



Maria Luísa Pontes Machado Neta

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/7824332619204236>

Última atualização do currículo em 24/08/2021

Resumo informado pelo autor

Bacharela em Nutrição pela Universidade Federal de Campina Grande no Centro de Educação e Saúde (UFCG/CES), Mestranda em Ciências e Tecnologia de Alimentos pelo Programa de Pós-Graduação em ciências e tecnologia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba (PPGCTA/UFPB) e Pós graduanda em Nutrição Clínica e Funcional. Atua na tecnologia de alimentos, com ênfase no uso alternativo e tecnológico de subprodutos de leites caprino e bovino e na elaboração de produtos lácteos com potencial funcional. Possui experiência em elaboração de alimentos funcionais, reaproveitamento integral de alimentos, análises físico-químicas e sensorial além de atuar na nutrição clínica com ênfase no tratamento de patologias, reeducação alimentar, hipertrofia e acompanhamento nutricional no pré e pós-operatório.

(Texto informado pelo autor)

Nome civil

Nome Maria Luísa Pontes Machado Neta

Dados pessoais

Filiação Marcos Antonio Pontes e Rosa Maria Pontes Machado

Nascimento 15/01/1997 - Brasil

Carteira de Identidade 4115397 SDDS - PB - 14/11/2012

CPF 119.544.954-20

Endereço residencial Rua João Pacheco
Nordeste II - Guarabira
58200000, PB - Brasil
Telefone: 83 32711192
Celular 83 998122646

Endereço profissional Universidade Federal de Campina Grande, Conselho Universitário
Sítio Olho d'água da bica
Centro - Cuité
58175000, PB - Brasil
Telefone: 83 33721900

Endereço eletrônico E-mail para contato : marialuizap016@gmail.com
E-mail alternativo tpthiag03@gmail.com

Formação acadêmica/titulação

- 2021** Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos.
Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Joao Pessoa, Brasil
- Orientador: HAISSA ROBERTA CARDARELLI 
Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior
- 2016 - 2021** Graduação em Nutrição.
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
Título: Perfil Nutricional de pacientes hipertensos atendidos pelo Programa Melhor em Casa:
Comparação com as recomendações dietéticas
Orientador: Ana Paula de Mendonça Falcão

Formação complementar

- 2021 - 2021** Curso de curta duração em "Abordagem do Sobrepeso e Obesidade na Atenção Primária em Saúde".
(Carga horária: 30h).
Universidade Federal de Santa Catarina, UFSC, Florianópolis, Brasil
- 2021 - 2021** Curso de curta duração em "Redução da Mortalidade Materna I". (Carga horária: 90h).
Universidade Federal do Piauí, UFPI, Teresina, Brasil
- 2020 - 2020** Curso de curta duração em covid-19: uso seguro de EPI.. (Carga horária: 20h).
Universidade Federal do Rio Grande do Norte, UFRN, Natal, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em APROVEITAMENTO INTEGRAL DOS ALIMENTOS - TEORIA E PRÁTICA.
(Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2019 - 2019** Curso de curta duração em ALIMENTAÇÃO COMPLEMENTAR PARA LACTANTES - TEORIA E PRÁTICA. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2018 - 2018** Curso de curta duração em INFLUÊNCIA DA PUBLICIDADE DO PNAE NA AQUISIÇÃO DE GÊNEROS ALIMENTÍCIOS.. (Carga horária: 4h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil
- 2018 - 2018** Curso de curta duração em MULTIPLICADOR EM BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS. (Carga horária: 20h).
Universidade Federal de Campina Grande, UFCG, Campina Grande, Brasil

