

## Resumos aprovados para apresentação como e-poster

Seguem abaixo os títulos dos resumos submetidos no 34º CNL, que foram selecionados para apresentação como e-poster, no site do evento e que concorrem ao “1º Prêmio Fermentech de Relevância de Trabalhos Científicos”.

Os trabalhos listados devem ser preparados em formato de e-poster, conforme modelo que consta como Anexo 2 do edital de submissão de resumos (<https://minaslactea.com.br/cnl/>) e enviados por e-mail para a Coordenação Científica ([comissaocientificacnl@epamig.br](mailto:comissaocientificacnl@epamig.br)) em formato .pdf até o dia **25/06/2021**

***\*\*Importante: a ordem dos resumos citados abaixo é aleatória, portanto, não se configura como classificação!!***

---

Estudo sensorial de queijo brasileiro caprino semi-duro (queijo de coalho) condimentado com cachaça: aceitação, intenção de compra, escala do ideal e exposição repetida

---

Influência da adição de carragenas na distribuição do tamanho das partículas do doce de leite para confeitaria

---

Monitoramento do perfil de distribuição do tamanho das partículas durante as etapas de produção do leite em pó integral

---

Kefir de leite de ovelha: qual o impacto dos diferentes açúcares em seus parâmetros de qualidade?

---

Análise colorimétrica de doce de leite sem adição de sacarose e sem lactose

---

Modificação da fórmula de Fleischmann para determinação do extrato seco total de soro de leite utilizando termolactodensímetro

---

Influência da redução de gordura na estabilidade e na reologia do creme de leite UHT adicionado de goma xantana e citrato de sódio

---

Determinação de formaldeído em leite : desempenho da Ressonância magnética nuclear no domínio do tempo (TD-NMR) aliada a métodos quimiométricos

---

Caracterização físico-química do iogurte grego adicionado de geléia de farinha de algaroba (*Prosopis juliflora*) saborizado com polpa de abacaxi

---

---

**Determinação do sítio preferencial da albumina do soro bovino para interação com luteína por meio da técnica de espectroscopia de fluorescência**

---

**Importância das informações em rótulos de bebidas lácteas fermentadas sobre as escolhas dos consumidores**

---

**Avaliação da eficácia de bacteriófagos na redução de *Pseudomonas fluorescens* e seu efeito na vida de prateleira de queijo Minas Frescal**

---

**Identificação da população bacteriana em queijo colonial de Seara-SC através de sequenciamento genético do gene 16S rRNA**

---

**Avaliação da microestrutura do chantilly obtido de cremes de origens animal e vegetal e suas misturas**

---

**Avaliação da estabilidade do chantilly obtido de cremes de origens animal e vegetal e suas misturas**

---

**Atividade antioxidante do leite humano termossônico e armazenamento a -18 °C por 60 dias**

---

**Vitamina E no leite humano doado termossônico e congelado por 120 dias**

---

**Avaliação da hidrólise enzimática do creme de leite de cabra pré-processado por diferentes métodos físicos**

---

**Compostos voláteis em queijo Colonial artesanal do Sudoeste do Paraná**

---

**Perda de peso em queijo Minas artesanal do Campo das Vertentes: efeito do uso de embalagem ativa ao longo da maturação**

---

## Resumos aprovados para os Anais do 34º Congresso Nacional de Laticínios

Seguem abaixo os títulos dos resumos submetidos no 34º CNL, que foram selecionados para os Anais do CNL 2021.

***\*\*Importante: os resumos citados abaixo estão em ordem alfabética. Portanto, não se configura como classificação!!***

1. Aceitabilidade do Queijo Minas Frescal elaborado com kefir
2. Aceitação sensorial de requeijões culinários fabricados com proteína concentrada do leite
3. Aceitação sensorial e intenção de compra de doce de leite sem adição de sacarose e sem lactose
4. Alergia a proteína do leite de vaca (APLV)
5. Algoritmo K-Means para avaliação de aceitação sensorial de iogurtes light elaborados com xilitol e estévia
6. Aminas bioativas em Queijo Reino maturado em diferentes temperaturas
7. Análise colorimétrica de doce de leite sem adição de sacarose e sem lactose
8. Análise de *Listeria sp.* e *Salmonella sp.* em Queijo Minas Artesanal da Canastra
9. Análise sensorial do queijo de búfala semiduro brasileiro (coalho) feito com mistura de leite de vaca
10. Aplicativo/Software para geração de relatórios sobre a dinâmica da mastite subclínica em rebanhos leiteiros
11. Atividade antioxidante do leite humano termossônico e armazenamento a -18 °C por 60 dias
12. Avaliação comparativa de queijos com e sem adição de própolis
13. Avaliação da credence popular em mitos sobre lácteos
14. Avaliação da eficácia de bacteriófagos na redução de *Pseudomonas fluorescens* e seu efeito na vida de prateleira de Queijo Minas Frescal
15. Avaliação da estabilidade do chantilly obtido de cremes de origens animal e vegetal e suas misturas
16. Avaliação da fermentação assistida por ultrassom na produção de iogurte de leite de cabra
17. Avaliação da hidrólise enzimática do creme de leite de cabra pré-processado por diferentes métodos físicos
18. Avaliação da microestrutura do chantilly obtido de cremes de origens animal e vegetal e suas misturas
19. Avaliação da preferência sensorial de bebidas lácteas acidificadas carbonatadas elaboradas a partir de diferentes tipos de soro de leite

