

Departamento de Alimentos					
Linha de Pesquisa	Equipe	Nome do Projeto de Pesquisa	Objetivo Geral	Instagram e-mail	Início-Término
Alimentação Coletiva	Juliana Costa Liboredo (coordenadora); Natália Caldeira de Carvalho; Sílvia Fernandes Maurício; Igleiane Gomes Mouzinho e Silva (bolsista)	Alimentação do trabalhador nas indústrias da região Inconfidentes, Minas Gerais	Avaliar a adequação das refeições servidas nas indústrias e seu impacto no estado nutricional dos trabalhadores	juliana.liboredo@ufop.edu.br	2022-2023
Alimentação Coletiva	Juliana Costa Liboredo (coordenadora); Cláudia Antônia Alcântara Amaral (coorientadora); Natalia Caldeira de Carvalho (colaboradora); Nailla de Abreu Prado (voluntária)	Pandemia de COVID-19: efeitos no funcionamento dos serviços de alimentação	Avaliar o impacto da COVID-19 no funcionamento dos serviços de alimentação	juliana.liboredo@ufop.edu.br	2022-2023
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Melina Oliveira de Souza (coordenadora) Fernanda Guimarães Drumond e Silva (co-orientadora) Tamara Anastácio de Oliveira (PIP-UFOP)	Avaliação da atividade anti-inflamatória in vitro da polpa de açaí (euterpe oleracea martius).	avaliar a atividade anti-inflamatória in vitro da polpa de açaí (Euterpe oleracea Martius).	melina@ufop.edu.br	2021-2022
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Maria Helena Nasser Brumano (orientadora); Priscila Cardoso Fidelis (co-orientadora); Andreza Drumond (bolsista PIP)	Desenvolvimento de géis de reposição energética suplementado com compostos bioativos de frutas vermelhas e própolis	Avaliar os compostos bioativos e a capacidade antioxidante de géis de reposição energética formulados com extratos obtidos de frutas vermelhas e extrato aquoso de própolis.	maria.brumano@ufop.edu.br	2022-2023
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora)	Elaboração e análise nutricional de pão integral com psyllium	Elaborar e avaliar sensorialmente pão tipo integral com psyllium.	simone.cunha@ufop.edu.br	2021-2023
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora)	Elaboração e análise nutricional de preparações com farinha de bagaço de malte	Elaborar, avaliar nutricional e sensorialmente produtos com bagaço do malte.	simone.cunha@ufop.edu.br	2020-2023
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora)	Elaboração e análise sensorial de bolos com substituição do açúcar comum	Elaborar, avaliar nutricional e sensorialmente bolo com substituição do açúcar comum.	simone.cunha@ufop.edu.br	2020-2022
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora) Profa. Natália Caldeira de Carvalho (Co-orientadora)	Elaboração e análise sensorial de leite condensado a base de extratos hidrossolúveis vegetais	Elaborar e analisar sensorialmente leite condensados a base dos EHV de amendoim e castanha de caju.	simone.cunha@ufop.edu.br	2021-2023
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Profa. Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora) Profa. Érica Granato Faria Neves (Co-orientadora)	Levantamento das boas práticas no preparo de alimentos em estabelecimentos comerciais de Ouro Preto-Mg	Realizar um diagnóstico dos estabelecimentos em relação às dificuldades encontradas na recepção, pré-preparo e preparo de alimentos.	simone.cunha@ufop.edu.br	2020-2023
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (coordenadora), Daniela Caldeira Costa (co-orientadora), Michelle Barbosa Lima (Doutorado)	Avaliação da estabilidade nutricional e sensorial de sucos mistos de frutas tropicais e de baixo valor calórico durante o armazenamento	Desenvolver sucos mistos de frutas tropicais e de baixo valor calórico com elevados teores de compostos bioativos, atividades antioxidantes e determinar sua vida útil	patricia.pereira@ufop.edu.br	2019-2023
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (coordenadora), Luciana Rodrigues da Cunha (co-orientadora), Poliana Martins de Ávila (PIP-UFOP)	Avaliação físico-química, dos compostos bioativos e da capacidade antioxidante da casca do café arábica	Avaliar físico-quimicamente, os compostos bioativos e a capacidade antioxidante da casca do café arábica	patricia.pereira@ufop.edu.br	2021-2022

Departamento de Alimentos					
Linha de Pesquisa	Equipe	Nome do Projeto de Pesquisa	Objetivo Geral	Instagram e-mail	Início-Término
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Daniela Caldeira Costa (coorientadora); Michelle Barbosa Lima (doutoranda)	Efeito da irradiação gama nas características de qualidade de sucos mistos funcionais de frutas tropicais	Avaliar o efeito da irradiação gama nas características de qualidade de sucos mistos funcionais de frutas tropicais	patricia.pereira@ufop.edu.br	2020-2023
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (coordenadora); Michelle Barbosa Lima (coorientadora - doutoranda); Kelly Moreira Bezerra Gandra (colaboradora); Luciana Rodrigues da Cunha (colaboradora); Flávio Santos de Assis (bolsista)	Sucos mistos de frutas tropicais: avaliação química, físico-química e nutricional	O objetivo geral deste projeto é desenvolver e avaliar sucos mistos de frutas tropicais quanto suas características químicas, físico-químicas, compostos bioativos e atividade antioxidante	patricia.pereira@ufop.edu.br	2021-2022
