



Tammyrys Maria de Oliveira Dantas



Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/6531789996094459>

ID Lattes: **6531789996094459**

Última atualização do currículo em 14/07/2023



Graduada em Engenharia de Alimentos pela Universidade Federal da Paraíba (2016). Mestrado e Doutorado na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em produtos de origem animal, atuando principalmente na área de desenvolvimento de produtos, avaliação da qualidade de alimentos, aproveitamento de subprodutos, desenvolvimento de novos produtos e tecnologia de embalagem, com ênfase em biomateriais, atuando principalmente nos seguintes temas: embalagem biodegradável, novos ingredientes, compostos bioativos, controle de qualidade e análises de alimentos. **(Texto informado pelo autor)**

Identificação

Nome	Tammyrys Maria de Oliveira Dantas 
Nome em citações bibliográficas	DANTAS, T. M. O.
Lattes iD	 http://lattes.cnpq.br/6531789996094459

Endereço

Formação acadêmica/titulação

2019 - 2023	Doutorado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil. Título: Aproveitamento integral do leite caprino: elaboração de queijo e filme proteico do soro adicionados de aditivo natural de, Ano de obtenção: 2023. Orientador:  Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro. Coorientador: Maria Elieidy Gomes de Oliveira. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
2017 - 2019	Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil. Título: Desenvolvimento de queijo funcional adicionado de bactéria autóctone e frutooligosacarídeos, Ano de Obtenção: 2019. Orientador:  Maria Elieidy Gomes de Oliveira. Bolsista do(a): Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior, CAPES, Brasil.
2016	Especialização em andamento em Engenharia de Segurança do Trabalho. Faculdades Integradas de Patos, FIP, Brasil.
2010 - 2016	Graduação em Engenharia de Alimentos. Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil. Título: AVALIAÇÃO CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA DE MEL INDUSTRIAL COMO SUBSTRATO NA PRODUÇÃO DE HIDROMEL. Orientador: Marcelo Barbosa Muniz.
2006 - 2008	Ensino Médio (2º grau). Executivo Colégio e Curso, ECC, Brasil.
1998 - 2005	Ensino Fundamental (1º grau). Colégio Novo Astral, CNA, Brasil.

Formação Complementar

2017	Gerenciamento Organizacional de Projetos. (Carga horária: 70h). Learncafe Ensino, LEARNCAFE, Brasil.
2017 - 2017	Métodos de Conservação de Alimentos. (Carga horária: 60h). Cursos Online SP do Brasil, CURSOS ONLINE SP, Brasil.
2016 - 2016	Processo de Fabricação da Cachaça de Alambique Artesanal. (Carga horária: 4h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2015 - 2015	Estatística aplicada a Engenharia de Alimentos. (Carga horária: 20h). Engenharia de Alimentos Júnior Assessoria, ENGAJA, Brasil.
2015 - 2015	Hidrólise Enzimática de Proteína em Alimentos. (Carga horária: 4h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2015 - 2015	Unidade de Processos Industriais. (Carga horária: 120h). Coopeativa Cultural Universitária da Paraíba, CODISMA, Brasil.
2014 - 2014	Queijos Probióticos. (Carga horária: 8h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2014 - 2014	Análise de Alimentos. Universidade Estadual de Campinas, UNICAMP, Brasil.
2013 - 2013	Tratamento de Caldo: Uma visão Operacional. (Carga horária: 4h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2013 - 2013	Programa de Pré-requisitos de Qualidade Higiênico-Sanitária (BPF e PPHO). (Carga horária: 40h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2010 - 2010	Tecnologia de Pescado. (Carga horária: 8h). Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.
2009 - 2009	Informática Básica. (Carga horária: 60h). SENAI - Departamento Regional da Paraíba, SENAI/DR/PB, Brasil.

Atuação Profissional

Universidade Federal da Paraíba, UFPB, Brasil.

Vínculo institucional

2023 - Atual

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Colaboradora, Carga horária: 2
Participação como membro avaliador de seminários.

Vínculo institucional

2021 - 2021

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Colaboradora, Carga horária: 4
Ministração de aulas teóricas da disciplina de Projetos Agroindustriais do Curso de Tecnologia de Alimentos - CTDR com carga de 60 horas/4 créditos.

Vínculo institucional

2020 - 2020

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Colaboradora, Carga horária: 3
Ministração de aulas teóricas da disciplina de Conservação de Alimentos do Curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Tecnologia Agroalimentar- PPGCTA com carga de 45 horas/3 créditos.

Vínculo institucional

2019 - 2019

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Outros, Carga horária: 2
Ministração de aula teórica da disciplina de Engenharia Bioquímica do Curso de Graduação em Engenharia de Alimentos CT/Universidade Federal da Paraíba.

Vínculo institucional

2018 - 2018

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 2
Ministrou aula na disciplina Refrigeração na Indústria de Alimentos no período 2018.1 do Curso de Engenharia de Alimentos do CT/UFPB.

Vínculo institucional

2018 - 2018

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 2
Ministrou aula na disciplina Refrigeração na Indústria de Alimentos no período 2017.2 do Curso de Engenharia de Alimentos do CT/UFPB.

