

PROGRAMAÇÃO DAS APRESENTAÇÕES DE TRABALHOS CIENTÍFICOS

Os trabalhos que serão apresentados na forma de pôster devem seguir as seguintes orientações:

- As apresentações de pôsteres serão realizadas presencialmente conforme a programação apresentada na tabela abaixo;
- Pelo menos um dos autores deverá permanecer junto ao pôster durante todo o período da sessão de apresentação, das 10h30 às 11h00;
- É obrigatório que o título do trabalho no pôster seja o mesmo do título do trabalho enviado para compor os anais;
- Os pôsteres deverão estar no formato indicado pela Coordenação do Congresso (modelo disponível no site minaslactea.com.br);
- Os pôsteres deverão ser afixados no local indicado, entre 8h00 e 9h00 da manhã, na data informada na programação abaixo, e retirados no mesmo dia, após o encerramento da sessão de pôsteres (responsabilidade dos autores). Os pôsteres não retirados serão descartados no mesmo dia.

Local: Ginásio do Instituto de Laticínios Cândido Tostes – EPAMIG. **Endereço:** R. Ten. Luís de Freitas, 116 - Santa Terezinha, Juiz de Fora – MG.

Programação para apresentação dos pôsteres

Dia 14/07/2026 – Sessão de pôsteres (10h30 às 11h00)