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (mestranda PPGSN); Paloma Letícia Gonçalves (Iniciação científica - PIP)	Avaliação do efeito anti-inflamatório e antioxidante do guaraná em pó (Paullinia cupana) em modelo de hepatotoxicidade induzida por paracetamol em ratos	Avaliar o efeito anti-inflamatório e antioxidante do pré-tratamento com guaraná em pó (Paullinia cupana) em modelo de hepatotoxicidade induzida por APAP em ratos Wistar machos.	melina@ufop.edu.br	2022-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Chrythian Cláudio Vital Silva (PIBIC-AF-CNPq)	Efeito da programação metabólica induzida pela redução de ninhada e resistência à insulina sobre os marcadores de dano oxidativo no músculo gastrocnêmio de ratos jovens	Avaliar o efeito da redução de ninhada e resistência à insulina (RI) sobre os marcadores de dano oxidativo no músculo gastrocnêmico de ratos jovens após 8 semanas de consumo da dieta high sugar (HSD).	karina.queiroz@ufop.edu.br	2021-2022
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Miliane Martins de Andrade Fagundes (Doutorado)	Exposição aguda ao acetato de chumbo e sua relação com alterações no status redox e disbiose intestinal em ratos	Avaliar a exposição aguda ao acetato de chumbo e sua relação com o status redox e disbiose intestinal em ratos.	karina.queiroz@ufop.edu.br	2022-2026
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Júlia Oliveira e Silva de Castro Souza (PIP-UFOP)	Programação metabólica e seus efeitos sobre a atividade da paraoxonase 1 (PNO1) e dinâmica adiposa em ratos jovens	Investigar os efeitos da programação metabólica induzida pela redução da ninhada e da resistência à insulina (RI) na atividade da PNO1 e dinâmica adiposa do tecido adiposo branco (TAB) em ratos jovens.	karina.queiroz@ufop.edu.br	2022-2023
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Sílvia de Paula Gomes (co-orientadora), Isabela Jesus de Deus (Mestrado)	Programação metabólica induzida pela superlactação promove hiperplasia do tecido adiposo marrom e previne resistência à insulina induzida por dieta em ratos jovens	Avaliar os efeitos da superlactação e da resistência à insulina sobre o metabolismo e a expressão dos marcadores do TAM de ratos jovens.	karina.queiroz@ufop.edu.br	2022-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora) Juliana letícia Silva (PIVIC-UFOP)	Redução da ninhada e resistência à insulina: efeitos da programação metabólica sobre os marcadores de status redox no fígado.	Avaliar os efeitos da programação metabólica induzida pela redução da ninhada e resistência à insulina (RI) sobre os marcadores do status redox no fígado após 8 semanas de consumo de dieta rica em carboidratos simples (HSD).	karina.queiroz@ufop.edu.br	2021-2022
Embalagem de Alimentos	Camila Menezes (coordenadora), Raquel Mendonça	Alimentos com alegação FIT: percepção dos consumidores	Analisar percepção dos consumidores em relação às alegações utilizando os termos FIT ou fitness no painel principal dos rótulos de alimentos	camilamenezes@ufop.edu.br	2020 -2022
Microbiologia de alimentos	Maria Tereza de Freitas (Coordenadora); Camila Pereira Barbosa Pedra Hume (voluntária)	Kombucha artesanal e comercial: aspectos microbiológicos e parâmetros físico-químicos	Analisar os aspectos microbiológicos e físico-químicos da kombucha artesanal e comercial.	maria.freitas@ufop.edu.br	2021-2022
Microbiologia de alimentos	Maria Tereza de Freitas (Coordenadora); Maria Eduarda Leão Campos (voluntária)	Qualidade de leites fermentados comercializados na cidade de Ouro Preto- MG: microrganismos viáveis, acidez e rotulagem nutricional	Avaliar os critérios de padrão de identidade e qualidade e a rotulagem de leites fermentados comercializados em Ouro Preto, MG.	maria.freitas@ufop.edu.br	2021-2022
Nutrição em Alimentação Coletiva	Natalia Caldeira de Carvalho (coordenadora); Raquel de Deus Mendonça (coorientadora); Marcela Henriques Dêveza (mestranda)	Desenvolvimento de uma ferramenta para avaliação da qualidade do serviço de delivery de alimentos baseada na percepção do consumidor	Elaborar uma ferramenta para controle de qualidade do serviço de delivery em estabelecimentos alimentícios baseada na percepção do consumidor	natalia.carvalho@ufop.edu.br	2021-2022
	Sônia Maria de Figueiredo /Rafaela de Souza Oliveira (mestranda)/ Jussara Quintão Faria (bolsista) e Paula Brumana (voluntária)	Impacto do aconselhamento nutricional incluindo suplementação de própolis em portadoras de câncer sob quimioterapia e radioterapia	avaliar o impacto do aconselhamento nutricional incluindo suplementação de própolis em portadoras de câncer sob quimioterapia e radioterapia	smfigue@ufop.edu.br	2022-2023
	Sônia Maria de Figueiredo /Rafaela de Souza Oliveira (mestranda)/ Jussara Quintão Faria (bolsista) e Paula Brumana (voluntária)	Prevalência de HIV/aids em mulheres	Avaliar o perfil antropométrico e alimentar de pessoas vivendo com HIV, bem como estimular mudança nos hábitos alimentares.	smfigue@ufop.edu.br	2021-2022