Vínculo institucional

2018 - 2018

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 40
Ministração de aulas teóricas e práticas da disciplina de Vigilância Sanitária em Serviços de Alimentação e Nutrição do Curso de Graduação em Nutrição CCS/Universidade Federal da Paraíba.

Vínculo institucional

2018 - 2018

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 35
Ministração de aulas teóricas e práticas da disciplina de Alimentos Funcionais do Curso de Graduação em Nutrição CCS/Universidade Federal da Paraíba.

Vínculo institucional

2017 - 2017

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 2
Ministrou aula na disciplina Engenharia Bioquímica no período 2017.1 do Curso de Engenharia de Alimentos do CT/UFPB.

Vínculo institucional

2017 - 2017

Outras informações

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Convidado, Carga horária: 2

Ministrou aula na disciplina Engenharia Bioquímica no período 2016.2 do Curso de Engenharia de Alimentos do CT/UFPB.

Vínculo institucional

2016 - 2016

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Monitora, Carga horária: 12

Vínculo institucional

2016 - 2016

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Participante de Projeto de Extensão, Carga horária: 12, Regime: Dedicção exclusiva.

Vínculo institucional

2016 - 2016

Vínculo: Estágio, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 20, Regime: Dedicção exclusiva.

Vínculo institucional

2015 - 2015

Vínculo: Colaborador, Enquadramento Funcional: Participante de Projeto de Extensão, Carga horária: 12

Vínculo institucional

2014 - 2015

Vínculo: Bolsista, Enquadramento Funcional: Monitora, Carga horária: 12, Regime: Dedicção exclusiva.

Vigilância Sanitária, VISA, Brasil.

Vínculo institucional

2015 - 2015

Vínculo: Estágio, Enquadramento Funcional: Estagiária, Carga horária: 20, Regime: Dedicção exclusiva.

Engenharia de Alimentos Júnior Assessoria, ENGAJA, Brasil.

Vínculo institucional

2016 - 2016

Vínculo: Conselho Fiscal, Enquadramento Funcional: Conselho Fiscal, Carga horária: 10, Regime: Dedicção exclusiva.

Vínculo institucional

2014 - 2016

Vínculo: Diretoria, Enquadramento Funcional: Diretora de Pesquisa e Desenvolvimento, Carga horária: 10, Regime: Dedicção exclusiva.

Vínculo institucional

2014 - 2016

Vínculo: Consultora Administrativa, Enquadramento Funcional: Tesoureira, Carga horária: 10, Regime: Dedicção exclusiva.

Projetos de pesquisa

2022 - Atual

DESENVOLVIMENTO DE QUEIJO TIPO COALHO E FILME PROTEICO DO SORO ADICIONADOS DE ADITIVO NATURAL DE ?Genipa americana?

Descrição: Alguns estudos vêm sendo realizados para obtenção de queijos coalhos diferenciados, adicionados de novos ingredientes (FERNANDEZ et al., 2017; FREITAS et al., 2017; RICHHARIYA et al., 2018). O desenvolvimento de produtos e incorporação de corantes naturais em produtos lácteos podem fornecer nutrientes e melhorar os aspectos da matéria-prima, possibilitando um produto alimentício mais rico nutricionalmente que o original (SANTOS et al., 2011; COSTA et al., 2018), com isso, é possível produzir um queijo atraente, mais nutritivo e saudável. Além disso, a demanda atual do consumidor por alimentos funcionais e nutricionais leva a indústria a desenvolver estratégias para tornar os produtos mais atrativos no mercado, e que afetem positivamente a saúde do indivíduo (LIMA et al., 2017; MARTINS et al., 2018). No intuito de produzir um novo queijo de leite de cabra, a farinha do endocarpo do jenipapo (Genipa Americana) pode ser introduzida como uma percussora da cor azul devido ao seu alto teor de genipina, substância que reage com grupos aminos produzindo compostos de coloração azul (BRAUCH et al. 2016; NÁTHIA-NEVES et al., 2019). Além disso, estudos revelam que a genipina pode atuar como um agente antimicrobiano, antiinflamatório e anticâncer (CHULKIM al., 2005; KOO et al., 2004; HOBBS et al., 2018). Assim, a incorporação dessa farinha em produtos alimentares pode contribuir com as propriedades bioativas, além de ser um fator diferencial na aparência de produtos, podendo melhorar sua apresentação e capacidade de atração para os consumidores. Portanto, considerando a importância e a ausência de estudos envolvendo o aproveitamento integral do leite de cabra, o presente trabalho objetiva desenvolver um novo queijo adicionado da farinha do endocarpo do jenipapo como fonte promissora de pigmento com propriedades bioativas, bem como o desenvolvimento de um filme ativo incorporado de extratos vegetais da farinha de jenipapo para aplicação em queijo tipo coalho e avaliação da sua estabilidade oxidativa ao longo do armazenamento.. Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro - Coordenador / MATHEUS BARBOSA SANTIAGO - Integrante / REGINALDO FELIPE DA SILVA INACIO - Integrante.