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS			
1	Avaliação da qualidade microbiológica e eficiência da pasteurização do leite destinado à fabricação de queijos do APL do Queijo Minas do Caminho Novo	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
2	Corantes utilizados em iogurtes comercializados em supermercados de Juiz de Fora (MG): análise de rótulos assistida por inteligência artificial	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
3	Deteção de fraude por adição de água em baixas concentrações no leite utilizando ultrassom e redes neurais artificiais	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
4	Identificação de sistemas espessantes empregados em iogurtes comercializados em Juiz de Fora-MG por meio de análise hierárquica de agrupamento	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
5	Influência do ultrassom no perfil fermentativo, parâmetros físico-químicos e crescimento de bactérias ácido-láticas em bebida à base de leite e proteína do soro do leite	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
6	Leite A2 como estratégia de diferenciação: análise econômica do valor agregado no mercado de leite fluido	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
7	Padronização do uso de gotas de formaldeído no método adaptado de quantificação proteica em leite humano	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
8	Plasma frio atmosférico melhora a estabilidade tecnológica de iogurtes produzidos a partir de leite em pó integral	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
9	Propriedades tecnológicas e características colorimétricas do iogurte grego tipo jocoque elaborado com diferentes concentrações de leite em pó	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
10	Qualidade microbiológica do soro-fermento utilizado na fabricação de queijos artesanais da região de Liberdade, Minas Gerais	Tecnologia de leite e derivados	14/07/2026
PRODUÇÃO LEITEIRA, QUALIDADE DO LEITE E SANIDADE ANIMAL			
11	Consumo de queijos artesanais no Oeste de Santa Catarina: perfil dos consumidores e fatores determinantes	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026
12	Dinâmica das alterações composicionais e qualidade tecnológica do leite de transição em vacas Gir Leiteiro	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026
13	Heterogeneidade físico-química entre quartos mamários e indicadores indiretos de estabilidade osmótica do leite de transição em vacas Gir leiteiro	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026
14	Monitoramento dos sólidos solúveis do leite de transição por amostra composta em vacas Gir Leiteiro	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026
15	Qualidade físico-química e microbiológica de leite cru de cabra produzido no IF Sudeste MG – Campus Rio Pomba	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
16	ANÁLISE HISTÓRICA DA OCORRÊNCIA DE RESÍDUOS DE ANTIMICROBIANOS EM LEITE BOVINO NO BRASIL COM BASE NOS RELATÓRIOS DO PNCRC (2014 - 2024)	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	14/07/2026
PROCESSOS INDUSTRIAIS E OPERAÇÕES UNITÁRIAS			
17	Desenvolvimento e Avaliação de um Homogeneizador de Bancada para Otimização da Estrutura Lipídica do Leite Humano	Processos industriais e operações unitárias	14/07/2026
18	INFLUÊNCIA DA HOMOGENEIZAÇÃO E DE MÉTODOS DE SECAGEM SOBRE AS CARACTERÍSTICAS TECNOLÓGICAS DE LEITE HUMANO EM PÓ	Processos industriais e operações unitárias	14/07/2026
19	Modelagem Matemática e Planejamento Fatorial na Otimização do Rendimento de Queijo Autoral de Alta Umidade	Processos industriais e operações unitárias	14/07/2026
20	SECAGEM DE FATIAS DE QUEIJO COALHO E DO REINO EM FORNO MICRO-ONDAS PARA PRODUÇÃO DE CHIPS	Processos industriais e operações unitárias	14/07/2026
21	SECAGEM DE FATIAS DE QUEIJO PROVOLONE E DO REINO EM FORNO ELÉTRICO	Processos industriais e operações unitárias	14/07/2026
22			
22	Acidificação dos meios de cultura para contagem de bactérias ácido lácticas em iogurte	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
23	Atividade do carvacrol sobre Acinetobacter spp. isolados de leite de cabra	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
24	Avaliação da conformidade legal da rotulagem de doces de leite comercializados em Juiz de Fora/MG e região	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
25	Avaliação da conformidade microbiológica de queijos artesanais produzidos na região da Mantiqueira de Minas	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
26	Avaliação da qualidade microbiológica de queijos artesanais produzidos na região de Bocaina, Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
27	Avaliação do potencial tecnológico de bactérias ácido propiônicas autóctones isoladas de queijos artesanais e industriais de Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
28	Avaliação microbiológica de Queijos Minas Artesanais produzidos na Região da Canastra	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
29	Brucella em queijos artesanais de leite cru minas e coalho e possíveis associações espaciais com exposições humanas no brasil: um robusto estudo transversal	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
30	Contagem de bactérias ácido lácticas em fermento endógeno da região das serras da Ibitipoca	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
31	Estabilidade microbiológica de kefir lácteo comercial durante o período de consumo residencial	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
32	Isolamento e avaliação de produção de biofilme por <i>Staphylococcus</i> spp. isolados de leite caprino	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
33	Potencial antagonista de bactérias lácticas isoladas de leite e derivados frente a bactérias patogênicas e deterioradoras de alimentos	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
34	Qualidade higiênico-sanitária do leite utilizado na produção de queijos artesanais da Mantiqueira de Minas	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
35	Queijo Artesanal do Vale do Suaçuí: um estudo de adequação da produção da agricultura familiar ao novo Regulamento Técnico de Identidade e Qualidade	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	14/07/2026
GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES			
36	Avaliação do crescimento de <i>Pseudomonas</i> spp. em resíduos da indústria de laticínios	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	14/07/2026
37	Gestão da qualidade da água em queijarias artesanais: percepção dos produtores e controle hídrico	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	14/07/2026
38	Resíduos sólidos gerados em queijarias artesanais mineiras: caracterização e desafios de gerenciamento	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	14/07/2026
LEGISLAÇÃO, ROTULAGEM E QUALIDADE			
