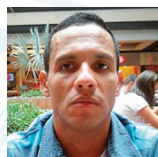


11<sup>th</sup> Latin American  
symposium on food science  
**speakers**

# 11 SLACA

## 11º Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

**ciência de alimentos: qualidade de vida  
e envelhecimento saudável**



### **Adriano Cruz**

Redução de Sódio e adição de probióticos em queijos  
> IFRJ | Brasil



### **Anibal Vercesi**

Mitochondrial energy metabolism and redox state in dyslipidemias  
> FCM | Unicamp | Brasil



### **Carlos Augusto Oliveira**

Perspectivas da utilização de bactérias ácido-láticas como aditivo anti-micotoxina  
> USP | Brasil



### **Carlos Rossel**

Processamento de biomassa lignocelulósica para obtenção de produtos químicos renováveis.  
> CTBE | Brasil



### **Cesar Fraga**

Flavonols and procyanidins: bioactives against inflammation  
> University of Buenos Aires | Argentina



### **Clovis da Fonseca**

Álcool Perílico: Interação Dinâmica com a Membrana Plasmática e Implicações na Quimioterapia Inalatória de Longo Prazo em Gliomas  
> UFF | Brasil



### **Delia Rodriguez Amaya**

Opening lecture: Major Developments in Food Science during the 20 Years of SLACA  
> FEA | Unicamp | Brasil



### **Anderson Sant'Ana**

Aplicações práticas da microbiologia preditiva no desenvolvimento e conservação de alimentos e bebidas  
> FEA | Unicamp | Brasil



### **Antonio José A. Meirelles**

Transição de fases em sistemas graxos  
> FEA | Unicamp | Brasil



### **Carlos Conte**

Aminas biogênicas no critério de seleção de probióticos  
> UFF | Brasil



### **Carmen Fávaro-Trindade**

Microencapsulação como ferramenta para produzir alimentos probióticos  
> USP | Brasil



### **Christine Morrard**

Polyphenols and vascular health: Demonstration of the role of polyphenols in the vascular protective effects of citrus fruits  
> INRA | França



### **David Mills**

Human milk as a model for nutrition and manipulation of the gut microbiota  
> University of California | USA



### **Edmundo Klotz**

A visão da indústria no Brasil  
> ABIA | Brasil

# 11<sup>th</sup> Latin American symposium on food science speakers



## Euler Ribeiro

Dieta Amazônica e sua repercussão positiva no aumento da longevidade sadia do homem da floresta  
> UnATI/UEA | Brasil



## Gustavo Molina

Bioproduction of bioactive compounds for food use  
> UFVJM | Brasil



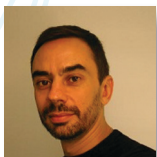
## Helena Teixeira Godoy

Técnicas de microextração aplicada a compostos chaves em alimentos  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Iso Kobayashi

*In vitro* gastric digestibility of O/W emulsion gels  
> Naro | Tsukuba | Japão



## Jorge Behrens

Novos métodos qualitativos em estudos com consumidores  
> FEA | Unicamp | Brasil



## José Miguel Bastías

*Aristolelia chilensis* (Mol.) Stuntz, “maqui”, fruto silvestre chileno con comprobados efectos benéficos para la salud  
> Universidad del Bío-Bío | Chile



## Karsten Kristiansen

Nutritional regulation of whole body metabolism and energy homeostasis  
> University of Copenhagen | Dinamarca



## Luz Maria Paucar Menacho

Maximizing the health promoting potential of andean pseudocereals through optimal germination conditions  
> University of Santa | Peru



## Marcos Eberlin

Impressões digitais de alimentos por espectrometria de massas: Um novo prato no cardápio!  
> IQ | Unicamp | Brasil



## Glauca Pastore

Relação científica entre Alimentos e Saúde  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Helena Bolini

Fatores determinantes em pesquisa e desenvolvimento de alimentos: estudos de fronteiras em ciência sensorial  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Helia Harumi Sato

Produção e aplicações potenciais de L-asparaginase fúngica e hidrolases glicosídicas bacteriana  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Jaime Farfan

Could the gut microbiota be used as a long-term food safety predictor? An interdisciplinary endeavor  
> FEA | Unicamp | Brasil



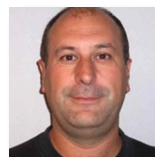
## José de Jesus Berrios

Dietary Fiber Fortified Gluten-Free Extruded Snacks: Potential Impact on Health and Life Quality  
> ARS/USDA > USA



## Julian Martínez

Processamento de subprodutos da indústria de alimentos em altas pressões  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Lorenzo Pastrana

Nanostructured Food Production for Healthy Aging  
> Universidad de Vigo | Espanha