2021 - 2022

APROVEITAMENTO INTEGRAL DO LEITE CAPRINO: ELABORAÇÃO DE FILME PROTEICO DO SORO ADICIONADO DE ANTIOXIDANTE NATURAL PARA O CONTROLE OXIDATIVO DE QUEIJO

Descrição: As embalagens são utilizadas como uma ferramenta para a conservação dos alimentos, tornando-se uma tecnologia fundamental para garantir a segurança da cadeia de distribuição. Além disso, nos últimos anos houve um grande avanço na área de tecnologia de embalagens com a finalidade de atender a demanda do consumidor, reduzir o desperdício dos alimentos, minimizar os impactos ambientais e agregar valor aos produtos. Aliado as novas tecnologias está a incorporação de compostos naturais, que visa à redução do uso de aditivos químicos pela substituição por substâncias naturais. Com base nisso, uma série de inovações e materiais de embalagens estão sendo pesquisados, incluindo as embalagens ativas. Dessa forma, o presente projeto visa avaliar a estabilidade oxidativa de queijo mussarela de leite de cabra, embalado com filme ativo à base de concentrado proteico do soro do leite de cabra, adicionado de extratos vegetais antioxidantes. Para isto, serão preparados e caracterizados diferentes extratos vegetais para identificação e seleção de maior atividade antioxidante. Para obtenção do concentrado proteico caprino e desenvolvimento dos filmes, a partir do processamento de queijos mussarela caprinos serão aproveitados o principal subproduto, o soro do leite/queijo. Desta forma, espera-se com o desenvolvimento do estudo obter uma embalagem ativa antioxidante que prolongue a vida de prateleira do queijo mussarela caprino..

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

2020 - Atual

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro - Coordenador / MARIA ELIEIDY GOMES DE OLIVEIRA - Integrante / CRISTIANI VIEGAS BRANDÃO GRISI - Integrante / João Bosco Sousa Amaral - Integrante / Patrícia Pinheiro Fernandes Vieira - Integrante.

INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE MUCILAGENS DE CACTOS NAS PROPRIEDADES FÍSICAS E ESTRUTURAIS DE GELADOS COMESTÍVEIS

Descrição: As mucilagens, hidrocóides naturais, constituem um complexo sistema de polissacarídeos heterogêneos e fazem parte da fibra alimentar. Atualmente, é crescente na área de tecnologia de alimentos a busca por novas fontes destes compostos, uma vez que há propensão da substituição de aditivos sintéticos ou componentes indesejáveis, pelo uso de produtos naturais, por serem atóxicas, nutritivas, biodegradáveis, econômicas, e de alto poder emulsificante, geleificante e estabilizante. De acordo com Contreras-Padilla et al. (2016) as mucilagens, em geral, possuem um extenso conjunto de propriedades versáteis que podem ser exploradas industrialmente, como substitutos promissores de aditivos sintéticos e de gorduras; com a vantagem de geralmente serem biodegradáveis, biocompatíveis, não tóxicas, baratas, apresentam maior tolerância e aceitação, e serem comestíveis (DEOGADE; DESHMUKH; SAKARKAR, 2012). Ademais, a literatura reporta inúmeras pesquisas evidenciando o potencial e uma gama de aplicações tais como emulsificante (FERNANDES; MELLADO, 2018), estabilizante e texturizante (BASIRI et al., 2018), potencial nutracêutico (LAZARO et al., 2018) e prebiótico (GULLÓN et al., 2015), analgésico, anti-inflamatório, gastroprotetor e sensação de saciedade (JOUINI et al., 2018). Diante da demanda, algumas espécies da família Cactaceae, apresentam-se como uma nova fonte de mucilagens, amplamente disponíveis, porém pouco valorizadas. Inserida nesta família, encontram-se o *Pilosocereus pachycladus* (facheiro) e *xique-xique* (*Pilosocereus gounellei*), ambas espécies endêmicas do Brasil, encontradas principalmente na Caatinga, bioma exclusivamente brasileiro (ZAPPI; TAYLOR, 2015). Entretanto, há poucos estudos na utilização de cladódios destas espécies, que assim como os frutos, são ricos em fibras, minerais essenciais e compostos bioativos com capacidade antioxidante e corante, podendo ser empregados para diversas aplicações alimentícias aumentando seu valor nutricional, sobretudo revelando alto potencial no desenvolvimento de novos produtos (DU TOIT, 2016; SOUZA, 2017). A exploração destes metabólitos secundários demonstra-se vantajosa, uma vez que são espécies facilmente cultivadas e abundantes em regiões áridas e semiáridas. Neste contexto, o intuito deste projeto é identificar novas mucilagens a partir de cactos; investigar suas propriedades físico-químicas e tecnológicas, e analisar seus efeitos como agentes estabilizante e emulsificantes, e adicionalmente como substituto ou redutor de gorduras, sobre as propriedades tecnológicas na elaboração de gelados comestíveis, como sherbets e sorbets (isento de derivados de leite)..

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

2018 - Atual

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Érica de Andrade Vieira - Integrante / Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro - Coordenador.

