

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	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), 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 (PVIC-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
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 / 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
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	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 galactooligosacarídeos	Avaliar o efeito da irradiação gama na estabilidade microbiológica, nos compostos bioativos e na capacidade antioxidante de geleias de jabuticaba diet adicionadas de galactooligosacarídeos	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); Sílvia Mendonça Vieira (colaboradora); Bruna Letícia 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

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	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Clécia Dias Teixeira (doutoranda PPGSN)	Efeito do tratamento com guaraná (Paullinia cupana) em pó sobre a relação intestino-fígado em modelo de doença hepática gordurosa não alcoólica induzida por dieta high-fat em camundongos	Avaliar o efeito do tratamento com guaraná (Paullinia cupana) em pó sobre a inflamação na relação intestino-fígado em modelo de doença hepática gordurosa não alcoólica induzida por dieta high-fat em camundongos.	melina@ufop.edu.br	2024-2028
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Tamara Anastácio de Oliveira (mestranda PPGSN); Paulo Thiago Caldeira Luiz (Iniciação científica - PIP)	Avaliação da atividade anti-inflamatória in vitro do Guaraná em pó (Paullinia cupana) proveniente da Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Ribeirinha e Tradicional de Jatuarana, situada no estado do Amazonas.	Avaliar a atividade antiinflamatória in vitro do guaraná em pó proveniente da Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Ribeirinha e Tradicional de Jatuarana (AAFCRTJ), situado na região de Manaus no estado do Amazonas, pertencente a Embrapa Amazônia Ocidental.	melina@ufop.edu.br	2024-2025
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Tamara Anastácio de Oliveira (mestranda PPGSN); Carol Constantino Pedro (Iniciação científica - PIP)	Caracterização físico-química e avaliação da atividade antioxidante in vitro do Guaraná em pó (Paullinia cupana) proveniente da Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Ribeirinha e Tradicional de Jatuarana, situada no estado do Amazonas.	Este trabalho tem como objetivo geral caracterizar os aspectos químicos e antioxidantes in vitro, do guaraná em pó (Paullinia cupana) proveniente da Associação de Agricultores Familiares da Comunidade Ribeirinha e Tradicional de Jatuarana, situada no estado do Amazonas.	melina@ufop.edu.br	2024-2025
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Melina Oliveira de Souza (coordenadora); Tamara Anastácio de Oliveira (mestranda PPGSN); Rafaela Rosa da Silva (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
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de alimentos	Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora)	Desenvolvimento de preparações com biomassa de banana verde	- Desenvolver preparações culinárias com biomassa de banana verde.	simone.cunha@ufop.edu.br	2024-2025
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Kelly Moreira Bezerra Gandra (Orientadora); Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (Co-orientadora); Paloma Cristina dos Santos (Colaboradora); Ionaira Louzeiro Rocha (Bolsista)	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA, COMPOSTOS BIOATIVOS E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE FARINHA DE CASCA DE UVA	Avaliar as características físico-químicas, os teores de compostos bioativos e a atividade antioxidante de farinha de casca de uva	kelly.gandra@ufop.edu.br	2023-2024
Microbiologia de alimentos	Maria Tereza de Freitas (Orientadora); Sirley de Almeida Storck (Bolsista) e Luanna Nunes Novo (Colaboradora)	Avaliação das Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) cultivadas em Ouro Preto - MG, em seu valor nutricional, propriedades antimicrobianas e perspectivas como potenciais componentes em produtos alimentícios Plant-based.	Avaliar as Plantas Alimentícias Não Convencionais (PANCs) cultivadas no município de Ouro Preto - MG, em seu valor nutricional e propriedades antimicrobianas.	maria.freitas@ufop.edu.br	2022-2023
Nutrição em Alimentação Coletiva	Maria Tereza de Freitas (Orientadora); Simone de Fátima Viana da Cunha (Coorientadora); Maria Fernanda Leão Campos (Bolsista/Voluntário)	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	2024-2025
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Raquel de Deus Mendonça (co-orientadora); Bruna Eugenia Ferreira Mota (Doutora - colaboradora); Francine Rubim de Resende (Doutoranda - colaboradora); Nayara Resende Gomes (Doutoranda - colaboradora); Rafaela Pereira de Abreu (discente - colaboradora); Marcela Andrade de Paiva (discente - colaboradora); Yasmin Luiza Nunes Soares (colaboradora); Sávvia Maria Correia Marinho (colaboradora)	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	2021-2024
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Francine Rubim de Resende (doutoranda); Eduardo Bearzoti (co-orientador); Luiz Antônio Alves de Menezes Júnior (colaborador)	PERCEPÇÃO DOS PAIS EM RELAÇÃO À QUALIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE ISENÇÃO DE AÇÚCAR NOS RÓTULOS	VERIFICAR A PERCEPÇÃO DOS PAIS EM RELAÇÃO À QUALIDADE DE ALIMENTOS INDUSTRIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE ISENÇÃO DE AÇÚCAR NOS RÓTULOS	camilamenezes@ufop.edu.br	2021-2024

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 (orientadora); Júlia Cristina Cardoso Carraro (coordenadora do projeto guarda-chuva - Financiamento CNPq); Raquel de Deus Mendonça (colaboradora); Adriana Lúcia Meireles (colaboradora); Nayara Resende Gomes (Doutoranda); Bruna Eugenia Ferreira Mota (Doutora - colaboradora); Francine Rubim de Resende (Doutoranda - colaboradora)	ALIMENTOS COMERCIALIZADOS COM OS TERMOS "FIT E FITNESS": Influência da composição corporal no comportamento dos consumidores	Verificar se a percepção de benefícios de alimentos comercializados com os termos "Fit" ou "Fitness" são moduladas por fatores ambientais e composição corporal dos consumidores.	camilamenezes@ufop.edu.br nutricionalmente.enut@ufop.edu.br	2024-2028
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (orientadora); Júlia Cristina Cardoso Carraro (coordenadora do projeto guarda-chuva - Financiamento CNPq); Raquel de Deus Mendonça (colaboradora); Adriana Lúcia Meireles (colaboradora); Nayara Resende Gomes (Doutoranda); Nayara Resende Gomes (Doutoranda); Bruna Eugenia Ferreira Mota (Doutora - colaboradora); Francine Rubim de Resende (Doutoranda - colaboradora)	ALIMENTOS COMERCIALIZADOS COM TERMOS "VEGANO" OU "PLANT BASED": qualidade nutricional e impacto na percepção dos consumidores frente a rotulagem frontal	Avaliar a qualidade nutricional de alimentos comercializados com os termos "vegano/plant based" em seus rótulos em relação ao perfil de nutrientes críticos e a extensão e ao propósito de processamento, assim como verificar o efeito desses termos sobre a percepção de qualidade nutricional por consumidores.	camilamenezes@ufop.edu.br nutricionalmente.enut@ufop.edu.br	2024-2028
Nutrição e alimentação coletiva	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Natália Caldeira de Carvalho (co-orientadora); Letícia Terrone Pierre (doutoranda) MARIA INES APARECIDA FERREIRA (discente - colaboradora); BRUNA EMANUELLE DA SILVA (discente - colaboradora); RAFAELA PEREIRA DE ABREU (discente - colaboradora); MARCELA ANDRADE DE PAIVA (discente - colaboradora); Luiz Antônio Alves de Menezes Júnior (Doutor - colaborador)	PANC na gastronomia mineira: um estudo em restaurantes da capital e em cidades históricas	Avaliar o conhecimento sobre PANC por chefes de cozinha/cozinheiros e a utilização alimentícia e tendências de consumo em restaurantes comerciais da capital e de cidades históricas de Minas Gerais.	camilamenezes@ufop.edu.br pancnagastronomia.mg@ufop.edu.br	2022-2026
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); MARCELA ANDRADE DE PAIVA (discente); Letícia Terrone Pierre (doutoranda - co-orientadora); Francine Rubim de Resende (doutoranda - colaboradora)	PLANTAS ALIMENTÍCIAS NÃO CONVENCIONAIS: um estudo nas feiras livres de Ouro Preto - MG	Avaliar o conhecimento e a comercialização de PANC por comerciantes das feiras livres do município de Ouro Preto - MG.	camilamenezes@ufop.edu.br	2023-2025