39	IMPACTO DO PROGRAMA MAIS LEITE SAÚDAVEL EM UMA INDÚSTRIA COPERATIVISTA NA BACIA LEITEIRA DE ALAGOAS	Legislação, rotulagem e qualidade	14/07/2026
40	Identidade e qualidade de marcas comerciais de kefir ao longo do período de consumo: avaliação de características físico-químicas e composicionais	Legislação, rotulagem e qualidade	14/07/2026
41	Não conformidades em rotulagem de Queijos Artesanais de Minas Gerais	Legislação, rotulagem e qualidade	14/07/2026
FÍSICO-QUÍMICA, QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DE LÁCTEOS			
42	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE QUEIJO TIPO BOURSIN PRODUZIDO COM LEITE DE DIFERENTES ESPÉCIES (BOVINA, BUBALINA E CAPRINA) E SUA RELAÇÃO COM O PERFIL SOCIODEMOGRÁFICO DE CONSUMIDORES NO AMBIENTE ACADÊMICO	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
43	Alterações conformacionais em proteínas do soro do leite submetidas ao plasma frio investigadas por FTIR	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
44	Aminas biogênicas como indicador de qualidade e segurança em queijos azuis	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
45	Análise sensorial de sobremesa láctea elaborada com fécula de Araruta “Maranta arundinacea L.”	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
46	Aplicação de beterraba em pó como corante natural em iogurte grego formulado com lactase e açúcar invertido: avaliação da estabilidade e aceitação sensorial	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
47	Avaliação da textura e viscosidade de iogurte Jocoque elaborado com diferentes formulações	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
48	Avaliação das modificações estruturais induzidas por plasma frio em concentrado proteico do soro do leite por fluorescência intrínseca	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
49	Avaliação físico-química de Queijos Minas Artesanais produzidos na região da Serra Canastra	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
50	Avaliação físico-química e pesquisa de fraudes em leite pasteurizado integral comercializado no município de Juiz de Fora, Minas Gerais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
51	Caracterização físico-química de iogurte artesanal saborizado com licuri (<i>Syagrus coronata</i>) seco.	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
52	Caracterização físico-química de iogurte integral artesanal elaborado com polpa de umbu (<i>Spondias tuberosa</i>) submetido à tratamento térmico.	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
53	Caracterização físico-química e qualidade do leite cru de tanque de refrigeração no período chuvoso na Região Central de Minas Gerais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
54	Comparação das características físico-químicas de cremes de leite com e sem lactose comercializados em Juiz de Fora – MG	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
55	Controle da atividade de água em queijo azul por diferentes concentrações de cloreto de sódio	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
56	Efeito do processamento e da concentração da matriz na equivalência analítica entre métodos gravimétricos de determinação de umidade em leite humano	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
57	Estabilidade físico-química do leite de ovelha armazenado sob congelamento por 45 dias	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026
58	Influência da formulação nos parâmetros físico-químicos da composição do Jocoque (iogurte grego salgado)	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
59	Teor de sódio e cálcio em bebidas lácteas UHT proteicas	Físico-química, química e análise sensorial de láteos	14/07/2026
60	CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DO LEITE DE ASININO (ECOTIPO NORDESTE)	Físico-química, química e análise sensorial de láteos	14/07/2026
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA			
61	Akkermansia muciniphila em queijo minas frescal: viabilidade, sobrevivência ao trato gastrointestinal, geração de metabólitos e atividade biológica	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
62	Análise de queijos artesanais por microscopia eletrônica de varredura e microscopia de fluorescência	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
63	Aproveitamento sustentável do soro de leite na elaboração de revestimentos ativos antiescurecimento para vegetais minimamente processados	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
64	CINÉTICA DE CONCENTRAÇÃO DO LEITE HUMANO ASSISTIDA POR ULTRASSOM: OSMOLALIDADE E VALOR ENERGÉTICO	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
65	DESENVOLVIMENTO E CARACTERIZAÇÃO DE LEITE CULTIVADO ASININO POTENCIALMENTE PROBIÓTICO COM CULTURA BIOPROTETORA E AMIDO MODIFICADO	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
66	Efeito da adição de farinha de semente de manga germinada e leiteiro sobre a cor, compostos fenólicos totais, atividade antioxidante e contagem de bactérias ácido-láticas em bebida láctea fermentada	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
67	Microencapsulação de Lactocaseibacillus casei para aplicação em láteos: Impacto do material de parede na viabilidade e resistência ao estresse	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
68	Modulação da atividade coagulante de enzimas lácteas por plasma frio atmosférico	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
69	Plasma frio atmosférico fortalece a rede proteica e melhora as propriedades reológicas de iogurtes produzidos a partir de leite em pó integral	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
70	Potencial tecnológico do resíduo de torta de sementes de abóbora torrada e não torrada na estabilidade física e parâmetros reológicos de bebidas lácteas fermentadas	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
71	Propriedades Viscoelásticas e Recuperação Estrutural das Formulações de WPI e Goma Xantana para impressão 3D	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
72	Relação entre estrutura e funcionalidade de leiteiro submetido ao ultrassom: uma abordagem por análise de componentes principais	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
73	Resultados de protótipo portátil infravermelho para análise de queijos	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
74	Ultrassom como estratégia para aprimorar a textura e o comportamento reológico de bebida fermentada à base de leiteiro	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
75	Valorização de resíduos da olivicultura em filmes biodegradáveis: efeito na qualidade físico-química de queijo Minas frescal	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026
76	Concentrado Proteico do Soro de Leite como Matriz Encapsulante de Compostos Antioxidantes de Folhas de Coffea arabica L.	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	14/07/2026