DESENVOLVIMENTO DE EMBALAGEM ATIVA E INTELIGENTE PARA O CONTROLE OXIDATIVO DE PRODUTOS ALIMENTÍCIOS

Descrição: As embalagens são utilizadas como uma ferramenta para a conservação dos alimentos, tornando-se uma tecnologia fundamental para garantir a segurança da cadeia de distribuição. Além disso, nos últimos anos houve um grande avanço na tecnologia de embalagens com o intuito de atender a demanda do consumidor, reduzir o desperdício dos alimentos, minimizar os impactos ambientais e agregar valor aos produtos. Aliado as novas tecnologias está a incorporação de compostos naturais, que visa à redução do uso de

2017 - Atual

aditivos químicos pela substituição de substâncias naturais. Com base nisso, uma série de inovações e materiais de embalagens estão sendo pesquisados, incluindo as embalagens inteligentes e ativas. Dessa forma, com este estudo almeja-se controlar a estabilidade oxidativa de hambúrguer elaborado a partir da carne de ovinos (*Ovis aries*) da raça Santa Inês, por meio da aplicação da embalagem inteligente e ativa à base de amido de mandioca, adicionada de extratos naturais de jambolão (*Syzygium cumini* L.) e orégano (*Origanum vulgare*).

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro - Coordenador / CRISTIANI VIEGAS BRANDÃO GRISI - Integrante / MARISTELA ALCÂNTARA ALVES - Integrante / THAISA CIDARTA MELO BARBOSA - Integrante / GILMAR FREIRE DA COSTA - Integrante / Flávia Cosmo Guedes da Silva - Integrante.

Bactérias ácido lácticas potencialmente probióticas isoladas de matrizes lácteas: abordagem prospectiva para inclusão e desenvolvimento de produtos lácteos caprinos

Descrição: O aumento da preocupação dos consumidores em ingerir alimentos saudáveis tem impulsionado a procura por alimentos que proporcionem benefícios à saúde, entre eles os probióticos. Vários estudos já comprovaram a relação entre a ingestão de probióticos e alguns efeitos favoráveis à saúde, como melhora do sistema imunológico, efeito anticarcinogênico, melhora da saúde gastrointestinal, entre outros. Os micro-organismos do gênero de *Lactobacillus* e *Bifidobacterium* têm despertado interesse dos pesquisadores pelos seus potenciais probióticos e por já terem sido isolados de produtos lácteos e frutas, podendo ser veiculados em matrizes alimentares lácteas. Aliado a esse fato, na região Nordeste a caprinocultura não é devidamente explorada, necessitando assim de investimento adequado em tecnologias de processamento de produtos derivados de interesse a saúde do consumidor. Considerando o exposto, o presente projeto tem como objetivo elaborar produtos lácteos caprinos adicionados de culturas lácticas autóctones de matrizes lácticas e coprodutos do processamento de frutas regionais brasileiras e avaliar a proteção da matriz alimentar frente a viabilidade probiótica *in vitro* e a influência destas cepas nas características tecnológicas, físico-químicas, químicas, microbiológicas e sensoriais dos produtos. Ao final do estudo, espera-se disponibilizar informações científicas capazes de contribuir com os estudos sobre alimentos funcionais, probióticos e derivados caprinos...

Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Maria Elieidy Gome de Oliveira - Coordenador.

Projetos de extensão

2016 - 2016

Aproveitamento dos resíduos na preparação de alimentos gerados nos restaurantes e cantinas da UFPB Campus I na elaboração de novas receitas.

Descrição: Caracterização dos resíduos gerados quanto ao tipo e quantidades (volume); Pesquisa e produção de receitas nas quais os resíduos (talos, folhas, sementes cascas, e bagaços) podem ser utilizados na Elaboração do novos pratos, tais como farofas, sucos, doces, geleias e salgados; Avaliação dos parâmetros nutricionais e de qualidade das receitas obtidas; Elaboração de cartilhas e minicursos para divulgação das receitas junto à comunidade acadêmica, restaurantes e cantinas do campus I da UFPB; Preparação de artigos para divulgar os resultados do projeto junto ao XVII Encontro de Extensão ? ENEX.. Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

2015 - 2015

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Marcelo Barbosa Muniz - Coordenador.

ORIENTAÇÕES PARA BOAS PRÁTICAS NA MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS EM UM MERCADO PÚBLICO DE JOÃO PESSOA

Descrição: Diante da inadequação dos mercados públicos, este trabalho visa a contribuição social e sanitária, como prevenção de doenças, salubridade ambiental e melhoria das condições físicas dos processos de manipulação dos alimentos de origem animal e vegetal comercializados nos mercados públicos da cidade de João Pessoa/PB..

Situação: Concluído; Natureza: Extensão.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Esmeralda Paranho dos Santos - Coordenador.

Outros Projetos

2016 - 2016

Melhoria da aprendizagem através da avaliação por competências integrada ao auxílio de monitoria do Curso de Engenharia de Alimentos da UFPB

Descrição: Monitora da disciplina de Fundamentos de Secagem de Produtos Biológicos.