Atuação profissional

1. Universidade Federal de Campina Grande - UFCG

Vínculo institucional

- 2018 - 2018** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitor , Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Segundo semestre atuando como monitora da disciplina Nutrição e Ciclo de Vida 1 a partir do Programa de Monitoria "Iniciação à Docência e às Práticas do Profissional da Saúde" do Centro de Educação e Saúde (CES), dessa vez sob a orientação do Prof. Esp. Luan Medeiros da Silva (a quem foi repassada a disciplina) no período de 2018,2 (agosto a dezembro), totalizando a carga horária de 12 horas semanais. A disciplina tem 04 créditos (60 horas/aula), sendo ofertada na grade curricular do 4º período do curso de Nutrição. Sua ementa traz identificação do grupo materno-infantil, fisiologia e complicações na gestação, fisiologia do processo de lactação, alimentação do bebê (aleitamento materno e artificial e alimentação complementar), patologias comuns na primeira infância e intervenção nutricional e avaliação nutricional até as recomendações e o planejamento dietético da gestante e do bebê. A realização das atividades de monitoria deu-se a partir de encontros com a turma para auxílio em dúvidas pertinentes a avaliações e demais atividades, incluindo auxílio na elaboração do plano alimentar do grupo materno-infantil.
- 2018 - 2018** Vínculo: Bolsista , Enquadramento funcional: Monitor , Carga horária: 12, Regime: Parcial
Outras informações:
Monitora da disciplina Nutrição e Ciclo de Vida 1 a partir do Programa de Monitoria "Iniciação à Docência e às Práticas do Profissional da Saúde" do Centro de Educação e Saúde (CES), sob orientação da Prof. Ms. Michelly Pires Queiroz no período de 2018,1 (abril a agosto), totalizando a carga horária de 12 horas semanais. A disciplina tem 04 créditos (60 horas/aula), sendo ofertada na grade curricular do 4º período do curso de Nutrição. Sua ementa traz identificação do grupo materno-infantil, fisiologia e complicações na gestação, fisiologia do processo de lactação, alimentação do bebê (aleitamento materno e artificial e alimentação complementar), patologias comuns na primeira infância e intervenção nutricional e avaliação nutricional até as recomendações e o planejamento dietético da gestante e do bebê. A realização das atividades de monitoria deu-se a partir de encontros com a turma para auxílio na resolução de estudos dirigidos e demais dúvidas pertinentes a avaliações e demais atividades, incluindo auxílio na elaboração do plano alimentar do grupo materno-infantil.

2. Prefeitura Municipal de Guarabira - PMG

Vínculo institucional

- 2019 - 2019** Vínculo: Estagiário , Enquadramento funcional: Estágio em tecnologia de alimentos , Carga horária: 30, Regime: Dedicção exclusiva
Outras informações:
Estágio extracurricular na Unidade de Processamento de alimentação Escolar (UPAE) da Prefeitura Municipal de Guarabira-PB , sob orientação da Nutricionista. vitória Ramalho Limeira Ferreira, com um total de 90 horas em atividade
- 2019 - 2019** Vínculo: Estagiário , Enquadramento funcional: Estágio em tecnologia de alimentos , Carga horária: 30, Regime: Dedicção exclusiva
Outras informações:
Estágio extracurricular na Unidade de Processamento de alimentação Escolar (UPAE) da Prefeitura Municipal de Guarabira-PB , sob orientação da Nutricionista. vitória Ramalho Limeira Ferreira, com um total de 90 horas em atividade

Projetos

Projeto de extensão

- 2019 - 2019** Melhor em casa - levando as práticas nutricionais no domicílio

Situação: Concluído Natureza: Projeto de extensão
Alunos envolvidos: Graduação (6); Especialização (1); Mestrado acadêmico (1); Doutorado (1);
Integrantes: Maria Luísa Pontes Machado Neta; Ana Paula de Mendonça falcone (Responsável); Ana Alice Domingos Pontes ; Ana Paula Melo da silva; Thays Maria Gomes souza

Outros tipos de projetos

- 2018 - 2018** GPCTA - GRUPO DE PESQUISA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Descrição: O Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos (GPCTA) é composto por docentes e discentes que estejam motivados a desenvolver e realizar atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão com abordagem na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos..
Situação: Concluído Natureza: Outros tipos de projetos
Alunos envolvidos: Graduação (6); Doutorado (1);
Integrantes: Maria Luísa Pontes Machado Neta; Vanessa Bordin VIERA (Responsável); Edson Douglas Silva Pontes ; Mayara Gabrielly Germano de Araújo; Ana Cristina Silveira Martins; Jessica de Lima Moraes ; Jessica patricia medeiros Nobrega