Dia 15/07/2026 – Sessão de pôsteres (10h30 às 11h00)

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS			
77	Avaliação da qualidade microbiológica do soro fermento utilizado para fabricação de queijos artesanais na região de Bocaina, Minas Gerais	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
78	Caracterização estrutural de queijos Minas Artesanais da região do Serro por espectroscopia FTIR e análise quimiométrica	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
79	Cor instrumental de queijos Minas Frescal produzidos no APL do Queijo Minas do Caminho Novo	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
80	Desafios na microencapsulação de cepas Lactocaseibacillus paracasei GV17 e Lactococcus lactis GV103 por meio da técnica de emulsão e sua aplicação em iogurte batido A2	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
81	Desenvolvimento de kefir cremoso de leite de ovelha enriquecido com proteína do soro de leite	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
82	Espectroscopias FT-IR e Raman na detecção de adulteração em manteigas comerciais	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
83	Estrutura de mercado do queijo Minas Frescal no Brasil	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
84	Kässhmier ao Käsekuchen: assinatura lipidômica	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
85	Modificações estruturais induzidas por ultrassom em bebida fermentada elaborada com leiteiro e proteína do soro do leite	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
86	Perfil de peptídeos de queijos Prato A1/A2 e A2/A2	Tecnologia de leite e derivados	15/07/2026
PRODUÇÃO LEITEIRA, QUALIDADE DO LEITE E SANIDADE ANIMAL			