2014 - 2015

Este projeto de monitoria visou uma maior integração entre o conteúdo teórico e o experimental, familiarizando assim o aluno com as técnicas, equipamentos e procedimentos utilizados nesta disciplina. O conteúdo programático da disciplina envolve conceitos desde princípios da secagem de produtos biológicos, classificação dos processos de secagem; tipos de secadores; levantamento das principais curvas de secagem; modelagem matemática do processo; efeitos da secagem sobre a qualidade dos produtos processados..

Situação: Concluído; Natureza: Outra.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Coordenador / Joselma Araújo de Amorim - Integrante.

Importância do Programa de monitoria como ferramenta de ensino para execução da disciplina de fundamentos de físico-química experimental

Descrição: O Projeto de Monitoria 2014.2/2015.1 da disciplina de Fundamentos de Físico-Química Experimental visou uma maior integração entre o conteúdo teórico e o experimental, familiarizando assim o aluno com as técnicas, equipamentos e procedimentos da disciplina. O conteúdo programático da disciplina envolve conceitos de Termodinâmica, Cinética Química, Equilíbrio Químico e Soluções..

Situação: Concluído; Natureza: Outra.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Claudia Menegaz Zaccaron Cristiano - Coordenador.

Áreas de atuação

1. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos.
2. Grande área: Ciências Agrárias / Área: Ciência e Tecnologia de Alimentos / Subárea: Físico-Química.

Licenças

19/06/2021 a 16/10/2021 Licença Maternidade
120 dias

Idiomas

Inglês Compreende Razoavelmente, Fala Razoavelmente, Lê Razoavelmente, Escreve Razoavelmente.
Espanhol Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Lê Razoavelmente, Escreve Razoavelmente.
Português Compreende Bem, Fala Bem, Lê Bem, Escreve Bem.

Prêmios e títulos

2019 5ª Edição da Premiação de Inovação Tecnológica - Profº Delby Fernandes de Medeiros (Pedido de Patente de Invenção: BR102018072415-0), INOVA - UFPB., .
2019 5ª Edição da Premiação de Inovação Tecnológica - Profº Delby Fernandes de Medeiros (Pedido de Patente de Invenção: BR1020180003330), INOVA - UFPB., .
2019 5ª Edição da Premiação de Inovação Tecnológica - Profº Delby Fernandes de Medeiros, INOVA.
2018 Delby Fernandes de Medeiros - Inovação Tecnológica, Universidade Federal da Paraíba.
2018 Menção Honrosa - II SINuCAf, Universidade Federal da Paraíba.
2017 Elo Cidadão, Universidade Federal da Paraíba.
2017 Elo Cidadão, Universidade Federal da Paraíba.

Produções

Produção bibliográfica

Capítulos de livros publicados

1. **DANTAS, T. M. O.;** OLIVEIRA, C.M.S ; HOLANDA, H.D . Aproveitamento de resíduo de pedúnculo de caju na elaboração de almôndegas de proteína texturizada de soja. A agroindústria e os desafios da segurança alimentar. 3ed.: , 2017, v. 3, p. 47-.
2. **DANTAS, T. M. O.;** OLIVEIRA, C.M.S . Estudo cinético do processamento de coalhada. A agroindústria e os desafios da segurança alimentar. 3ed.: , 2017, v. 1, p. 895-.

Trabalhos completos publicados em anais de congressos

1. **DANTAS, T. M. O.;** MUNIZ, M.B ; RODRIGUES, R.B ; SILVA, F.K.F ; SOARES, S. F. C. ; SILVA, C. G. . AVALIAÇÃO CINÉTICA DA FERMENTAÇÃO ALCOÓLICA DE MEL INDUSTRIAL COMO SUBSTRATO NA PRODUÇÃO DE HIDROMEL. In: XXVI Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimento, 2018, Belém. XXVI CONGRESSO BRASILEIRO DE CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ? CBCTA 2018, 2018.
2. **DANTAS, T. M. O.;** CARMO, A.S do ; MEDEIROS, R.P ; SILVA, V.B ; OLIVEIRA,C.Z de ; SANTOS, E. P. . Identificação das condições de higiene na comercialização de alimentos em mercados públicos de João Pessoa e Rio Tinto. Parte 1- Manipulação de Carnes e Aves. In: Encontro Nacional da Agroindústria, 2015, Bananeiras. Controle de Qualidade na indústria de alimentos, 2015.
3. **DANTAS, T. M. O.;** CARMO, A.S do ; MEDEIROS, R.P ; OLIVEIRA,C.Z de ; SILVA, V.B ; SANTOS, E. P. . Identificação das condições de higiene na comercialização de alimentos em mercados públicos de João Pessoa e Rio Tinto. Parte 2- Manipulação de Hortifrúti e Cereais. In: I Encontro Nacional da Agroindústria, 2015, Bananeiras. Estágio, pesquisa e práticas educativas na ciência dos alimento, 2015.

