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); Marcelo Carlos Ribeiro (coorientador); Michelle Barbosa Lima (doutoranda)	Efeitos do processamento e da adição de prebióticos em sucos de seriguela	Avaliar os efeitos do processamento e da adição de prebióticos em sucos de seriguela	patricia.pereira@ufop.edu.br	2020-2023
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Ana Flávia Maritns (Doutorado)	PROGRAMAÇÃO METABÓLICA INDUZIDA PELA SUPERLACTAÇÃO E SEUS EFEITOS NA ATIVAÇÃO DO INFLAMASSOMA NLRP3 E EXPRESSÃO DO MIR-155 EM MODELO EXPERIMENTAL DE RESISTÊNCIA À INSULINA	Avaliar o efeito da superlactação na ativação do inflamassoma e expressão do miR-	karina.queiroz@ufop.edu.br	2022-2026
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	155, e esta relação com o browning do tecido adiposo e resistência à insulina.	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), Thamires Elisa do Espírito Santo (PIP-UFOP)	Efeito da superlactação sobre a resistência central e periférica à insulina induzida por dieta “High Sugar” em ratos	Avaliar os efeitos da redução da ninhada (NR) sobre a resistência à insulina (RI) central em ratos Wistar após 8 semanas de consumo da dieta high sugar (HSD).	karina.queiroz@ufop.edu.br	2023-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Maria Júlia Cupertino Sarmento (PIVIC-UFOP)	Programação metabólica induzida pela superlactação e seus efeitos sobre as ilhotas de Langerhans em modelo experimental de resistência à insulina	Avaliar os efeitos da redução da ninhada (NR) e resistência à insulina (RI) sobre a morfologia das ilhotas de Langerhans de ratos Wistar após 8 semanas de consumo da dieta high sugar (HSD).	karina.queiroz@ufop.edu.br	2023-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Karina Barbosa de Queiroz (coordenadora), Júlia Oliveira e Silva de Castro Souza (PIP-UFOP)	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 (Mestrado)	EFEITO DA PROGRAMAÇÃO METABÓLICA INDUZIDA POR SUPERLACTAÇÃO SOBRE O GRAU DE FOSFORILAÇÃO DE AKT E EXPRESSÃO DA NADPH OXIDASE HEPÁTICAS EM MODELO DE RESISTÊNCIA À INSULINA	Avaliar os efeitos da programação metabólica desempenhada pela superlactação e resistência à insulina sobre o grau de fosforilação de AKT e expressão da NADPH oxidase do fígado de ratos jovens.	karina.queiroz@ufop.edu.br	2023-2025
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	2022-2023
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Sônia Maria de Figueiredo /Rafaela de Souza Oliveira (mestranda)/ Ana Flávia Duarte Miranda (bolsista) /Paula Brumana (TCC)	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	2023-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Sônia Maria de Figueiredo /Rafaela de Souza Oliveira (mestranda)/ Paula Brumana (bolsista)	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
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Sônia Maria de Figueiredo / Jacques Gabriel Álvares Horta (doutorando)/ Deborah Campos Oliveira (voluntária)/Ana Beatriz Farias de Souza (voluntária)	Efeitos da Própolis Verde Brasileira sobre a resposta inflamatória sistêmica em pacientes com sepse.	Avaliar os efeitos da própolis verde brasileira sobre a resposta inflamatória sistêmica em pacientes com sepse.	smfigue@ufop.edu.br	2021-2025

Departamento de Alimentos					
Linha de Pesquisa	**Equipe**	**Nome do Projeto de Pesquisa**	**Objetivo Geral**	**Instagram e-mail**	**Início-Término**
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Sônia Maria de Figueiredo /Gabriela Fonseca Lopes (doutoranda)/Rafaela de Souza Oliveira (mestranda)/ Paula Brumana (voluntária)	Avaliação do efeito da suplementação de própolis verde no perfil metabólico e bioquímico de pacientes portadores de diabetes	Avaliar o efeito da suplementação de própolis verde no perfil metabólico e bioquímico de pacientes portadores de diabetes	smfigue@ufop.edu.br	2023-2027
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Kelly Moreira Bezerra Gandra (Orientadora); Luciana Rodrigues da Cunha (Co-orientadora); Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Colaboradora); Paloma Cristina dos Santos (Colaboradora); Ionaira Louzeiro Rocha (Bolsista)	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE POTENTES AGENTES NATURAIS DE CURA À BASE DE VEGETAIS	Avaliar as características físico-químicas, os teores de compostos bioativos e a atividade antioxidante das fontes naturais indiretas de nitrito: aipo em pó e beterraba em pó	kelly.gandra@ufop.edu.br	2022-2023