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
87	Avaliação das Boas Práticas Agropecuárias empregadas por produtores de Queijo Artesanal de Alagoa - MG	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	15/07/2026
88	Avaliação de parâmetros de qualidade de leite de cabra coletado em Minas Gerais	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	15/07/2026
89	Controle microbiológico da mastite bovina em Guarará-MG como estratégia de adequação às exigências da cadeia láctea moderna	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	15/07/2026
90	Estudo integrado da composição, contagem de células somáticas e perfil microbiológico do leite de cabra como abordagem diagnóstica da mastite subclínica em cabras leiteiras	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	15/07/2026
PROCESSOS INDUSTRIAIS E OPERAÇÕES UNITÁRIAS			
91	Análise de luteína encapsulada com concentrado proteico de soro de leite e inulina por meio de microscopia eletrônica de varredura	Processos industriais e operações unitárias	15/07/2026
92	Produção enzimática de lactulose em misturas lácteas de origem bovina e ovina por enzimas imobilizadas	Processos industriais e operações unitárias	15/07/2026
93	USO DA REFRACTOMETRIA PARA ESTIMATIVA DA OSMOLALIDADE DO LEITE HUMANO CONCENTRADO	Processos industriais e operações unitárias	15/07/2026
MICROBIOLOGIA, HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS			
94	Análise genômica do potencial de produção de aminopeptidases em 11 cepas isoladas de Queijo Minas Artesanal	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
95	Avaliação da qualidade microbiológica de Queijos Minas Artesanais produzidos na região Campo das Vertentes, Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
96	Avaliação do efeito de água ozonizada, detergente convencional e detergente enzimático na remoção de biofilmes formados em aço inoxidável	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
97	Ação bioprotetora de <i>Lactobacillus sakei</i> em queijo Minas Frescal	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
98	Caracterização morfofototintorial e identificação molecular de bactérias lácticas pertencentes a uma coleção de culturas de origem láctea	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
99	Caracterização preliminar de bactérias ácido-lácticas associadas ao queijo Kässmierz utilizado na produção de bolo Käsekuchen	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
100	Estrutura da comunidade de bactérias potencialmente patogênicas em fezes de bezerras sob diferentes estratégias de aleitamento	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
101	Estrutura de co-ocorrência da comunidade bacteriana do Queijo Minas Artesanal por análise de redes	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
102	Influência da maturação na qualidade microbiológica de Queijo Minas Artesanal da região Central de Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
103	Influência do condicionamento com matéria orgânica na formação de biofilmes em superfícies utilizadas na indústria de laticínios	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
104	Perfil de suscetibilidade a antibióticos de <i>Acinetobacter</i> spp. isolados de leite de cabra	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
105	Potencial antagonista de <i>Limosilactobacillus fermentum</i> isolado de fazendas leiteiras da região da Zona da Mata, Minas Gerais, frente a patógenos de relevância em laticínios	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
106	Qualidade microbiológica de leite cru refrigerado e da água de propriedades rurais situadas no município de Medeiros Neto, localizado no Extremo Sul da Bahia	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
107	Utilização de água ozonizada para remoção de biofilmes de <i>Pseudomonas paracarnis</i> em tubulações de aço inoxidável	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
108	Viabilidade probiótica de <i>Limosilactobacillus reuteri</i> encapsulado em requeijão cremoso sob diferentes temperaturas de processamento	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	15/07/2026
GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES			
109	Aproveitamento e destinação do soro de leite em queijarias artesanais mineiras: percepção dos produtores	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	15/07/2026
110	Eficiência de um protótipo de Sistema Alagado Construído na avaliação do pH e condutividade elétrica de águas residuárias com soro de queijaria cultivado com <i>Cymbopogon citratus</i>	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	15/07/2026
111	Eficiência de um protótipo de Sistema Alagado Construído na remoção de óleos e graxas de águas residuárias com soro de queijaria cultivado com <i>Cymbopogon citratus</i>	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	15/07/2026
LEGISLAÇÃO, ROTULAGEM E QUALIDADE			
112	A qualidade do leite na perspectiva do consumidor brasileiro	Legislação, rotulagem e qualidade	15/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
113	Levantamento e caracterização dos aditivos alimentares em produtos lácteos destinados ao público infantil comercializados em Valença-RJ	Legislação, rotulagem e qualidade	15/07/2026
114	Relações entre preço, composição, classificação nutricional e avaliações dos consumidores em bebidas vegetais análogas no mercado europeu	Legislação, rotulagem e qualidade	15/07/2026
FÍSICO-QUÍMICA, QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DE LÁCTEOS			
115	AVALIAÇÃO SENSORIAL DE IOGURTE COM HORTELÃ-GRAÚDA PLECTRANTHUS AMBOINICUS (LOUR.)	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
116	Avaliação físico-química de iogurte integral artesanal adicionado de maracujá (<i>Passiflora edulis</i>)	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
117	Avaliação físico-química de iogurte integral artesanal formulado com frutos do semiárido baiano: umbu e mandacaru	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
118	Controle de qualidade em risco: ineficácia das avaliações de densidade e acidez na detecção de fraude em leite UHT com até 2% de soro de queijo	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
119	Efeito de diferentes condições térmicas no Leite Humano: Avaliação da estabilidade proteica e das propriedades físico-químicas, estruturais e antioxidantes	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
120	Efeito do tratamento ultrassônico na determinação de proteína total em iogurtes comerciais pelo método de Kjeldahl	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
121	Elaboração e análise físico-química da manteiga produzida a partir de creme de leite armazenado em diferentes condições	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
122	Enriquecimento de matriz láctea com proteína de ervilha: efeitos nas propriedades físico-químicas e estruturais do iogurte	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
123	Estudo comparativo das características físico-químicas de iogurtes artesanais saborizados com caldas de coco licuri (<i>Syagrus coronata</i>) seco e cozido.	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
124	Influência da adulteração por adição de ureia em parâmetros físico químicos do leite e na eficácia do teste de alizarol	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
125	Influência da temperatura sobre o comportamento reológico do leite humano	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
126	Influência de atributos sensoriais e mercadológicos na percepção e intenção de compra de doce de leite	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
127	Influência de diferentes gêneros musicais na percepção sensorial e aceitação de queijo muçarela	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
128	Influência dos conservantes bronopol e azidiol na detecção de mistura de leite de vaca em leite de cabra por métodos eletroforéticos e imunocromatográficos	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
129	Produção por spray drying de cultura láctica nativa potencialmente probiótica de <i>Lactocaseibacillus paracasei</i> TRA061676 para aplicação em derivados lácteos	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
130	Propriedades técnico-funcionais de bebida fermentada liofilizada à base de leite e proteína do soro do leite submetida ao ultrassom	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	15/07/2026
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA			
131	Alterações estruturais em enzimas coagulantes do leite induzidas por plasma frio atmosférico	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
132	Avaliação do crescimento de bactérias acéticas em soro de leite fermentado por uma levedura probiótica e bactérias lácticas	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
133	Comparação de modelos de IA para previsão de consumo de lácteos no Brasil	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
134	Composto lácteo com alto teor e proteína e adicionado de tubérculos prebióticos: atividade biológica e composição nutricional	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
135	ESTABILIDADE VISCOELÁSTICA E PROTEICA DE LEITE HUMANO CONCENTRADO SUBMETIDO AO ULTRASSOM DURANTE O ARMAZENAMENTO CONGELADO	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
136	Efeito da adição de farinha de semente de manga germinada e leite sobre a capacidade de retenção de água, sinérese e propriedades reológicas em bebida láctea fermentada	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
137	Efeito da velocidade de impressão na precisão dimensional e na vazão de deposição de produtos tipo queijo obtidos por impressão 3D	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
138	Efeito do plasma frio sobre as propriedades técnico-funcionais de leite em pó integral e desnatado	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
139	Efeito do pré-tratamento com plasma frio nas propriedades estruturais do leite de cabra em pó	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
140	Modificações estruturais induzidas por ultrassom melhoram a organização coloidal do leite líquido	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
141	Perfil sensorial de queijos ovinos e caprinos de alta proteólise coagulados com flor de alcachofra e coalho bovino	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
142	Plasma frio associado à hidrólise enzimática como estratégia para melhorar a solubilidade da caseína caprina	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
143	Plasma frio e hidrólise enzimática como estratégias para obtenção de hidrolisados bioativos de caseína caprina	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
144	Potencial biológico da adição do resíduo de torta de sementes de abóbora torrada e não torrada em bebidas lácteas fermentadas	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
145	Propagação assistida por ultrassom de grãos de kefir de leite e seu impacto nas propriedades físico-químicas, microbiológicas e funcionais de bebidas de kefir.	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
146	Redução de açúcares em iogurte por hidrólise enzimática de lactose e sacarose sem perda de dulçor percebido	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	15/07/2026
GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES			
147	Avaliação de indicadores de sustentabilidade na produção de leite nas Terras Altas da Mantiqueira	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	15/07/2026