Resumos publicados em anais de congressos



1. **DANTAS, T. M. O.;** SOUTO, V.O ; SOUSA, A. M. B. L. ; MUNIZ, M.B . Aproveitando o resíduo casca de chuchu gerado nos restaurantes de cantinas da ufpb campus I na elaboração do cuscuz integral. In: XVII ENEX, 2016. Formação Cidadã : Diversidade e diálogos de saberes.
2. **DANTAS, T. M. O.;** SOUSA, A. M. B. L. ; SOUTO, V.O ; MUNIZ, M.B . Elaboração de biscoitos integrais com utilização de casca de manga. In: XVII ENEX, 2016. Formação Cidadã : Diversidade e diálogos de saberes, 2016.
3. **DANTAS, T. M. O.;** SOUTO, V.O ; SOUSA, A. M. B. L. ; MUNIZ, M.B . Aproveitamento dos resíduos na preparação de alimentos gerados nos restaurantes e cantinas da UFPB campus I na elaboração de novas receitas. In: XVII ENEX, 2016. Formação Cidadã : Diversidade e diálogos de saberes.
4. **DANTAS, T. M. O.;** SANTOS, E. P. . IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO PÚBLICO DE RIO TINTO-PB. In: XVI ENCONTRO DE EXTENSÃO, 2015. A UNIVERSIDADE FEDERAL DA PARAÍBA AOS 60 ANOS: SEMEANDO O ENSINO, A PESQUISA E A EXTENSÃO, 2015.

Apresentações de Trabalho

1. **DANTAS, T. M. O..** ?Embalagem biodegradável: Filme à base de soro do leite de cabra. 2023. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).
2. **DANTAS, T. M. O.;** AMORIM, J.A . OBTENÇÃO DA FARINHA DO PINHÃO E ESTUDO DAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS.. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
3. **DANTAS, T. M. O.;** AMORIM, J.A . IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA DE MONITORIA COMO FERRAMENTA DE ENSINO PARA EXECUÇÃO DA DISCIPLINA DE FUNDAMENTOS DE SECAGEM DE PRODUTOS BIOLÓGICOS. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
4. **DANTAS, T. M. O.;** MUNIZ, M.B ; CARMO, A.S do ; OLIVEIRA,C.Z de . APROVEITAMENTO DOS RESÍDUOS NA PREPARAÇÃO DE ALIMENTOS GERADOS NOS RESTAURANTES E CANTINAS DA UPPB CAMPUS I NA ELABORAÇÃO DE NOVAS RECEITAS. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
5. **DANTAS, T. M. O.;** SOUSA, A. M. B. L. ; SOUTO, V.O ; MUNIZ, M.B . APROVEITANDO O RESÍDUO CASCA DE CHUCHU GERADO NOS RESTAURANTES E CANTINAS DA UFPB CAMPUS I NA ELABORAÇÃO DO CUSCUZ INTEGRAL. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
6. **DANTAS, T. M. O.;** SOUSA, A. M. B. L. ; SOUTO, V.O ; MUNIZ, M.B . ELABORAÇÃO DE BISCOITOS INTEGRAIS COM UTILIZAÇÃO DE CASCAS DE MANGA. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
7. **DANTAS, T. M. O.;** SOUTO, V.O ; SOUSA, A. M. B. L. ; MUNIZ, M.B . Aproveitamento dos resíduos na preparação de alimentos gerados nos restaurantes e cantinas da UFPB campus I na elaboração de novas receitas. 2016. (Apresentação de Trabalho/Outra).
8. **DANTAS, T. M. O.;** SANTOS, E. P. . IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO PÚBLICO DE RIO TINTO-PB. 2015. (Apresentação de Trabalho/Outra).
9. **DANTAS, T. M. O.;** CRISTIANO, C.M.Z . IMPORTÂNCIA DO PROGRAMA DE MONITORIA COMO FERRAMENTA DE ENSINO PARA EXECUÇÃO DA DISCIPLINA DE FUNDAMENTOS DE FÍSICO-QUÍMICA EXPERIMENTAL. 2015. (Apresentação de Trabalho/Outra).

Produção técnica

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1.  **DANTAS, T. M. O.;** MUNIZ, M.B . Desenvolvimento de bebida a base de mel. 2020. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 
2. **DANTAS, T. M. O..** Experiências na Área Acadêmica no Dia do Engenheiro de Alimentos - Os Desafios da Engenharia de Alimentos no século XXI. 2017. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).