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Marina Maximiano de Oliveira Santos (mestranda), Ana Clara Costa Dias (voluntária), Flávio Santos de Assis (voluntário)	Efeito da irradiação gama em sucos mistos de jabuticaba e morango	Avaliar o efeito da irradiação gama em sucos mistos de jabuticaba e morango	patricia.pereira@ufop.edu.br	2022-2024
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Paloma Cristina dos Santos (mestranda), Angelina de Sousa Chagas (voluntária), Fernanda Isabela Moreira (voluntária)	Efeito da irradiação gama na estabilidade microbiológica, nos compostos bioativos e na capacidade antioxidante de geleias de jabuticaba diet adicionadas de galactooligossacarídeos	Avaliar o efeito da irradiação gama na estabilidade microbiológica, nos compostos bioativos e na capacidade antioxidante de geleias de jabuticaba diet adicionadas de galactooligossacarídeos	patricia.pereira@ufop.edu.br	2022-2024
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Paloma Cristina dos Santos (mestranda), Fernanda Isabela Moreira (voluntária)	Avaliação físico-química, dos teores de compostos bioativos e da capacidade antioxidante de diferentes cultivares de pimenta Biquinho (Capsicum chinense)	Avaliar as características físico-químicas, os teores de compostos bioativos e a capacidade antioxidante de diferentes cultivares de pimenta biquinho (Capsicum chinense).	patricia.pereira@ufop.edu.br	2022-2024
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Marcelo Carlos Ribeiro (co-orientador); Silvia Mendonça Vieira (colaboradora); Bruna Leticia Oliveira Gomes (voluntária); Kesia Regina Ferreira Santos (voluntária)	Seletividade e aceitabilidade de textura alimentar de crianças com transtorno do espectro do autismo da cidade de Ouro Preto, MG	Avaliar a seletividade e aceitabilidade de textura alimentar de crianças com transtorno do espectro do autismo da cidade de Ouro Preto, MG.	patricia.pereira@ufop.edu.br	2022-2024
Gestão da Qualidade em Alimentos	Érica Granato Faria Neves (orientadora), Larissa Regina Braga Alves (Bolsista/Voluntário)	Avaliação das condições higiênico-sanitárias de padarias da cidade de Itabirito – MG	Avaliar o cumprimento as Boas Práticas de Fabricação e a segurança dos alimentos produzidos nas padarias da cidade de Itabirito, MG.	efgranato@ufop.edu.br	2022-2023
Gestão da Qualidade em Alimentos	Érica Granato Faria Neves (orientadora), Beatriz Aparecida Damasceno (Bolsista/Voluntário)	Avaliação das condições higiênico-sanitárias de produtos de panificação caseiros comercializados no município de Itabirito – MG	Avaliar o cumprimento as Boas Práticas de Fabricação e a segurança dos produtos de panificação produzidos nas cozinhas para comercialização no município de Itabirito – MG.	efgranato@ufop.edu.br	2023-2024
Gestão da Qualidade em Alimentos	Érica Granato Faria Neves (orientadora), Bruna Alcantara Assis da Conceição (Bolsista/Voluntário)	Avaliação das Boas Práticas no Preparo de Alimentos de Confeitaria Produzidos no Município de Itabirito – MG	Avaliar o cumprimento as Boas Praticas de Fabricação e a segurança dos produtos de confeitaria produzidas nas cozinhas da cidade de Itabirito, MG.	efgranato@ufop.edu.br	2023-2024
Microbiologia de alimentos	Maria Tereza de Freitas (Orientadora); Juliana Carvalho Oliveira (Bolsista/Voluntário)	Adequação ao atendimento às boas práticas em padarias localizadas na cidade de Ouro Preto – MG	Verificar e contribuir para adequação ao atendimento às boas práticas em padarias localizadas na cidade de Ouro Preto – MG.	maria.freitas@ufop.edu.br	2022-2023

Departamento de Alimentos					
Linha de Pesquisa	**Equipe**	**Nome do Projeto de Pesquisa**	**Objetivo Geral**	**Instagram e-mail**	**Início-Término**
Microbiologia de alimentos	Maria Tereza de Freitas (Orientadora); Isabella Henriques Neves (Bolsista/Voluntário); Gabriel Pereira Bispo (Colaborador)	Avaliação da sustentabilidade em Unidades Produtoras de Refeições do município de Ouro Preto-MG	Avaliar as estratégias de sustentabilidade em unidades produtoras de refeições.	maria.freitas@ufop.edu.br	2022-2023
