

**As apresentações serão no dia 06/11/2019 a partir das 14 horas no
Departamento de Biologia Anfiteatro DBI/02**

1. “Reaproveitamento da torta de café verde como substrato para fermentações alcoólicas”.
2. “Avaliação de nanoemulsões elaboradas com pectinas e óleos essenciais sobre E. coli”.
3. “Dinâmica da população de leveduras inoculadas em queijo durante a maturação”.
4. “Avaliação do potencial antimicrobiano de leveduras isoladas de azeitona frente ao patógeno Salmonella enterites”.
5. “Inibição de biofilme por biossurfactante produzido por Wickerhamomyces spp.”
6. “Melhoria da atividade antifúngica de bactérias do ácido láctico por adição ao meio de crescimento de ácido fenilpirúvico”.
7. “Análise de osmolalidade em bebida repositora de hidroeletrolítica à base de kefir”.
8. “Atividade fungicida de biossurfactante produzido por levedura”.
9. “Avaliação do potencial probiótico de Kluyveromyces lactis e Torulaspora delbrueckii e seu uso como inóculo para produção de queijo”.