Demais tipos de produção técnica

Patentes e registros

9. Conexão FEA. 2021. (Outra).
10. Conexão FEA. 2020. (Outra).
11. Conexão FEA. 2020. (Outra).
12. I COICTA- International Online Congress of Food Science and Technology - " Food Security: Strategies in the Pandemic Period", 2020. (Congresso).
13. I SIMPÓSIO INTERNACIONAL EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS ? V SEMINÁRIO EM INOVAÇÃO E TECNOLOGIA NA ÁREA DE ALIMENTOS. 2020. (Simpósio).
14. Mesa Redonda. 2020. (Outra).
15. MESA REDONDA ONLINE "DIGESTÃO IN VITRO E BIOACESSIBILIDADE: AVANÇOS E DESAFIOS". 2020. (Outra).
16. MESA REDONDA ONLINE "FONTES ALIMENTARES ALTERNATIVAS". 2020. (Outra).
17. MESA REDONDA ONLINE "FRAUDES EM ALIMENTOS". 2020. (Outra).
18. MESA REDONDA ONLINE "INSETOS NA ALIMENTAÇÃO: ALIMENTOS DO FUTURO?". 2020. (Outra).
19. mesa redonda online Conexão FEA - Alimentos regionais à base de cereais, pseudocereais, tubérculos e raízes na América Latina. 2020. (Outra).
20. Mesa redonda online Conexão FEA - Alimentos regionais à base de cereais, pseudocereais, tubérculos e raízes na América Latina. 2020. (Outra).
21. Mesa redonda online Conexão FEA - BIOTECNOLOGIA: SAUDABILIDADE E SUSTENTABILIDADE. 2020. (Outra).
22. Mesa redonda online Conexão FEA - CIÊNCIA SENSORIAL E ESTUDOS DE CONSUMIDOR DIRECIONANDO PESQUISA, DESENVOLVIMENTO E INOVAÇÃO DE ALIMENTOS. 2020. (Outra).
23. Mesa redonda online Conexão FEA - Emulsões na Indústria de Alimentos. 2020. (Outra).
24. Mesa redonda online Conexão FEA - Enzimas: uma relação dinâmica e versátil com a pesquisa e a indústria. 2020. (Outra).
25. WORKSHOP INTERNACIONAL SOBRE PRODUTOS CÁRNEOS: EXPERIÊNCIA EUROPÉIA COM IDENTIFICAÇÃO GEOGRÁFICA DE PRODUTOS CÁRNEOS. 2018. (Outra).
26. Atividade de Extensão FÓRUM DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS: OS DESAFIOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS NO SÉCULO XXI. Atividade de Extensão FÓRUM DE ENGENHARIA DE ALIMENTOS: OS DESAFIOS DA ENGENHARIA DE ALIMENTOS NO SÉCULO XXI. 2017. (Encontro).
27. III Encontro Nacional de Agroindústria. Estudo Cinético de Processamento de Coalhada. 2017. (Encontro).
28. III Encontro Nacional de Agroindústria. Aproveitamento de resíduo de pedúnculo do caju na elaboração de almôndegas de proteína texturizada de soja. 2017. (Encontro).
29. III Encontro Unificado da UFPB. Importância do programa de monitoria como ferramenta de ensino para execução da disciplina de fundamentos de Físico-Química Experimental. 2016. (Encontro).
30. IV ENCONTRO UNIFICADO DE ENSINO, PESQUISA E EXTENSÃO. Importância do Programa de Monitoria como ferramenta de ensino para execução da disciplina de Fundamentos de Secagem de Produtos Biológicos. 2016. (Encontro).
31. V Workshop de Pesquisas do Centro de Tecnologia. Obtenção da Farinha do Pinhão e Estudo das Propriedades Físico-Química. 2016. (Outra).
32. XVII ENCONTRO DE EXTENSÃO (ENEX). Aproveitando o resíduo casca de chuchu gerado nos restaurantes e cantinas da UFPB campus I na elaboração de cuscuz integral.. 2016. (Encontro).
33. XVII ENCONTRO DE EXTENSÃO (ENEX). Elaboração de biscoitos integrais com utilização de casca de manga. 2016. (Encontro).
34. XVII ENCONTRO DE EXTENSÃO (ENEX). Aproveitamento dos resíduos na preparação de alimentos gerados nos restaurantes e cantinas da UFPB campus I na elaboração de novas receitas. 2016. (Encontro).
35. I Encontro Nacional de Agroindústria. 2015. (Congresso).
36. III Encontro de Unificado da UFPB. IDENTIFICAÇÃO DAS CONDIÇÕES DE HIGIENE NA COMERCIALIZAÇÃO DE ALIMENTOS NO MERCADO PÚBLICO DE RIO TINTO-PB. 2015. (Encontro).
37. XVII Encontro de Iniciação à Docência - ENID. Importância do Programa de Monitoria como ferramenta de ensino para execução da disciplina de Fundamentos de Físico-Química Experimental. 2015. (Encontro).
38. 33ª edição da Semana de Engenharia de Alimentos. 2014. (Congresso).
39. IV Simpósio de Engenharia de Alimentos Inovação Tecnológica e Empreendedorismo. 2014. (Simpósio).
40. Workshop Internacional - Lipídios em leite de cabra: Aspectos analíticos e nutricionais no desenvolvimento de produtos com alegação funcional. 2014. (Simpósio).
41. Encontro de Tecnologia e Desenvolvimento Regional. 2013. (Encontro).
42. II Workshop de Ciências e Tecnologia de Alimentos: Food Trends 2020, Tendências para produção de alimentos.. 2013. (Simpósio).
43. II Simpósio de Engenharia de Alimentos - DEA - ENGAJA.. 2010. (Simpósio).

Organização de eventos, congressos, exposições e feiras

1. **DANTAS, T. M. O.**. Simpósio Tecnologia e Gastronomia da Cachaça. 2014. (Outro).
2. **DANTAS, T. M. O.**. Ciclo de Palestras em Comemoração ao Dia do Engenheiro de Alimentos. 2014. (Outro).

