

Parcerias com outras instituições				
Linha de Pesquisa	Equipe	Nome do Projeto de Pesquisa	Objetivo Geral	Início-Término
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Patrícia Aparecida Pimenta Pereira (coordenadora); Luciana Rodrigues da Cunha, Kelly Moreira Bezerra Gandra; Orlando David Henrique dos Santos (DEFAR/UFOP); Daniela Caldeira Costa (DECBI/UFOP); Marcelo Carlos Ribeiro (DEEST/UFOP); João de Deus Souza Carneiro (DCA/UFLA); Fabiana Queiroz (DCA/UFLA); Helder Canto Resende (IBF/UFV), Marina Maximiano de Oliveira Santos (Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição/UFOP); Paloma Cristina dos Santos (Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição/UFOP); Michelle Barbosa Lima (Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição/UFOP)	Alternativas para o desenvolvimento de produtos alimentícios funcionais sem adição de açúcar a base de frutas tropicais	Desenvolvimento e avaliação de produtos alimentícios funcionais sem adição de açúcar a base de frutas tropicais.	2021-2023
Efeitos metabólicos dos alimentos e componentes alimentares	Sônia Maria de Figueiredo / Jacques Gabriel Álvares Horta (doutorando - Programa de Pós-Graduação em Saúde e Nutrição/UFOP)/ Deborah Campos Oliveira (voluntária do projeto e Pesquisadora da Santa Casa de Misericórdia de Ouro Preto) /Ana Beatriz Farias de Souza (voluntária do projeto e Pesquisadora da Santa Casa de Misericórdia de Ouro Preto).	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.	2021-2025
Ciência e Tecnologia de Produtos de Origem Vegetal	Frederico Augusto Ribeiro de Barros (Coordenador/UFV); Profa. Priscila Cardoso Fidelis (Colaboradora/UFOP); Caroline Liboreiro Paiva (Colaboradora/UFMG); Cintia Tomaz Sant'Ana (DTA/UFV); Felipe de Oliveira Morbi (Solea Brasil); Fátima Ladeira Mendes Duarte (UFV); Laise Trindade Paes (UFV); JOSÉ FÁBIO SOARES (Cooperativa Grande Sertão); CICERO BESERRA DE MENEZES (Embrapa); MARIANA SIMÕES LARRAZ FERREIRA; ARQUIMEDES BATISTA NEVES TEIXEIRA (Emater-MG);VALÉRIA APARECIDA VIEIRA QUEIROZ (Empraba Milho e Sorgo-MG)	Farinha de sorgo torrada e amêndoa de macaúba: Caracterização, propriedades antioxidantes, impacto na saúde intestinal e incentivo à agricultura familiar por meio do desenvolvimento de produtos.	O objetivo deste projeto é caracterizar a amêndoa de macaúba e a farinha de sorgo torrada, avaliar suas propriedades antioxidantes, impacto na saúde intestinal e suas utilizações na elaboração de alimentos que venham a contribuir com a qualidade da dieta, com a agricultura sustentável e com a geração de renda para famílias de agricultores de Minas Gerais, especialmente do norte de Minas.	2022-2024