Dia 16/07/2026 – Sessão de pôsteres (10h30 às 11h00)

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
TECNOLOGIA DE LEITE E DERIVADOS			
148	Análise de Componentes Principais como ferramenta para avaliação integrada dos efeitos do ultrassom e da suplementação proteica em bebidas fermentadas à base de leite	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
149	Avaliação do perfil composicional de diferentes tipos de leite comercializados utilizando espectroscopia no infravermelho	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
150	Coagulantes vegetais como moduladores da proteólise em queijos de alta proteólise: efeitos da associação com coalho bovino	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
151	Desenvolvimento tecnológico de queijo de búfala condimentado com plantas alimentícias não convencionais (PANCs) amazônicas	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
152	Dinâmica temporal do metaboloma do kefir de leite sob refrigeração	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
153	Farinha de amêndoa de manga como ingrediente natural para melhoria das propriedades reológicas de bebidas lácteas fermentadas	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
154	Modificações nas propriedades físico-químicas e colorimétricas de pó liofilizado obtido de bebida fermentada submetida ao pré-tratamento ultrassônico	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
155	Perfis de utilização de edulcorantes em iogurtes comercializados em Juiz de Fora-MG: uma abordagem baseada em análise hierárquica de agrupamento	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
156	Queijo Minas artesanal como reservatório de bactérias ácido-láticas produtoras de expolisacarídeos	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026
PRODUÇÃO LEITEIRA, QUALIDADE DO LEITE E SANIDADE ANIMAL			
157	COMPARAÇÃO ENTRE A CITOMETRIA DE FLUXO E A MICROSCOPIA DIRETA PARA AVALIAÇÃO DA CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS EM LEITE DE BÚFALA	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	16/07/2026
158	Escore tecnológico exploratório para classificação do leite nos primeiros dias pós-parto em vacas Gir Leiteiro	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	16/07/2026
159	Evolução dos parâmetros físico-químicos e higiênico- sanitários do leite na bacia leiteira de Alagoas entre 2021 e 2025	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	16/07/2026
160	INFLUÊNCIA DA SAZONALIDADE NA QUALIDADE DO LEITE DE BÚFALA	Produção leiteira, qualidade do leite e sanidade animal	16/07/2026
PROCESSOS INDUSTRIAIS E OPERAÇÕES UNITÁRIAS			
161	Efeito do pré-tratamento da caseína do leite de cabra com plasma frio atmosférico na produção de hidrolisados proteicos	Processos industriais e operações unitárias	16/07/2026
MICROBIOLOGIA, HIGIENE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS			
162	Akkermansia muciniphila, um probiótico de nova geração, tem impacto positivo na qualidade higiênico-sanitária do queijo minas frescal sem alterar sua composição nutricional	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
163	Atividade fermentativa de carboidratos por Lactocaseibacillus casei isolados de leite e derivados	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
164	Avaliação da atividade proteolítica de fungos filamentosos em meio mineral mínimo suplementado com leite	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
165	Avaliação da susceptibilidade antimicrobiana de bactérias ácido propiônicas autóctones isoladas de queijos artesanais e industriais de Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
166	Avaliação das Bactérias Ácido Láticas em Queijos Minas Artesanais produzidos na região Campo das Vertentes, Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
167	Avaliação das Boas Práticas de Fabricação na Produção do Queijo Artesanal de Alagoa	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
168	CARACTERIZAÇÃO DA MICROBIOTA DE QUEIJOS ARTESANAIS DE MASSA FILADA DO ESPÍRITO SANTO	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
169	Caracterização microbiológica de queijos artesanais produzidos na região de Liberdade, Minas Gerais	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
170	Contagem de bactérias ácido láticas em Queijo Minas Artesanal da região das serras da Ibitipoca	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
171	Potencial Biopreservante de Leuconostoc mesenteroides na Inibição de Listeria monocytogenes em Produto Lácteo Fermentado	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
172	Potencial bioprotetor de Lactocaseibacillus zeae isolado de fazendas leiteiras da região da Zona da Mata, Minas Gerais, frente a patógenos de relevância em laticínios	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
173	Potencial tecnológico e antagonista de Pediococcus acidilactici isolados de ambientes leiteiros da Zona da Mata Mineira	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
174	Queijo Colonial Artesanal: Evidências de Baixo Teor de Lactose e Potencial para Consumidores Intolerantes à Lactose	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
175	Queijo Minas Artesanal Como Reservatório de Bactérias Com Potencial Bioprotetor: Integração de Análises Tecnológicas e Genômicas	Microbiologia, higiene e segurança de alimentos	16/07/2026
GESTÃO AMBIENTAL E TRATAMENTO DE RESÍDUOS E EFLUENTES			
176	Desafios da gestão de efluentes em pequenas queijarias mineiras	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	16/07/2026