Qualidade dos alimentos	Camila Carvalho Menezes (Coordenadora); Maria Fernanda Fidelis da Silva (discente); Francine Rubim de Resende (doutoranda - co-orientadora)	QUALIDADE DE ALIMENTOS COMERCIALIZADOS COM ALEGAÇÃO DE ISENÇÃO DE AÇÚCAR: PERCEPÇÃO DE PAIS DE CRIANÇAS DE ESCOLAS DAS REDES PÚBLICA E PRIVADA	Avaliar a percepção de pais ou responsáveis de crianças de primeira infância matriculadas em escolas públicas e privadas de Ouro Preto, em relação a qualidade nutricional de alimentos industrializados comercializados com os termos "sem, sem adição, baixo ou reduzido em açúcar"	camilamenezes@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); Thaís Silva Falco (mestranda)	RÓTULOS DE ALIMENTOS COM OS TERMOS “CASEIRO” E “ARTESANAL”: QUAL A QUALIDADE NUTRICIONAL E IMPLICAÇÕES NO DESEJO DE COMPRA DOS CONSUMIDORES FRENTE À ROTULAGEM NUTRICIONAL FRONTAL?	O presente estudo teve como objetivos identificar e classificar os alimentos industrializados comercializados com o uso das terminologias “caseiro” e “artesanal”, e analisar os seus impactos no desejo de compra e aceitação sensorial de consumidores, especialmente, modulando o efeito da rotulagem nutricional frontal que foi implementada no Brasil.	camilamenezes@ufop.edu.br	
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de	Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora); Mayla Cardoso Fernandes Toffolo (co-orientadora); Larissa Eduarda Gonçalves (discente bolsista); Eugênia Vieira Cardoso (discente colaboradora); Brenda de Freitas Pereira (discente colaboradora)	Desenvolvimento de preparações culinárias e estratégias nutricionais para crianças com dificuldades alimentares	Desenvolver preparações culinárias com alimentos do cotidiano e estratégias nutricionais que atendam as necessidades de crianças com dificuldades alimentares.	simone.cunha@ufop.edu.br	2023-2024
Nutrição em Alimentação Coletiva	Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora); Natália Caldeira de Carvalho (co-orientadora); Yasmin Aparecida da Silva Pereira (discente voluntária); Brenda Fernandes Tanos Jorge (discente colaboradora)	Receitas isentas de glúten e com alto teor de fibras: um e-book nutricionalmente balanceado	Realizar uma triagem e organizar e-book de receitas culinárias isentas de glúten e ricas em fibras elaboradas nos projetos de IC e TCC.	simone.cunha@ufop.edu.br	2024-2025
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de	Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora); Mayla Cardoso Fernandes Toffolo (co-orientadora)	Formulação de preparações culinárias para crianças com dificuldades alimentares	- Desenvolver preparações culinárias que atendam as necessidades de crianças com dificuldades alimentares.	simone.cunha@ufop.edu.br	2024-2025
Análise das propriedades físico-químicas e funcionais de	Simone de Fátima Viana da Cunha (Coordenadora)	Desenvolvimento de preparações com biomassa de banana verde	- Desenvolver preparações culinárias com biomassa de banana verde.	simone.cunha@ufop.edu.br	2024-2025
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Ariel Albuquerque Pio (mestranda), Marcelo Carlos Ribeiro (colaborador), Helder Canto Resende (colaborador), Angelina de Sousa Chagas (bolsista)	Utilização de métodos dinâmicos para caracterização sensorial de geleias mistas de pimenta biquinho e maracujá-amarelo adicionadas de mel	- Desenvolver e caracterizar sensorialmente geleias mistas de pimenta biquinho e maracujá-amarelo adicionadas de mel utilizando métodos sensoriais dinâmicos.	patricia.pereira@ufop.edu.br	2024-2025
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (orientadora); Ariel Albuquerque Pio (mestranda), Marcelo Carlos Ribeiro (colaborador), Helder Canto Resende (colaborador), Luis Felipe Soares Reis (voluntário)	Influência de diferentes agentes gelificantes nas características sensoriais de geleias mistas de pimenta biquinho e maracujá-amarelo adicionadas de mel	- Avaliar a influência da adição de diferentes concentrações de agentes gelificantes, tanto de forma isolada como combinada, nas características sensoriais de geleias mistas de pimenta biquinho e maracujá-amarelo adicionadas de mel	patricia.pereira@ufop.edu.br	2024-2025