Idiomas

- Espanhol** Compreende Razoavelmente , Fala Pouco , Escreve Pouco , Lê Razoavelmente
- Português** Compreende Bem , Fala Bem , Escreve Bem , Lê Bem

Produção

Produção bibliográfica

Capítulos de livros publicados

- MORAIS, E. J. F.; SILVA, E. C. A.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; SILVA, G. S.; VIERA, V. B. ELABORAÇÃO, AVALIAÇÃO FÍSICOQUÍMICA E SENSORIAL DE IOGURTE ADICIONADO DE GELEIA MISTA DE UVA E FLOR DE HIBISCO In: NUTRIÇÃO: tecnologia a serviço da saúde.2 ed.JOÃO PESSOA: Instituto Medeiros de Educação Avançada – IMEA, 2020, v.2, p. 511-532.
- ANDRADE, A. G. S.; MEDEIROS, C. Y. T. S. L. B.; MORAIS, E. J. F.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; SILVA, G. S.; VIERA, V. B. AVALIAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE DOCE ARTESANAL MISTO DE ABOBÓRA COM COCO In: A AGROINDÚSTRIA E SEUS DESAFIOS PARA A PRODUÇÃO SUSTENTÁVEL DE ALIMENTOS.1 ed.Campinas: Galoás, 2019, v.2, p. 118-125.