177	Eficiência energética e percepção ambiental em queijarias artesanais mineiras	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	16/07/2026
178	Percepção de produtores rurais sobre práticas de gestão de efluentes em queijarias artesanais	Gestão ambiental e tratamento de resíduos e efluentes	16/07/2026
LEGISLAÇÃO, ROTULAGEM E QUALIDADE			
179	Análise da percepção dos produtores sobre os fatores que influenciam a formação do preço dos queijos artesanais de Minas Gerais	Legislação, rotulagem e qualidade	16/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
180	Consumo de leite e prevalência de obesidade em escala global: uma análise comparativa	Legislação, rotulagem e qualidade	16/07/2026
181	Tendência clean label em bebidas lácteas não fermentadas comercializadas em Valença-RJ	Legislação, rotulagem e qualidade	16/07/2026
FÍSICO-QUÍMICA, QUÍMICA E ANÁLISE SENSORIAL DE LÁCTEOS			
182	Assinatura composicional multivariada do leite de transição em vacas da raça Gir Leiteiro	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
183	Associação entre sólidos solúveis avaliados por refratometria de Brix e um escore multivariado de qualidade tecnológica do leite em vacas da raça Gir Leiteiro	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
184	Autenticidade da Manteiga de Garrafa: Evidências Cromatográficas e Sensoriais de Adulteração em Produtos Comercializados no Brasil	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
185	Avaliação de diferentes condições térmicas sobre as propriedades viscoelásticas do leite humano	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
186	Avaliação dos parâmetros físico-químicos de iogurte saborizado com frutas vermelhas tropicais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
187	Avaliação físico-química e pesquisa de fraudes em leite pasteurizado integral comercializado no município de Juiz de Fora, Minas Gerais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
188	Caracterização e discriminação de queijos artesanais da Mantiqueira de Minas por espectroscopia no infravermelho médio	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
189	Caracterização físico-química do Queijo Minas Frescal de origem informal, comercializado em feiras livres de Juiz de Fora, Minas Gerais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
190	Caracterização físico-química e potencial tecnológico de iogurte artesanal de licuri (<i>Syagrus coronata</i>) cozido	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
191	Caracterização físico-química e qualidade do leite cru de tanque de refrigeração no período chuvoso na Região Central de Minas Gerais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
192	Comparação do efeito do armazenamento sob refrigeração e congelamento nas características de cor e textura do queijo muçarela processado com amido	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
193	Desenvolvimento de queijo minas frescal contendo microcápsulas de azeite de oliva extravirgem e Spirulina: avaliação sensorial	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
194	Determinação de proteína em queijo Minas Padrão pelo método de Kjeldahl: efeito do armazenamento da amostra em meio ácido antes da digestão	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
195	Influência da temperatura sobre o comportamento reológico do leite humano	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
196	POTENCIAL BIOTECNOLÓGICO DE EXTRATO VEGETAL ENDÊMICO DO NORDESTE BRASILEIRO NA COAGULAÇÃO DO LEITE BOVINO	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
197	Perfil de textura em queijos azuis: modelagem linear dos parâmetros de coesividade e mastigabilidade	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
198	Queijos Coloniais Artesanais Comercializados no Sul do Brasil: Evidências de Não Conformidades Microbiológicas e Desafios para a Segurança dos Alimentos	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
DESENVOLVIMENTO DE PRODUTOS E INOVAÇÃO TECNOLÓGICA			
199	Análise preliminar do potencial econômico da produção de vinagre a partir do soro de leite	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
200	Avaliação reológica de tintas alimentares para aplicação na impressão 3D de produtos lácteos tipo queijo	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
201	Avaliação sensorial e intenção de compra de bebida carbonatada elaborada a partir de permeado de leite	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
202	Biocontrole de Salmonella Typhimurium por Agente Antimicrobiano Natural Potencialmente Posbiótico	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
203	Comparação dos parâmetros reológicos de iogurte integral e uma bebida proteica vegetal fermentada análoga ao iogurte: efeito da homogeneização convencional e à alta pressão	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
204	Efeito da densidade de preenchimento na precisão de impressão e nas propriedades texturais de produtos tipo queijo produzidos por impressão 3D	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
205	Efeito da farinha de amêndoa de manga na capacidade de retenção de água e características físico-químicas de bebidas lácteas fermentadas com diferentes teores de soro.	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
206	Efeito da homogeneização à alta pressão e da adição de transglutaminase na capacidade de retenção de água de uma	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026

