

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
FACULDADE DE CIÊNCIAS FARMACÊUTICAS
Programa de Pós-Graduação em Ciência dos Alimentos
Área de Bromatologia

Aplicação de fibra obtida da polpa da laranja na elaboração de
mortadela de frango

Rodicler Cerezoli Bortoluzzi

Tese para obtenção do grau de
DOUTOR

Orientador:
Prof. Dr. Massami Shimokomaki

São Paulo
2009

Ficha Catalográfica

Elaborada pela Divisão de Biblioteca e
Documentação do Conjunto das Químicas da USP.

Bortoluzzi, Rodicler Cerezoli

B739a Aplicação de fibra obtida da polpa da laranja na elaboração de mortadela de frango / Rodicler Cerezoli Bortoluzzi. - - São Paulo, 2009.

83 p.

Tese (doutorado) - Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo. Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental

Orientador: Shimokomaki, Massami

1. Carne de frango:Processamento :Tecnologia de alimentos
2. Emulsão : Tecnologia química 3. Fibras vegetais : Ciência dos alimentos 4. Análise sensorial : Ciência dos alimentos
5. Alimento : Microscopia : Tecnologia I. T. II. Shimokomaki, Massami, orientador

664.93 CDD

Rodicler Cerezoli Bortoluzzi

Aplicação de fibra obtida da polpa da laranja na elaboração de
mortadela de frango

Comissão Julgadora
da
Tese para obtenção do grau de Doutor

Prof. Dr. Massami Shimokomaki
Orientador/Presidente

Profa. Dra. Ursula Maria Lanfer Marquez
1º. examinador

Prof. Dr. Marcos Franke Pinto
2º. examinador

Prof. Dr. Flávio Finardi Filho
3º. examinador

Profa. Dra. Carmen Josefina Contreras Castillo
4º. examinador

São Paulo, 19 de junho de 2009.



Janus

Universidade de São Paulo

RELATÓRIO DE DEFESA

Aluno: 9131 - 1806720 - 3 / Página 1 de 1

Relatório de defesa pública de Tese do(a) Senhor(a) Rodicler Cerezoli Bortoluzzi no Programa: Ciência dos Alimentos, do(a) Faculdade de Ciências Farmacêuticas da Universidade de São Paulo.

Aos 19 dias do mês de junho de 2009, no(a) realizou-se a Defesa da Tese do(a) Senhor(a) Rodicler Cerezoli Bortoluzzi, apresentada para a obtenção do título de Doutor intitulado:

"Aplicação de fibra obtida da polpa da laranja na elaboração de mortadela de frango"

Após declarada aberta a sessão, o(a) Sr(a) Presidente passa a palavra ao candidato para exposição e a seguir aos examinadores para as devidas arguições que se desenvolvem nos termos regimentais. Em seguida, a Comissão Julgadora proclama o resultado:

Nome dos Participantes da Banca	Função	Sigla da CPG	Resultado
Massami Shimokomaki	Presidente	FCF - USP	aprovado <i>MS</i>
Ursula Maria Lanfer Marquez	Titular	FCF - USP	APROVADA - <i>UM</i>
Marcos Franke Pinto	Titular	UNESP - Externo	APROVADA <i>MP</i>
Flavio Finardi Filho	Suplente	FCF - USP	aprovado <i>FF</i>
Carmen Josefina Contreras Castillo	Suplente	ESALQ - USP	A PROVA DO <i>CC</i>

Resultado Final:

Parecer da Comissão Julgadora *

Eu, Elaine Midori Yoshida, lavrei a presente ata, que assino juntamente com os(as) Senhores(as). São Paulo, aos 19 dias do mês de junho de 2009.

Ursula M. Lanfer Marquez
Ursula Maria Lanfer Marquez

Marcos Franke Pinto
Marcos Franke Pinto

Flavio Finardi Filho
Flavio Finardi Filho

Carmen Josefina Contreras Castillo
Carmen Josefina Contreras Castillo

Massami Shimokomaki
Massami Shimokomaki
Presidente da comissão julgadora

* Obs: Se o candidato for reprovado por algum dos membros, o preenchimento do parecer é obrigatório.

O título foi homologado pela Comissão de Pós-Graduação em 24/06/09 e, portanto, o(a) aluno(a) faz jus ao título de Doutor em Ciência dos Alimentos obtido no Programa Ciência dos Alimentos - Área de concentração: Bromatologia.

Presidente da Comissão de Pós-Graduação
Presidente da Comissão de Pós-Graduação

Dedico este trabalho aos meus filhos
Gabriel e Ana Clara

AGRADECIMENTOS

A Deus, pela graça de poder compartilhar da companhia de pessoas tão especiais e por possibilitar mais esse avanço na minha formação profissional.

A todos que, direta ou indiretamente, colaboraram na realização deste trabalho e, de forma especial:

A todo o corpo diretivo da Cooperativa Central Oeste Catarinense, em especial ao Sr. Mario Lansnaster pelo estímulo constante na busca de novos conhecimentos e também por permitir, a realização de parte deste trabalho, em suas instalações.

Ao Departamento de Alimentos e Nutrição Experimental, FCF/USP, onde fui bem recebida e consegui apoio para realizar este curso.

Ao Prof. Dr. Massami Shimokomaki, pela orientação, amizade e oportunidade de realizar este programa de doutorado.

A todos os membros da banca, pelas sugestões e correções, que muito valorizaram este trabalho.

Ao Prof. Dr. Francisco J. Hernandez Blazquez, pela orientação e auxílio na realização das análises microscópicas.

Ao Prof. Rubison Olivo, ao Fabio Franco e à Juliane Schneider, pelas sugestões e colaboração na elaboração deste trabalho.

À Cassiana Kissel, pelo auxílio na realização das análises de cor.

A todos os funcionários e estagiários do departamento de P&D da Aurora, que colaboraram para a realização deste trabalho, em especial aos colegas Rodrigo e Hiandra.

À Cristiane Marangoni um agradecimento especial, pela colaboração em todas as etapas deste trabalho.

À Profa. Helen, aos colegas Roger e Rosa auxílio na avaliação estatística.

A todos os colegas e amigos da pós-graduação, em especial à Mariana e à Viviane.

Gracias por visitar este Libro Electrónico

Puedes leer la versión completa de este libro electrónico en diferentes formatos:

- HTML(Gratis / Disponible a todos los usuarios)
- PDF / TXT(Disponible a miembros V.I.P. Los miembros con una membresía básica pueden acceder hasta 5 libros electrónicos en formato PDF/TXT durante el mes.)
- Epub y Mobipocket (Exclusivos para miembros V.I.P.)

Para descargar este libro completo, tan solo seleccione el formato deseado, abajo:

