiado de Nutrição/ Orientador)

e-mail: carolinasimione2016@gmail.com

Modalidade: (X) Pesquisa () Extensão

Área temática: Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Resumo:

O consumo de Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) é positivo pois favorece uma alimentação diversificada e rica em relação aos nutrientes, além de estimular a biodiversidade (Botrel *et al.*, 2020; Durigon *et al.*, 2022; Tuler *et al.*, 2019). Os produtos de panificação possuem potencial para a incorporação de PANCs nas formulações (Alves *et al.*, 2021). O objetivo foi desenvolver e avaliar a aceitabilidade de bolos de chocolate com substituição do ovo de galinha por PANCs. Foram elaboradas três formulações (F) de bolo: F1 - com ora-pro-nóbis (*Pereskia aculeata* Mill.), F2 - com major-gomes (*Talinum paniculatum*) e F3 - controle com ovo. As análises realizadas foram: composição centesimal, custo de produção, perfil de textura, cor, caracterização microbiológica, análise sensorial de aceitabilidade e teste triangular (IAL, 2008). As amostras F1 e F2 apresentaram teor proteico inferior a F3, no entanto, F1 e F2 ficaram com maior concentração de fibras e custo de produção 27,05% menor. A incorporação de PANCs afetou a textura dos bolos, deixando-os mais macios. Para cor, F1 e F2 apresentaram tons esverdeadas e F2 ficou com maior luminosidade. Os resultados microbiológicos revelaram que o produto apresentou adequadas características sanitárias. Na análise sensorial, todas as amostras obtiveram aceitação positiva, com destaque para a F2 que apresentou resultados semelhantes à F3. O índice de aceitabilidade de todas as amostras em todos os atributos avaliados foi superior à 70%. O teste triangular indicou que os provadores reconheceram a diferença entre as amostras com PANCs (F1 ou F2) e F3. Conclui-se que a substituição do ovo de galinha por PANCs em bolos de chocolate é viável, com potencial para reduzir custos e agregar valor nutricional, sem prejuízo sensorial.

Palavras-chave: Segurança Alimentar; Plantas; Chocolate.

Referências

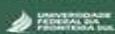
ALVES, D. T.; NASCIMENTO, M. H. D. S.; MARTINS, E. M. F. Pães enriquecidos com ora-pro-nóbis: elaboração e avaliação físico-química, microbiológica e sensorial. **Brazilian Journal of Development**, v. 7, p. 12633–12646, 2021.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



IAL - INSTITUTO ADOLFO LUTZ. **Métodos físico-químicos para análise de alimentos.** São Paulo: Instituto Adolfo Lutz, 2008.

BOTREL, N. et al. Valor nutricional de hortaliças folhosas não convencionais cultivadas no Bioma Cerrado. **Brazilian Journal of Food Technology**, v. 23, e2018174, 2020.

DURIGON, J.; SANTOS JÚNIOR, C. A. Caminhos para diversificação e soberania alimentar: A contribuição das plantas alimentícias não convencionais (PANC). **Revista Arqueologia Pública**, v. 17, p. 1-16, 2022.

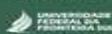
TULER, A. C.; PEIXOTO, A. L.; SILVA, N. C. B. Plantas alimentícias não convencionais (PANC) na comunidade rural de São José da Figueira, Durandé, Minas Gerais, Brasil. **Rodriguésia - Revista do Jardim Botânico do Rio de Janeiro**, v. 70, p. 1-12, 2019.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



Desenvolvimento e Caracterização Nutricional e Sensorial de Produtos Vegetais Semelhantes ao Queijo à Base de Castanha-de-Caju e Probióticos

Sofia de Luna Guevara Duarte Bastos (Unioeste, Nutrição) (Autor)

Daniela Miotto Bernardi (Unioeste, Nutrição) (Orientador)

e-mail: sofiagdbastos@outlook.com

Modalidade: (X) Pesquisa () Extensão**Área temática:** V. Nutrição na Cadeia de Produção, na Indústria e no Comércio de Alimentos.

Resumo: O veganismo e vegetarianismo estão aumentando em número de adeptos e, além disso, está crescendo o número de indivíduos diagnosticados como intolerantes ou alérgicos à lactose e/ou à proteína do leite (Ribeiro, 2022). Apesar da relevância desses públicos, a disponibilidade de produtos alimentícios que atendam a essa demanda ainda é pequena (Revellion et al., 2020). Vale também destacar o importante papel dos probióticos para a saúde desses indivíduos (Pinto et al., 2015). Portanto, o presente trabalho tem como objetivo o desenvolvimento de produtos semelhantes ao queijo, tendo como base a castanha-de-caju, além do acréscimo de probiótico comercial composto por 5 cepas de microrganismos: *Lactobacillus acidophilus*, *Lactobacillus casei*, *Lactococcus lactis*, *Bifidobacterium bifidum* e *Bifidobacterium lactis*. Foram produzidas duas formulações de produto vegetal similar ao queijo, sendo uma com e a outra sem a adição do probiótico. Os produtos foram desenvolvidos seguindo as recomendações sanitárias (Brasil, 2004) e foi realizado cálculo da composição nutricional e avaliação sensorial por meio de teste de aceitabilidade e teste triangular com consumidores (Dutcosky, 2013). Os resultados mostraram que a incorporação do probiótico não afeta significativamente a composição nutricional do produto. A análise sensorial indicou índices de aceitabilidade superiores à 70% para todas as amostras em todos os atributos avaliados e, além disso, o teste triangular revelou que as amostras não diferiram estatisticamente entre si, portanto, os provadores não perceberam a incorporação do probiótico no produto. Portanto, foi possível desenvolver um produto semelhante ao queijo destinado ao público que não consome alimentos de origem animal e tendo como base a castanha-de-caju, com excelente aceitabilidade e sem ter suas características afetadas pela inclusão de probióticos.

Palavras-chave: Veganismo, intolerâncias, alergias alimentares, desenvolvimento de produtos.

Referências Bibliográficas:

BRASIL. Agência Nacional de Vigilância Sanitária. Resolução da Diretoria Colegiada nº 216, estabelece procedimentos de boas práticas para serviço de alimentação, garantindo as condições higiênico-sanitárias do alimento preparado. **Diário Oficial da União da República Federativa do Brasil**, Brasília, 15 de setembro de 2004. p. 25

DUTCOSKY, Sandra Deboni. **Análise sensorial de alimentos**. Curitiba: Champagnat, 2013.

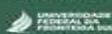
PINTO, Luiza Souza Straessli; BARRACHO, Marta; ALMEIDA, Paula Cervone de; SIMIONI, Patrícia Uceli. O uso de probióticos para o tratamento do quadro de Intolerância à Lactose. **Revista Ciência e Inovação**, v. 2, n. 1, p.56 – 65. dezembro, 2015.

II SIMPÓSIO ESTADUAL

em comemoração ao dia mundial da

ALIMENTAÇÃO

GEPAN - Grupo de Estudos e Pesquisas em Alimentação e Nutrição



RÉVELLION, Jean Philippe Palma et al. O mercado de alimentos vegetarianos e veganos: características e perspectivas. **Cadernos de Ciência & Tecnologia**, v. 37, n. 1, p. 26603. 2020. DOI: <http://dx.doi.org/10.35977/0104-1096.cct2020.v37.26603>

RIEIRO, Naiana Correia. **Criação de um selo para autenticação de alimentos veganos utilizando métodos moleculares**. Belém: Universidade Federal do Pará, 2022. 39 p. (Trabalho de Conclusão de Curso, Bacharelado em Biotecnologia).