

Poster Presentations

Thursday, 11th September

Session 6 - Product Development for the Industry

# Poster	# ID	Title	Authors	Presenting author
S6-PP01	1831	Preparation of ready to eat “pastéis de nata” after domestic microwave oven heating	Manuel A. Coimbra, Elisabete Coelho, A. Rita Bastos, Francisco Santos	Ana Rita Bastos
S6-PP02	1913	Aplicação da análise quantitativa descritiva para a avaliação de produtos inovadores resultantes da aplicação de novas tecnologias de processamento: treino e avaliação de cinco painéis sensoriais.	Luís M. Cunha, Célia Rocha, Carolina Madeira, Rui Costa Lima, Ana Pinto Moura	Célia Rocha
S6-PP03	1765	Effect of hydrocolloids on low-fat chocolate fillings	João Dias, Isabel de Sousa, Nuno Bartolomeu Alvarenga	João Dias
S6-PP04		Produção de β -galactosidase extracelular em soro de leite por leveduras isoladas de queijo de Coalho artesanal	Gabriela Alves de Araújo Fernandes, Elaine Cristina da Silva, Giselle Maria Pereira Dias, Ana Lúcia Figueiredo Porto, Maria Taciana Holanda Cavalcanti	Taciana Holanda Cavalcanti
S6-PP05	1766	Shelf-life of low-fat chocolate fillings	João Dias, Isabel de Sousa, Nuno Bartolomeu Alvarenga	João Dias
S6-PP06	1959	Desenvolvimento de um produto de confeitaria de grande consumo com benefícios na saúde	Anabela Raymundo, João Germano, Isabel Sousa, Joana Santana	João Germano
S6-PP07	1790	Optimization, validation and application of a method based on liquid-liquid extraction-gas chromatography-mass spectrometry for quantitative determination of 4-ethylphenol and 4-ethylguaiacol in red wine	Fernando M. Nunes, Fernanda Cosme, Luis Filipe-Ribeiro, Juliana Milheiro	Juliana Ferreira
S6-PP08	1880	High pressure processing of ready-to-eat boiled eggs to extend shelf-life	Jorge A. Saraiva, Mauro D. Santos, Adelaide Almeida, Ângela Cunha, Liliana G. Fidalgo, Rui P. Queirós, J. A. Lopes da Silva, Ivonne Delgadillo, Leonel Conceição, Amândio Santos	Liliana Fidalgo

S6-PP09	1941	Arbutus unedo L. fruit distillates and the requirement for further quality specifications	L Galego	Ludovina Galego
S6-PP10	1816	Valorização de subprodutos do processamento industrial de brócolo	Manuel A. Coimbra, Elisabete Coelho, Susana Maria Cardoso, Dulcineia Ferreira Wessel, Márcia Figueiredo	Dulcineia Wessel
S6-PP11		Effect of roasting on chemical composition of coffee: ground powder vs espresso brew	Mariana Pinto, Andreia Ferreira, Guido R. Lopes, Cláudia P. Passos, Elisabete Coelho, Sílvia M. Rocha, Manuel A. Coimbra	Mariana Pinto
S6-PP12		Concentration of Beverages by Osmotic Evaporation: Effect on Organoleptic Properties and Antioxidant Activity	Marisa Marques, Isabel M. Coelho, Vítor D. Alves	Vitor Alves
S6-PP13	1879	Shelf-life extension of a ready-to-eat duck rice meal processed by high pressure	Jorge A. Saraiva, Mauro D. Santos, Adelaide Almeida, Ângela Cunha, Liliana G. Fidalgo, Rui P. Queirós, J. A. Lopes da Silva, Ivonne Delgadillo, Fátima Machado, Jorge Oliveira	Mauro Santos
S6-PP14	1915	Elderberry branches as potential and alternative source of phenolic compounds to food and pharmaceutical industries	Fernando M. Nunes, Pedro Silva, Miguel Ribeiro	José Miguel Ribeiro
S6-PP15	1756	A congelação como fator de valorização comercial do chicharro açoriano (<i>Trachurus picturatus</i>)	Vera Medeiros, Alexandra Soares, Manuel Abeu Dias, Duarte Ponte	Vera Medeiros