Nº	Título	Eixo temático	Apresentação
	bebida proteica vegetal fermentada análoga ao iogurte: comparação com o iogurte tradicional		
207	Modelo de IA para previsão de consumo de lácteos no Brasil	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
208	Modificações nas propriedades reológicas do leite de cabra em pó induzidas por tratamento com plasma frio	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
209	Plasma frio atmosférico como estratégia de biofuncionalização de leite em pó para produção de iogurtes com maior atividade antioxidante e elevada viabilidade celular	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
210	Potencial antioxidante de bebidas lácteas fermentadas adicionadas de farinha de amêndoa de manga e elaboradas com diferentes concentrações de soro de leite.	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
211	Propagação assistida por ultrassom de grãos de kefir de leite e seu impacto na produção de exopolissacarídeos ao longo de ciclos sucessivos de fermentação	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
212	Sorvete de chocolate com alto teor de proteína utilizando farinha de inseto (Black Soldier Fly) : composição nutricional, parâmetros físicos, reológicos e ópticos	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica	16/07/2026
213	Caracterização físico-química de queijos frescos de leite de cabra nacionais	Físico-química, química e análise sensorial de lácteos	16/07/2026
214	Composto lácteo: percepção e conhecimento do consumidor	Legislação, rotulagem e qualidade	16/07/2026
215	Perfil Colorimétrico e Variabilidade Óptica do Doce de Leite Comercial e Experimental	Tecnologia de leite e derivados	16/07/2026

TRABALHOS IDENTIFICADOS COMO APRESENTAÇÃO ORAL

Nº	Título	Eixo temático
1	Bactérias ácido-láticas autóctones de queijo Minas artesanal com potencial inibitório de Enzima Conversora de Angiotensina I	Tecnologia de leite e derivados
2	Otimização das Propriedades Reológicas de Formulações de WPI e Goma Xantana por Delineamento Composto Central Rotacional	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica
3	Modificações estruturais induzidas por plasma frio atmosférico em leite em pó integral aumentam a fermentabilidade da matriz láctea e aceleram a produção de iogurte	Desenvolvimento de produtos e inovação tecnológica