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. **doi>** DE ARAÚJO, JANUSE; PONTES, EDSON; **NETA, MARIA**; DE FARIAS, JESSYCA; MORAIS, EMÍDIA; ARRUDA, LARA
a Importância das Terapias Nutricionais na Prevenção E Controle de Doenças Cardiovasculares In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
2. **doi>** EJF, MORAIS; NCM, SILVA; **MLPM, NETA**; CYTSLB, MEDEIROS; GR, SANTOS; VPB, MEDEIROS; MC, ALVES; JPM, NÓBREGA; DE, PEREIRA; RCA, BIDÔ; JKB, SOARES
Alimentos Alergênicos E Seus Efeitos na Saúde Humana: uma Breve Revisão da Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
3. **doi>** MORAIS, EMÍDIA; DE ARAÚJO, JANUSE; **NETA, MARIA**; ARRUDA, LARA; PONTES, EDSON; DE OLIVEIRA, NATÁLIA; DE FARIAS, JESSYCA; ARAÚJO, MAYARA
Alimentos Alergênicos E Seus Impactos na Saúde Humana In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
4. **doi>** SANTOS, LETICIA; **NETA, MARIA**; DA SILVA, SUELLY; SILVA, MARIA; SILVA, GEZAILDO; SILVEIRA, ANA; VIERA, VANESSA
Alimentos Minimamente Processados Tratados com Irradiação E Armazenados em Embalagens Sob Atmosfera Modificada: uma Revisão de Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
5. **doi>** DE OLIVEIRA, NATÁLIA; DA SILVA, ELISIANE; PONTES, EDSON; FREIRES, JAINNI; **NETA, MARIA**; VIERA, VANESSA
Aplicação de Extratos Naturais como Antioxidantes E Antimicrobianos em Produtos Cárneos In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
6. **doi>** DE FARIAS, JESSYCA; GOMES, LUANA; SOUZA, NOELY; PAES, PRISCILLA; DE ARAÚJO, JANUSE; **NETA, MARIA**; ARRUDA, LARA; PONTES, EDSON; DANTAS, BRUNO; VIERA, VANESSA
Avaliação Sensorial de Brownie Adicionado de Farinha de Limão In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
7. **doi>** **NETA, MARIA**; SANTOS, LETICIA; ALVES, BRUNA; DE FREITAS BATISTA, MABEL; DE SOUSA SILVA, NAYARA; SILVEIRA, ANA; VIERA, VANESSA
Bebidas Lácteas Fermentadas Por Probióticos: uma Revisão da Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
8. **doi>** DE OLIVEIRA, NATÁLIA; DE LIMA MOURA, RENALLY; PONTES, EDSON; DA SILVA, CAMILA; DANTAS, EMELLY; NÓBREGA, JÉSSICA; DA SILVA, ELISIANE; **NETA, MARIA**; GARCIA, AMANDA; VIERA, VANESSA
Benefícios da Inserção de Prebióticos na Alimentação de Crianças In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
9. **doi>** SOUZA, NOELY; PONTES, EDSON; DE FARIAS, JESSYCA; DE ARAÚJO, JANUSE; **NETA, MARIA**
Benefícios da Suplementação de Creatina em Praticantes de Atletismo In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
10. **doi>** DE FARIAS, JESSYCA; DA SILVA, MARIA; **NETA, MARIA**; DE ARAÚJO, JANUSE; SOUZA, NOELY; DANTAS, BRUNO
Doença Celíaca E a Necessidade de Avanço para Seu Diagnóstico. In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
11. **doi>** ALVES, BRUNA; DE FREITAS BATISTA, MABEL; **NETA, MARIA**; SANTOS, LETICIA; MARTINS, ANA; NOBREGA, JESSICA; VIERA, VANESSA
Efeitos das Embalagens de Atmosfera Modificada E Sua Influência no Aumento da Vida Útil das Frutas: uma Revisão de Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
12. **doi>** DE FARIAS, JESSYCA; **NETA, MARIA**; DE ARAÚJO, JANUSE; DE ARRUDA, LARA; PONTES, EDSON
Efeitos E Benefícios da Ingestão de Fibras Alimentares na Prevenção de Doenças Crônicas: uma Revisão de Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
13. **doi>** DE MEDEIROS, VIVIANE; VARANDAS, R.C.; SANTOS, G.R.; **NETA, M.L.P.M.**; MEDEIROS, C.Y.T.S.L.B.; DUARTE, D.E.; DUTRA, L.M.G.; MEDEIROS, D.M.F.; SOUZA, M.M.; PEREIRA, D.E.; BIDÔ, R.C.A.
Fatores Que Interferem na Amamentação In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
14. **doi>** DE OLIVEIRA, NATÁLIA; DE LIMA MOURA, RENALLY; DA SILVA, ELISIANE; FREIRES, JAINNI; **NETA, MARIA**
Impacto das Estratégias de Marketing na Alimentação das Crianças: uma Revisão de Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
15. **doi>** ARRUDA, LARA; DE ARAÚJO, JANUSE; **NETA, MARIA**; MORAIS, EMÍDIA; PONTES, EDSON; DE FARIAS, JESSYCA; DE OLIVEIRA, NATÁLIA; ARAÚJO, MAYARA
Impactos da Indisponibilidade Dos Produtos Glúten Free na Qualidade de Vida Dos Celíacos In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
16. **doi>** MORAIS, EMÍDIA; DE ARAÚJO, JANUSE; **NETA, MARIA**; ARRUDA, LARA; DE FARIAS, JESSYCA; PONTES, EDSON; DE OLIVEIRA, NATÁLIA
Importância do Controle Microbiológico com Relação às Doenças Transmitidas Por Alimentos In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre.
.., 2018.
17. **doi>** **NETA, MARIA**; DE ARAÚJO, JANUSE; DE FARIAS, JESSYCA; MORAIS, EMÍDIA; ARRUDA, LARA; DE OLIVEIRA, NATÁLIA; PONTES, EDSON
Inserção de Probióticos na Alimentação Humana E Benefícios na Prevenção E Tratamento de Doenças Gastrointestinais In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
18. **doi>** **NETA, MARIA**; PONTES, EDSON; DE ARAÚJO, JANUSE; DE FARIAS, JESSYCA; MORAIS, EMÍDIA; ARRUDA, LARA; DE OLIVEIRA, NATÁLIA; ARAÚJO, MAYARA
Introdução Precoce da Alimentação Complementar em Lactentes e sua Relação com Fatores de Risco para a Obesidade Infantil In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
19. **doi>** DE OLIVEIRA, NATÁLIA; DA SILVA, ELISIANE; FREIRES, JAINNI; DE SOUZA, MARIA; **NETA, MARIA**; PONTES, EDSON; VIERA, VANESSA
Repercussões da Dieta Vegetariana/Vegana e a Importância do Nutricionista In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.
20. **doi>** MEDEIROS, VPB; VARANDAS, RC; SOUZA, AO; OLIVEIRA, ND; MEDEIROS, CYTSLB; **NETA, MLPM**; SANTOS, GR; DANTAS, ANE; DUARTE, DE; PEREIRA, DE; BIDÔ, RCA
Terapia Nutricional Voltada para Pacientes Queimados In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo.
.., 2018.

21. [doi>](#) SILVA, NCM; SANTOS, GR; NÓBREGA, JPM; **NETA, MLP**; MORAIS, EJM; MEDEIROS, CYTSLB; OLIVEIRA, ND; DANTAS, ANE; MEDEIROS, VPB; PEREIRA, DE; BIDÓ, RCA
Transtornos Alimentares: uma Breve Revisão da Literatura In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre. . . , 2018.
22. [doi>](#) DE FARIAS, JESSYCA; **NETA, MARIA**; DE ARAÚJO, JANUSE; PONTES, EDSON; DANTAS, BRUNO; DE ARRUDA, LARA; MEDEIROS, MARILDA
Utilização da Farinha de Sorgo: uma Alternativa para Portadores de Doença Celíaca In: XXI Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo. . . , 2018.
23. NOBREGA, J. P.; BIDO, R. C. A.; **MACHADO NETA, M. L. P.**
ATUAÇÃO DE FRUTAS COMO ANTIOXIDANTES NATURAIS. In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, XXI SIMPÓSIO DE OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA, XIV FÓRUM DE DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, 2017, SÃO PAULO.
International Journal of Nutrology. SÃO PAULO: ASSOCIAÇÃO BRASILEIRA DE NUTROLOGIA, 2017. p.59 - 59
24. OLIVEIRA, N. D.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; PONTES, E. D. S.; BIDO, R. C. A.
IMPORTÂNCIA DA NUTRIÇÃO NA GESTAÇÃO PARA REDUZIR A PREVALÊNCIA DE COMPLICAÇÕES MATERNO-INFANTIS: UMA REVISÃO. In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, XXI SIMPÓSIO DE OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA, XIV FÓRUM DE DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, 2017, SÃO PAULO.
International Journal of Nutrology. , 2017.
25. SANTOS, G. R.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; MEDEIROS, C.Y.T.S.L.B.; BIDO, R. C. A.; PONTES, E. D. S.
O PAPEL DA MÍDIA NO SURGIMENTO DA OBESIDADE INFANTIL: UMA REVISÃO DE LITERATURA In: XXI CONGRESSO BRASILEIRO DE NUTROLOGIA, XXI SIMPÓSIO DE OBESIDADE E SÍNDROME METABÓLICA, XIV FÓRUM DE DIREITO HUMANO À ALIMENTAÇÃO ADEQUADA, 2017, SÃO PAULO.
International Journal of Nutrology. , 2017.