## Marcelo Cristianini

Aplicações de tecnologia de alta pressão no processamento de carnes  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Marcos Neves

Micro / nanotechnologies for encapsulation of food bioactives and antimicrobials  
> University of Tsukuba | Japão

# 11<sup>th</sup> Latin American symposium on food science speakers



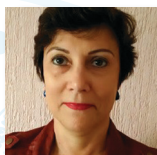
## Marcos Pupin

Perfil nutricional e avanços na legislação de alimentos funcionais  
> Nestlé Brasil Ltda | Brasil



## Maria Barbosa

Algae at EERA - European Energy Research Alliance  
> Wageningen University | Holanda



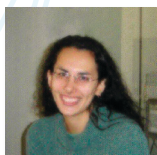
## Maria Angela A. Meireles

A CAPES passado, presente e futuro: novos horizontes da área de Ciência de Alimentos  
> FEA | Unicamp | Brasil



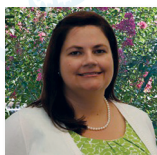
## Mario Estevez

Dietary protein oxidation and its potential impact on health: scientific evidences  
> University of Extremadura | Espanha



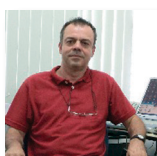
## Maristela Nascimento

Salmonella e a cadeia produtiva do amendoim  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Michelle Danyluk

The future of food safety on the farm: regulations and risk, a US perspective  
> University of Florida | USA



## Odilio Assis

Nanotecnologia aplicada em alimentos  
> EMBRAPA | Brasil



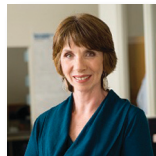
## Paulo Arruda

Sementes de alto valor proteico obtidas por Biotecnologia Avançada  
> LaCTAD | Unicamp | Brasil



## Ralf Berger

Enzymes Improve Food Quality  
> Hannover University | Alemanha



## Margot Skinner

Antioxidants and beyond: health benefits of fruit and fruit-based beverages  
> University of Auckland | Nova Zelândia



## Maria Beatriz da Glória

Avanços da Ciência e Tecnologia de alimentos no Brasil  
> Faculdade de Farmácia | UFMG | Brasil



## Maria Inês Sucipira

Tecnologias aplicadas em frutos das Spondias: preservação do valor nutricional, qualidade sensorial e funcional  
> UFRPE | Brasil



## Mário Roberto Maróstica Jr

Substâncias bioativas e seu papel na cognição  
> FEA | Unicamp | Brasil



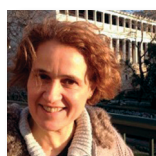
## Matthew Stasiewics

Whole Genome Sequencing - A Foodborne Disease Outbreak Investigation and Beyond  
> University of Illinois | USA



## Miriam Dupas Hubinger

Processo combinado de extração e separação de polifenóis a partir de resíduos da indústria de alimentos  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Paula Jauregi

Bioseparations for food applications  
> University of Reading | Reino Unido



## Rafael Pagán

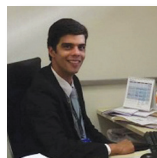
Food preservation by new technologies  
> Universidad de Zaragoza | Espanha



## Renato Alencar Porto

> Anvisa | Brasil

# 11<sup>th</sup> latin american symposium on food science speakers



## Rodrigo Catharino

Novas Ômicas Aplicadas em Alimentos  
- Da Imagem à Molécula  
> FCM | Unicamp | Brasil



## Rosângela Santos

Estudos dos prebióticos galatooligosacarídeo (GOS) e frutooligosacarídeos (FOS) em idosos saudáveis  
> FEA | Unicamp | Brasil



## Rui Hai Liu

Molecular targets of dietary phytochemicals for cancer prevention  
> Cornell University | USA



## Suzana Caetano Lannes

Desafios da Ciência e Tecnologia de Alimentos no Brasil  
> USP | Brasil



## Roger Wager

Potencial da derivatização de compostos não-voláteis em alimentos para análise por cromatografia em fase gasosa  
> UFSM | Brasil



## Rosires Deliza

Novas abordagens utilizadas na avaliação sensorial  
> EMBRAPA | Brasil



## Solange Garcia

Dieta, inflamação e cognição  
> UFRGS | Brasil



## Valéria Quitete

Microambiente da Próstata: Senescência, Desequilíbrio Hormonal, Dieta Hiperlipídica e Câncer  
> IB | Unicamp | Brasil

# 11 SLACA

11<sup>o</sup> Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos

**ciência de alimentos: qualidade de vida  
e envelhecimento saudável**

**08 a 11 nov 2015** > centro de convenções | unicamp

**www.slaca.com.br**