20. Avaliação da qualidade microbiológica de fórmulas para lactentes e fórmulas de seguimento para lactentes comercializadas no estado do Rio de Janeiro
21. Avaliação da relação caseína/gordura do leite no derretimento e na liberação de óleo livre do Queijo Prato
22. Avaliação da variedade de leites fermentados disponíveis no mercado consumidor regional
23. Avaliação das propriedades reológicas, microestruturais e de sinérese de iogurte de leite de cabra fermentado sob ultrassom
24. Avaliação de overrun do chantilly obtido de cremes de origens animal e vegetal e suas misturas
25. Avaliação do armazenamento de leite e derivados lácteos realizado pelos consumidores
26. Avaliação do consumo de leite e derivados informais e promoção da educação da população do município de São Carlos sobre a importância da Inspeção Sanitária
27. Avaliação do pH e de sua influência na textura e qualidade microbiológica do Requeijão Cremoso de leite ovino
28. Avaliação microbiológica de iogurte prebiótico com biomassa de banana verde
29. Avaliação microbiológica de queijos minas frescal comercializados fracionados e inteiros em estabelecimentos varejistas do Rio de Janeiro
30. Avaliação sensorial de bebida carbonatada fermentada por grãos de kefir, à base de soro permeado de ultrafiltração
31. Avaliação sensorial de bebidas lácteas acidificadas carbonatadas elaboradas a partir de diferentes tipos de soro de leite
32. Avaliação sensorial de leites fermentados por Lactobacilos
33. Avaliação sensorial de manteiga ovina com Açafraão-da-Terra
34. Avaliação sensorial de Queijo com Própolis Âmbar
35. Bactérias Lácteas isoladas do Queijo Colonial do sudoeste do Paraná
36. Bioimpedância elétrica em leite adulterado com água: influência da temperatura e modelagem matemática
37. Caracterização físico-química do iogurte Grego adicionado de geleia de farinha de Algaroba (*Prosopis juliflora*) saborizado com polpa de abacaxi
38. Caracterização físico-química e determinação da estabilidade durante a estocagem de bebida láctea carbonatada elaborada a partir de soro ácido
39. Chumbo como contaminante de leite e derivados
40. Comportamento do mercado de leite spot em indústria de pequeno porte localizada na Zona da Mata Mineira
41. Compostos voláteis em Queijo Colonial Artesanal do sudoeste do Paraná
42. Desempenho do *Enterococcus faecium* na produção de leite fermentado açucarado
43. Desenvolvimento de iogurtes desnatados sem lactose e açúcar e com adição de proteína do soro de leite
44. Desenvolvimento de sorvete artesanal light de búfala sabor morango
45. Detecção de melatonina em leite por métodos espectroscópicos
46. Determinação de formaldeído em leite: desempenho da Ressonância Magnética Nuclear no Domínio do Tempo (TD-NMR) aliada a métodos quimiométricos
47. Determinação do índice de sinérese de iogurte prebiótico com biomassa de banana verde
48. Determinação do sítio preferencial da albumina do soro bovino para interação com luteína por meio da técnica de espectroscopia de fluorescência