Patentes e registros

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos

- VIERA, V. B.; OLIVEIRA, M. J. S.; DANTAS, C. E. A.; SOARES, S.; DANTAS, J. S. C.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOUZA, M. L. A.; SILVA, G. S.; SILVA, N. S.; MORAIS, E. J. F.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; MEDEIROS, C. Y. T. S. L. B.
GELEIA MISTA DE UVA ROXA (*Vitis vinifera* L.) E FLOR DE HIBISCO (*Hibiscus rosa-sinensis*), 2021. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10202100545. Data do depósito PCT: 22/03/2021. Depositante/Titular: Elen Carla Alves da SILVA, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JESSICA SAMARA COSTA DANTAS, SAIONARA SOARES, CARLOS EDUARDO ALVES DANTAS, MARIA JULIETE DA SILVA OLIVEIRA, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, BORDIN VIERA, VANESSA, Emídia Joyce Fernandes de MORAIS, Maria Luísa Pontes Machado Neta, NAYARA DE SOUSA SILVA, Gezaildo Santos SILVA, CAMILA YASMINI TARGINO DOS SANTOS LIMA BARROS DE MEDEIROS CP. Depositante/Titular: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - PB. Resumo: Trata-se do desenvolvimento de uma geleia mista de uva roxa (*Vitis vinifera* L.) e flor de hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis*), um produto elaborado com ingredientes naturais e sem incorporação de aditivos químicos, que apresenta características sensoriais diferenciadas e possui relevante potencial nutricional e funcional, visto que a uva roxa e a flor de hibisco, são elementos constituídos de macro e micronutrientes e, compostos naturais como os polifenóis, carotenoides, betacaroteno, antocianinas e flavonoides, que promovem ações bioativas como atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana e antiplaquetária, que são importantes na prevenção de doenças e na manutenção da saúde dos consumidores. O grande diferencial da invenção refere-se à utilização da uva roxa e flor de hibisco como os ingredientes principais. Juntamente a este fator, ressalta-se também que a geleia é de baixo custo, tanto para elaboração como para aquisição. Destaca-se ainda que a formulação apresenta metodologia de preparo simples, reprodutível, sem necessidade do uso de equipamentos caros ou sofisticados, possibilitando dessa forma, a comercialização pela indústria alimentícia e, conseqüentemente a oferta de uma nova opção de produto para diversificação da dieta dos consumidores que buscam por alimentos saudáveis, práticos e saborosos..
- MARTINS, A. C. S.; BORDIN VIERA, VANESSA; MEDEIROS, C. Y. T. S. L. B.; OLIVEIRA, M. J. S.; DANTAS, C. E. A.; SOARES, S.; DANTAS, J. S. C.; OLIVEIRA, M. E. G.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; SOUZA, M. L. A.; SILVA, G. S.; SILVA, N. S.; MORAIS, E. J. F.
IOGURTE COM GELEIA MISTA DE UVA ROXA (*Vitis vinifera* L.) E FLOR DE HIBISCO (*Hibiscus rosa-sinensis*), 2021. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020210054387. Data do depósito PCT: 22/03/2021. Depositante/Titular: Vanessa Bordin VIERA, Emídia Joyce Fernandes de MORAIS, NAYARA DE SOUSA SILVA, Gezaildo Santos SILVA, MARIA LUIZA ALVES SOUZA, CAMILA YASMINI TARGINO DOS SANTOS LIMA BARROS DE MEDEIROS CP, Maria Luísa Pontes Machado Neta, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JESSICA SAMARA COSTA DANTAS, SAIONARA SOARES, CARLOS EDUARDO ALVES DANTAS, MARIA JULIETE DA SILVA OLIVEIRA, Ana Cristina Silveira Martins. Depositante/Titular: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - PB. Resumo: Trata-se da elaboração de um iogurte com geleia mista de uva roxa (*Vitis vinifera* L.) e flor de hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis*), um produto novo, com ingredientes naturais, livre de aditivos químicos sintéticos, e de significativo valor nutricional, funcional e sensorial. O grande diferencial da invenção refere-se à incorporação da geleia mista de uva roxa e flor de hibisco, um ingrediente composto por dois elementos naturais, que potencializam as características nutricionais funcionais já promovidas pelo leite, matéria-prima base do produto, em razão de serem elementos ricos em macronutrientes, vitaminas, minerais, além de compostos bioativos como os polifenóis, carotenoides, betacaroteno, antocianinas e flavonoides, que exibem diversas atividades biológicas importantes como ação anti-inflamatória, antibacteriana, antioxidante, que auxiliam na prevenção de doenças cardiovasculares, hepáticas e neurológicas. Ressalta-se também que o referido ingrediente é responsável por promover relevante otimização sensorial a formulação, uma vez que confere a mesma, melhor aspecto de cor, aroma e sabor. Destaca-se ainda, que o produto é de fácil reprodução, apresentando uma metodologia simples para sua elaboração, sem demanda de equipamentos caros e sofisticados para esta finalidade, e que possui ingredientes que são altamente acessíveis, o que facilita de forma considerável a sua obtenção..

