

Trabalho de Conclusão de Curso (TCC)

Acadêmico	Título
Formandos 1998	
Andre Luis Stefanski	Determinação da Aw e umidade em balas mastigáveis e suas consequências
Carina Faccio	Estudo das características microbiológicas e de alguns componentes químicos e físico-químicos dos salames tipo italiano produzidos no município de Erechim-RS
Cintia Martin	Estudo da aplicação do método HACCP numa queijaria
Claiton Rogerio Zardo	
Formandos 1999	
Andrea Maria Incerti Ferreira	Estudo do processo de fabricação do queijo tipo prato, produzido pelo Patronato São José
Andreia Guella	Caracterização e uso do fruto do gravatá em alimentos
Andresa Carla Feihmann	Desenvolvimento de bombom com recheio de milho verde
ivan lacerda	Avaliação da incidência de <i>Salmonella</i> sp em frangos durante o processamento em um PCC
Luciola Bagatini	Cristalização de hortaliças
Márcia Santin	Aproveitamento de resíduos (casca) da industrialização de suco de laranja
Marília Sfredo	Estudo de coeficiente de transferência de massa em placas planas de naftaleno
Neusa Fatima Seibel	Análises das Bebidas Balvedi
Rejane Carla Gollo	Avaliação da vida útil de carcaças de frango resfriadas utilizando digluconato de clorhexidina
Renata Ribeiro da Silva	Ocorrência de fungos e bactérias em frutas e hortaliças e perdas associadas no município de Concórdia-SC
Roberta Eletizia Rigoni	Identificação dos PCC do queijo minas frescal produzido por uma indústria de pequeno porte
Rosana Palu Correa	Aproveitamento do resíduo da indústria de cerveja-bagaço de malte-para a produção de biscoitos tipo gressinis
Rodrigo Piccinin	Secagem de erva-mate em leite fluidizado
Silvana Licodiedoff	Avaliação das características químicas e organolépticas de oito variedades de morangos produzidos na região de Erechim
Silvana Beatriz M. Baraldi	Análise e avaliação da qualidade microbiológica de bebidas lácteas produzidas por indústrias instaladas na região do Alto Uruguai do RS
Solange Ines P. Bianchi	Secagem de cogumelos por liofilização
Formandos 2000	
Angela Busnello	Caracterização físico-química do lodo da ETE de duas indústrias alimentícias

Angela Stankiewicz Fula	Estudo preliminar da vida de prateleira de um produto minimamente processado à base de carpa
Clarissa Dalla Rosa	Tempo de vida útil de biscoitos tipo integral e sua conformidade com um modelo matemático
Cristina Beninca	Extração de solúveis de erva-mate com obtenção de curva de extração e liofilização do extrato concentrado
Denise Pacheco Daris	Doces em pasta elaborados com polpa e/ou casca de banana
Edineia Rene Zanette	Influência do farelo de trigo no aspecto nutricional e na vida útil de salsichas
Elisandra Rigo	Liofilização de extrato de café concentrado
Fabio Rogerio Madalozzo	Avaliação das alterações físico-químicas e microbiológicas em relação ao tempo de prateleira de refrigerantes de laranja e guaraná produzidos pela indústria de Bebidas Balvedi de Sertão-RS
Ivana Greice Sandri	Extração de compostos da erva-mate por Soxhlet e ultrassom
Jean Carlos Brustolin	Estudo da vida de prateleira de frango congelado conservado em refrigeradores domésticos
Karen Cristine Mikulski	TBA e contagem microbiológica em salsicha com óleo de milho e farelo de trigo
Juliana Steffens	Concentração de leite com utilização de membrana, evaporador rotativo e produção de queijo com o concentrado
Marcelo Kich	Secagem de erva-mate em leiteo fluidizado
Márcia Consoli	Desenvolvimento de salsicha com farelo de trigo e óleo vegetal
Márcia Sitnieski	Extração de compostos de erva-mate por Soxhlet e ultrassom
Martha Vendruscolo	Higienização na indústria de laticínios
Monica Angelica Salomoni	Efeito de adoçantes na formulação de geléia de morango
Patricia Wustro	Estudo para obtenção de água adicionada de sais para indústria IBRAS de Xanxerê-SC
Saleta Teresa Radeski Floriani	Análise da água da escladagem, água do chiller e linguiça de frango em um frigorífico de aves no município de Erechim-RS
Sofia de Moraes Balbas	Estudo de unidade de fabricação de geleificação da fruta uva
Vanderlei da Cruz Avila	Estudo da vida de prateleira de frango congelado conservado em refrigeradores domésticos
Formandos 2001	
Aline Ferrao Custodio	Modelagem e simulação do processo de separação óleo de soja-hexano por evaporação
Anelise Balsan	Análise das características do sorvete semi-industrial
Ariane Vedana da Silva	Implantação do sistema APPCC na indústria de laticínios Cotel-Corlac
Diogo Andre Moretto	Avaliação da vida útil de sobrecoxas e coxas de frangos resfriadas submetidas à radiação UV
Elisabete Sandra Rigo	Uso da condutividade elétrica como parâmetro de