49. Diagnostico da produção de Queijo Minas Artesanal nas Serras de Ibitipoca
50. Efeito do tempo de aplicação do ultrassom de alta intensidade em bebida probiótica a base de soro de leite
51. Elaboração de doce de leite pastoso com alfarroba (*Ceratonia siliqua L.*): Parâmetros físico-químicos e microbiológicos
52. Elaboração do Queijo Boursin probiótico de leite caprino
53. Estudo preliminar comparativo das informações nutricionais apresentadas em rótulos de bebidas vegetais e de leites UHT.
54. Estudo sensorial de Queijo Brasileiro caprino semi-duro (Queijo de Coalho) condimentado com cachaça: aceitação, intenção de compra, escala do ideal e exposição repetida
55. Extrato gástrico de coelhos adultos (*Oryctolagus cuniculus*) como coagulante para queijos
56. Farinha de broto de bambu (*Dendrocalamus asper*) como espessante em bebida láctea fermentada de leite de ovelha
57. Fotobranqueamento da curcumina de revestimento biodegradável e comestível aplicado em Queijo Minas Frescal
58. Identificação da população bacteriana em Queijo Colonial de Seara-SC através de sequenciamento genético do gene 16S rRNA
59. Identificação de patógenos causadores de mastite e análise de sensibilidade à antimicrobianos
60. Identificação do microbioma de Queijo Colonial de Seara-SC utilizando sequenciamento genômico da região ITS
61. Impactos da mexedura mecânica e manual no rendimento do queijo azul
62. Implementação da análise de caseína para avaliar a variação físico-química do leite e do Queijo Tipo Camembert
63. Importância das informações em rótulos de bebidas lácteas fermentadas sobre as escolhas dos consumidores
64. Influência da adição de carragenas na distribuição do tamanho das partículas do doce de leite para confeitaria
65. Influência da dessoragem na elaboração de Queijo Petit Suisse de Açai (*Euterpe oleracea Mart.*)
66. Influência da redução de gordura na estabilidade e na reologia do creme de leite UHT adicionado de goma xantana e citrato de sódio
67. Influência da relação caseína/gordura do leite na capacidade de fatiamento do Queijo Prato
68. Influência do tipo de estabilizante e do tempo de hidratação na distribuição do tamanho das partículas de leite integral pasteurizado submetido a diferentes pressões de homogeneização.
69. Influência do tratamento térmico e adição de *Lactobacillus acidophilus* nas características microbiológicas do Queijo Tipo Brie
70. Kefir de leite de ovelha: qual o impacto dos diferentes açúcares em seus parâmetros de qualidade?
71. Manteiga de leite ovino com adição de cúrcuma e condimentos
72. Microbiota indicadora da condição sanitária isolada no Queijo Colonial Artesanal do Sudoeste do Paraná
73. Mitos relacionados ao consumo de leite e derivados

74. Modificação da Fórmula de Fleischmann para determinação do Extrato Seco Total de soro de leite utilizando Termolactodensímetro
75. Monitoramento do perfil de distribuição do tamanho das partículas durante as etapas de produção do leite em pó integral
76. Observação preliminar sobre a influência da pressão de homogeneização upstream na estabilidade coloidal do leite submetido ao Teste Do Álcool
77. Percepção de consumidores de produtos lácteos caprino e ovino produzidos no Brasil
78. Perda de peso em Queijo Minas Artesanal do Campo das Vertentes: efeito do uso de embalagem ativa ao longo da maturação
79. Perfil de consumidores intolerantes à lactose
80. Perfil de consumidores veganos e vegetarianos
81. Perfil de consumo de lácteos no Brasil
82. Permeabilidade ao vapor de água de revestimento biodegradável com curcumina desenvolvido para Queijo Minas Frescal
83. Pesquisa de mercado de bebida de kefir carbonatada à base de soro permeado de ultrafiltração
84. Produção e caracterização de produtos lácteos em pó a partir de leite de ovelha com e sem hidrólise da lactose
85. Proteólise do Queijo Colonial Artesanal do sudoeste do Paraná
86. Quantificação de óleo vegetal adicionado em manteiga comercial: efeito da estabilidade
87. Queijo Maturado por *E. faecium*: Efeito nas características físico-químicas
88. *Staphylococcus spp.* provenientes de amostras de leite de cabra e laticínios artesanais produzidos em fazendas familiares do Rio de Janeiro-Brasil
89. Uso de kefir em Queijo Minas Frescal: efeito na lactose
90. Uso do leiteiro na produção de kefir: aceitabilidade sensorial.
91. Vitamina E no leite humano doado termossônico e congelado por 120 dias

**Juiz de Fora, 21 de junho de 2021**

**COORDENAÇÃO DO 34º CONGRESSO NACIONAL DE LATICÍNIOS:  
Carolina C. R. Viana, Elisangela Michele Miguel, Valdeane Dias Cerqueira**

**Empresa de Pesquisa Agropecuária de Minas Gerais - EPAMIG  
Instituto de Laticínios Cândido Tostes - ILCT  
Rua Tenente Luiz de Freitas, 116, Bairro Santa Terezinha CEP 36.045-560 Juiz de Fora - MG  
[www.minaslactea.com.br](http://www.minaslactea.com.br)**