Inovação

Patente

A Confirmação do status de um pedido de patentes poderá ser solicitada à Diretoria de Patentes (DIRPA) por meio de uma Certidão de atos relativos aos processos

- VIERA, V. B.; OLIVEIRA, M. J. S.; DANTAS, C. E. A.; SOARES, S.; DANTAS, J. S. C.; OLIVEIRA, M. E. G.; SOUZA, M. L. A.; SILVA, G. S.; SILVA, N. S.; MORAIS, E. J. F.; **MACHADO NETA, M. L. P.**; MEDEIROS, C. Y. T. S. L. B.
GELEIA MISTA DE UVA ROXA (*Vitis vinifera* L.) E FLOR DE HIBISCO (*Hibiscus rosa-sinensis*), 2021. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10202100545. Data do depósito PCT: 22/03/2021. Depositante/Titular: Elen Carla Alves da SILVA, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JESSICA SAMARA COSTA DANTAS, SAIONARA SOARES, CARLOS EDUARDO ALVES DANTAS, MARIA JULIETE DA SILVA OLIVEIRA, JANUSE MILLIA DANTAS DE ARAÚJO, BORDIN VIERA, VANESSA, Emídia Joyce Fernandes de MORAIS, Maria Luísa Pontes Machado Neta, NAYARA DE SOUSA SILVA, Gezaildo Santos SILVA, CAMILA YASMINI TARGINO DOS SANTOS LIMA BARROS DE MEDEIROS CP. Depositante/Titular: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - PB. Resumo: Trata-se do desenvolvimento de uma geleia mista de uva roxa (*Vitis vinifera* L.) e flor de hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis*), um produto elaborado com ingredientes naturais e sem incorporação de aditivos químicos, que apresenta características sensoriais diferenciadas e possui relevante potencial nutricional e funcional, visto que a uva roxa e a flor de hibisco, são elementos constituídos de macro e micronutrientes e, compostos naturais como os polifenóis, carotenoides, betacaroteno, antocianinas e flavonoides, que promovem ações bioativas como atividade antioxidante, anti-inflamatória, antimicrobiana e antiplaquetária,

que são importantes na prevenção de doenças e na manutenção da saúde dos consumidores. O grande diferencial da invenção refere-se à utilização da uva roxa e flor de hibisco como os ingredientes principais. Juntamente a este fator, ressalta-se também que a geleia é de baixo custo, tanto para elaboração como para aquisição. Destaca-se ainda que a formulação apresenta metodologia de preparo simples, reprodutível, sem necessidade do uso de equipamentos caros ou sofisticados, possibilitando dessa forma, a comercialização pela indústria alimentícia e, conseqüentemente a oferta de uma nova opção de produto para diversificação da dieta dos consumidores que buscam por alimentos saudáveis, práticos e saborosos..