	monitoramento da descontaminação de embalagem de produtos fitossanitários
Geciane Toniazzo	Efeito das etapas do processamento industrial na caracterização físico-química e extração supercrítica da erva-mate
Losiane Cristina Paviani	Obtenção do soro de leite desidratado por <i>spray-drier</i> e utilização em produtos de panificação
Maria Carolina Esmelindro	Efeito das etapas do processamento industrial na caracterização físico-química e extração supercrítica da erva-mate
Marcelo Lanza	Avaliação da presença de <i>Staphilococcus coagulse</i> positiva em produtos cárneos fermentados
Maritânia Balestrin	Desenvolvimento de um composto aromatizado para erva-mate (chimarrão)
Rodrigo Schwert	Avaliação da presença de <i>Clostridium</i> sulfito redutor em produtos cárneos fermentados
Formandos 2002	
alexandre pedrotti	Desempenho de uma coluna de absorção de gases com recheio de anéis pall
Andrea Alves	Processamento mínimo de mandioca
Cleonice Dobrovolski	Elaboração de biscoito de aveia enriquecido com ferro
Danny Elson Kufner	Utilização de um preparado enzimático sólido como auxiliary no tratamento de efluentes de laticínios
Fernando Capra	Produção de lipase por <i>Penicillium simplicissimum</i> utilizando torta de soja como substrato para aplicação em efluentes gordurosos
Franciele Angela Balvedi	Desenvolvimento de bebida de erva-mate aromatizada naturalmente
Glaucio Antonio Marini	Secador oscilante com recheio de inertes
Leandro de Costa	Modelagem dinâmica e controle aplicado ao processo de extração de óleos vegetais
Manuela Castilho de Córdova	Utilização de uma lipase comercial para redução do teor de gordura do efluente de uma indústria de balas
Michele Grolli Zarbielli	Aspectos tecnológicos e sensoriais do queijo minas frescal light enriquecido com fonte de ferro
Najara Pinto Ribeiro	Aspectos tecnológicos e sensoriais do queijo minas frescal light enriquecido com fonte de ferro
Ricardo Dariva	Extração de antocianinas a partir do bagaço de uva para produção de corante natural
Sheila Patricia Mazur	Obtenção de soro de leite desidratado por <i>spray-drier</i> e utilização em produtos de panificação
Sheila Tortelli	Desenvolvimento de bebida láctea fermentada utilizando como substratos extrato hidrossolúvel de soja, leite de vaca e soro de leite
Toni Luis Benazzi	Preparo e caracterização de membranas poliméricas para aplicação em tratamento de efluentes de frigoríficos
Vania Battestin	Extração de solúveis da erva-mate e secagem do extrato em secador por atomização
Viviane Klein	Modelagem e simulação para secador de grãos em leito

	fixo
Formandos 2003	
Adriana Biasi	Solubilidade de gases em líquidos
Carina Aliprandini S. Cunert	A incidência de carne PSE em peitos de frangos
Elton Franceschi	Comportamento de fases dos óleos essenciais de limão taiti e bergamota em CO ₂ supercrítico
Fabiano Nichetti	Avaliação microbiológica e físico-química do suco de laranja sob condições de luminosidade
Juliane Sguissardi	Óleos essenciais e extratos residuais da casca de laranja pêra e laranja valência
Márcia Thaís de Ávila Borges	Verificação da eficiência do emprego de método rápido na detecção da qualidade da carne suína in natura
Michele Nadaletti	Estudo da transferência de calor e massa na secagem de erva-mate em secador de esteira
Mônica Sordi	Desenvolvimento de presunto com fibra de trigo
Ricardo Syperrek	Redes neurais aplicadas à modelagem de processos de extração supercrítica
Roberta Kruger	Elaboração de bebidas lácteas utilizando substratos alternativos com cultura mista MY Bio 2 e MY Bio 6
Silvana Menoncin	Desenvolvimento de presunto com fibra de trigo
Formandos 2004	
Adriane Pegoraro	Produção de hidrolisado de resíduo de carne mecanicamente separada para a aplicação em produtos cárneos industrializados
Ana Paula Romio	Estudo e obtenção de óleos essenciais de algumas espécies de eucalipto
Angela Aquino Esmelindro	Efeitos de manejo e variáveis do processo de extração por CO ₂ a altas pressões sobre a composição química da erva-mate
Cristiana Amroginski	Estudo da produção de ésteres etílicos a partir da alcoólise de óleos vegetais
Eliana Baldissera	Procedimento para extração de peroxidase da erva-mate e estudo de sua estabilidade
Gisele Javornik	Avaliação das condições de operação no tratamento de efluentes de frigoríficos de suínos por microfiltração
Jonathan dos Santos Girardi	Estabilidade da peroxidase de rabanete em CO ₂ a altas pressões
Juliane Mennin	Determinação experimental da concentração de ácidos clorogênicos na erva-mate processada com vapor superaquecido
Leandra Lima	Extração e secagem de antocianinas do bagaço da uva Isabel
Magda Prá	Desenvolvimento de queijo prato com fibra de trigo e leite semi-desnatado
Paulo Furlanetto Filho	Estudo de reengenharia do processo de transformação de resíduos de indústrias frigoríficas
Paulo Sérgio Barreto	Estudo da viabilidade técnica de pré-implantação das boas

	práticas de fabricação em uma indústria de erva-mate
Regina Da Silva	Estudo e obtenção de oleos essenciais de algumas espécies de eucalipto
Roberta Prado	Extração e secagem de antocianinas do bagaço da ua Isabel