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (mestranda PPGSN); Paloma Letícia Gonçalves (Iniciação científica - PIP)	Efeito do guaraná em pó (Paullinia cupana) sobre a hepatotoxicidade induzida por paracetamol: estudo do desequilíbrio oxidativo e inflamatório.	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	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (mestranda PPGSN); Camila Maciel dos Santos (Iniciação científica - PIBIC/CNPq)	Efeito do pré-tratamento com guaraná em pó (Paullinia cupana) em modelo de hepatotoxicidade induzida por paracetamol sobre parâmetros biométricos e metabólicos de ratos.	Avaliar o efeito do pré-tratamento com guaraná em pó (Paullinia cupana) em modelo de hepatotoxicidade induzida por APAP sobre parâmetros biométricos e metabólicos em ratos Wistar machos.	melina@ufop.edu.br	2022-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (mestranda PPGSN); Carol Constatino Pedro (Iniciação científica - PIP)	EFEITO DO CONSUMO DE GUARANÁ EM PÓ (Paullinia cupana) SOBRE A CONCENTRAÇÃO FECAL DE ÁCIDOS GRAXOS DE CADEIA CURTA EM RATOS.	Este trabalho tem como objetivo geral avaliar o efeito do guaraná em pó sobre a concentração fecal de ácidos graxos de cadeia curta em ratos.	melina@ufop.edu.br	2023-2024
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (mestranda PPGSN); Camila Maciel dos Santos (Iniciação científica - PIBIC/CNPq)	EFEITO DO GUARANÁ EM PÓ (Paullinia cupana) SOBRE A INFLAMAÇÃO HEPÁTICA CAUSADA PELA INTOXICAÇÃO POR PARACETAMOL: ESTUDO DAS VIAS DE SINALIZAÇÃO DO INFLAMASSOMA E DA CICLOOXIGENASE.	Avaliar o suposto papel hepatoprotetor do guaraná em pó em um modelo experimental de hepatotoxicidade induzida por APAP em ratos, através do estudo das vias de sinalização do inflamassoma e da ciclooxigenase.	melina@ufop.edu.br	2023-2025
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Priscila Cardoso Fidelis (Coordenadora); LARISSA FERNANDES DA SILVA (Bolsista)	Obtenção e caracterização de isolados proteicos de grãos de cereais e leguminosas e aplicação em espumas e emulsões	Esse projeto tem como objetivo comparar diferentes formas de obtenção de proteínas a partir de grãos de uma leguminosa, a saber, água de cozimento e isolado proteico de grão de bico. O estudo do aproveitamento desses grãos e suas proteínas pode colaborar como opção de uso e agregação de valor a essas matérias-primas, além de atender a demanda dos consumidores por produtos a base de plantas	priscila.fidelis@ufop.edu.br	2022-2023
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Francine Rubim Resende (membro - doutoranda da PPGSN); Marcela Andrade de Paiva (membro - Iniciação Científica - PIP/UFOP); Lorena Abreu Custódio (membro - Iniciação Científica - PIVIC); Rafaela Pereira de Abreu (membro - Iniciação Científica - PIBIC/CNPq)	PERCEPÇÃO DOS PAIS EM RELAÇÃO À QUALIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE ISENÇÃO DE AÇÚCAR NOS RÓTULOS	Avaliar a percepção dos pais ou responsáveis de crianças de primeira infância em relação a qualidade nutricional de produtos alimentícios industrializados com alegações de “sem açúcar ou baixo ou reduzido em açúcar” em seus rótulos e verificar o perfil de nutrientes de alimentos que apresentam essas alegações nutricionais.	camilamenezes@ufop.edu.br	2022-2024
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Thaís Silva Falco (membro - mestranda da PPGSN)	RÓTULOS DE ALIMENTOS COM OS TERMOS “CASEIRO” e “ARTESANAL”: QUAl A QUALIDADE E IMPLICAÇÕES NO DESEJO DE COMPRA DOS CONSUMIDORES FRENTE À ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?	Identificar e classificar em relação à qualidade nutricional, os alimentos industrializados comercializados com rótulos contendo as terminologias “caseiro” e/ou “artesanal”, bem como verificar o efeito dessas terminologias associadas com a RNF sobre o comportamento dos consumidores.	camilamenezes@ufop.edu.br	2022-2024
Nutrição e alimentação coletiva	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); LETICIA TERRONE PIERRE (membro - doutoranda da PPGSN); Marcela Andrade de Paiva (membro vonluntário); Lorena Abreu Custódio (membro voluntário); Rafaela Pereira de Abreu (membro - Iniciação Científica - PIBIC/CNPq); GABRIEL CORAZZA SILVA (membro - Iniciação Científica - PIVIC)	CONSUMO DE PANC NO SEGMENTO DE ALIMENTAÇÃO COLETIVA: UM ESTUDO EM RESTAURANTES DA CAPITAL E EM CIDADES HISTÓRICAS DE MINAS GERAIS	Avaliar a utilização alimentícia e o conhecimento sobre PANC em preparações de restaurantes comerciais e verificar a interferência de algumas sobre a aceitação de preparações culinárias por consumidores.	pancnagastronomia.mg@ufop.edu.br	2023-2025

Departamento de Alimentos					
Linha de Pesquisa	**Equipe**	**Nome do Projeto de Pesquisa**	**Objetivo Geral**	**Instagram e-mail**	**Início-Término**
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora)	Alimentos com alegação FIT: percepção dos consumidores	Verificar a percepção dos consumidores em relação às alegações utilizando os termos “FIT” ou “fitness” no painel principal dos rótulos de alimentos.	camilamenezes@ufop.edu.br	2021-2023