2. MARTINS, A. C. S.; BORDIN VIERA, VANESSA; MEDEIROS, C. Y. T. S. L. B.; OLIVEIRA, M. J. S.; DANTAS, C. E. A.; SOARES, S.; DANTAS, J. S. C.; OLIVEIRA, M. E. G.; MACHADO NETA, M. L. P.; SOUZA, M. L. A.; SILVA, G. S.; SILVA, N. S.; MORAIS, E. J. F. IOGURTE COM GELEIA MISTA DE UVA ROXA (*Vitis vinifera* L.) E FLOR DE HIBISCO (*Hibiscus rosa-sinensis*), 2021. Categoria: Produto. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR1020210054387. Data do depósito PCT: 22/03/2021. Depositante/Titular: Vanessa Bordin VIERA, Emidia Joyce Fernandes de MORAIS, NAYARA DE SOUSA SILVA, Gezaildo Santos SILVA, MARIA LUJIZA ALVES SOUZA, CAMILA YASMINI TARGINO DOS SANTOS LIMA BARROS DE MEDEIROS CP, Maria Luísa Pontes Machado Neta, MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA, JÉSSICA SAMARA COSTA DANTAS, SAIONARA SOARES, CARLOS EDUARDO ALVES DANTAS, MARIA JULIETE DA SILVA OLIVEIRA, Ana Cristina Silveira Martins. Depositante/Titular: UNIVERSIDADE FEDERAL DE CAMPINA GRANDE - PB. Resumo: Trata-se da elaboração de um iogurte com geleia mista de uva roxa (*Vitis vinifera* L.) e flor de hibisco (*Hibiscus rosa-sinensis*), um produto novo, com ingredientes naturais, livre de aditivos químicos sintéticos, e de significativo valor nutricional, funcional e sensorial. O grande diferencial da invenção refere-se à incorporação da geleia mista de uva roxa e flor de hibisco, um ingrediente composto por dois elementos naturais, que potencializam as características nutricionais funcionais já promovidas pelo leite, matéria-prima base do produto, em razão de serem elementos ricos em macronutrientes, vitaminas, minerais, além de compostos bioativos como os polifenóis, carotenoides, betacaroteno, antocianinas e flavonoides, que exibem diversas atividades biológicas importantes como ação anti-inflamatória, antibacteriana, antioxidante, que auxiliam na prevenção de doenças cardiovasculares, hepáticas e neurológicas. Ressalta-se também que o referido ingrediente é responsável por promover relevante otimização sensorial a formulação, uma vez que confere a mesma, melhor aspecto de cor, aroma e sabor. Destaca-se ainda, que o produto é de fácil reprodução, apresentando uma metodologia simples para sua elaboração, sem demanda de equipamentos caros e sofisticados para esta finalidade, e que possui ingredientes que são altamente acessíveis, o que facilita de forma considerável a sua obtenção..

Projetos

Outros tipos de projetos

2018 - 2018 GPCTA - GRUPO DE PESQUISA EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Descrição: O Grupo de Pesquisa em Ciência e Tecnologia de Alimentos (GPCTA) é composto por docentes e discentes que estejam motivados a desenvolver e realizar atividades de Ensino, Pesquisa e Extensão com abordagem na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos..

Situação: Conduído Natureza: Outros tipos de projetos

Alunos envolvidos: Graduação (6); Doutorado (1);

Integrantes: Maria Luísa Pontes Machado Neta; Vanessa Bordin VIERA (Responsável); Edson Douglas Silva Pontes ; Mayara Gabrielly Germano de Araújo; Ana Cristina Silveira Martins; Jessica de Lima Moraes ; Jessica patricia medeiros Nobrega

Educação e Popularização de C&T

Trabalhos publicados em anais de eventos (resumo)

1. [doi:](#) NETA, MARIA; SANTOS, LETICIA; ALVES, BRUNA; DE FREITAS BATISTA, MABEL; DE SOUSA SILVA, NAYARA; SILVEIRA, ANA; VIERA, VANESSA. Bebidas Lácteas Fermentadas Por Probióticos: uma Revisão da Literatura In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, Porto Alegre. . ., 2018.
2. [doi:](#) ARRUDA, LARA; DE ARAÚJO, JANUSE; NETA, MARIA; MORAIS, EMIDIA; PONTES, EDSON; DE FARIAS, JESSYCA; DE OLIVEIRA, NATÁLIA; ARAÚJO, MAYARA. Impactos da Indisponibilidade Dos Produtos Glúten Free na Qualidade de Vida Dos Cellacos In: XXI I Congresso Brasileiro de Nutrologia, 2018, São Paulo. . ., 2018.

Página gerada pelo sistema Currículo Lattes em 27/10/2021 às 10:21:38.