Inovação

Patente

1. PARAIBA, U. F. ; OLIVEIRA, C.M.S ; **DANTAS, T. M. O.** ; SANTOS, E. P. . OBTENÇÃO DE COALHADA SECA TEMPERADA. 2018, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201800459, título: "OBTENÇÃO DE COALHADA SECA TEMPERADA" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 08/03/2018

2. **DANTAS, T. M. O.;** PARAIBA, U. F. ; MUNIZ, M.B ; SOUSA, C. A. B. ; CARVALHO, M. P. ; SILVA, J. L. V. . PRODUÇÃO DE HIDROMEL A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA DE MEL INDUSTRIAL COMO SUBSTRATO. 2018, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201800033, título: "PRODUÇÃO DE HIDROMEL A PARTIR DA FERMENTAÇÃO ALCÓOLICA DE MEL INDUSTRIAL COMO SUBSTRATO" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 06/01/2018
3. **DANTAS, T. M. O.;** PARAIBA, U. F. ; OLIVEIRA, M. E. G. ; OLIVEIRA, C. E. V. ; QUEIROGA, R. C. R. E. . LEITE FERMENTADO CAPRINO DO TIPO ?VIII? COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE GELEIA DE ACEROLA. 2017, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201702865, título: "LEITE FERMENTADO CAPRINO DO TIPO ? VIII? COM POTENCIAL PROBIÓTICO ADICIONADO DE GELEIA DE ACEROLA" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 29/12/2017
4. **DANTAS, T. M. O.;** PARAIBA, U. F. ; OLIVEIRA, M. E. G. ; QUEIROGA, R. C. R. E. ; SANTANA, C. M. ; NOBREGAV, M. P. ; ARAUJO, C. M. . QUEIJO CAPRINO SIMBIÓTICO E PROCESSO DE OBTENÇÃO. 2018, Brasil.
Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR10201807241, título: "QUEIJO CAPRINO SIMBIÓTICO E PROCESSO DE OBTENÇÃO" , Instituição de registro: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. Depósito: 31/10/2018

Projetos de pesquisa

2020 - Atual



INFLUÊNCIA DA APLICAÇÃO DE MUCILAGENS DE CACTOS NAS PROPRIEDADES FÍSICAS E ESTRUTURAIS DE GELADOS COMESTÍVEIS

Descrição: As mucilagens, hidrocoloides naturais, constituem um complexo sistema de polissacarídeos heterogêneos e fazem parte da fibra alimentar. Atualmente, é crescente na área de tecnologia de alimentos a busca por novas fontes destes compostos, uma vez que há propensão da substituição de aditivos sintéticos ou componentes indesejáveis, pelo uso de produtos naturais, por serem atóxicas, nutritivas, biodegradáveis, econômicas, e de alto poder emulsificante, geleificante e estabilizante. De acordo com Contreras-Padilla et al. (2016) as mucilagens, em geral, possuem um extenso conjunto de propriedades versáteis que podem ser exploradas industrialmente, como substitutos promissores de aditivos sintéticos e de gorduras; com a vantagem de geralmente serem biodegradáveis, biocompatíveis, não tóxicas, baratas, apresentam maior tolerância e aceitação, e serem comestíveis (DEOGADE; DESHMUKH; SAKARKAR, 2012). Ademais, a literatura reporta inúmeras pesquisas evidenciando o potencial e uma gama de aplicações tais como emulsificante (FERNANDES; MELLADO, 2018), estabilizante e texturizante (BASIRI et al., 2018), potencial nutracêutico (LAZARO et al., 2018) e prebiótico (GULLÓN et al., 2015), analgésico, anti-inflamatório, gastroprotetor e sensação de saciedade (JOUINI et al., 2018). Diante da demanda, algumas espécies da família Cactaceae, apresentam-se como uma nova fonte de mucilagens, amplamente disponíveis, porém pouco valorizadas. Inserida nesta família, encontram-se o *Pilosocereus pachycladus* (facheiro) e *xique-xique* (*Pilosocereus gounellei*), ambas espécies endêmicas do Brasil, encontradas principalmente na Caatinga, bioma exclusivamente brasileiro (ZAPPI; TAYLOR, 2015). Entretanto, há poucos estudos na utilização de cladódios destas espécies, que assim como os frutos, são ricos em fibras, minerais essenciais e compostos bioativos com capacidade antioxidante e corante, podendo ser empregados para diversas aplicações alimentícias aumentando seu valor nutricional, sobretudo revelando alto potencial no desenvolvimento de novos produtos (DU TOIT, 2016; SOUZA, 2017). A exploração destes metabólitos secundários demonstra-se vantajosa, uma vez que são espécies facilmente cultivadas e abundantes em regiões áridas e semiáridas. Neste contexto, o intuito deste projeto é identificar novas mucilagens a partir de cactos; investigar suas propriedades físico-químicas e tecnológicas, e analisar seus efeitos como agentes estabilizante e emulsificantes, e adicionalmente como substituto ou redutor de gorduras, sobre as propriedades tecnológicas na elaboração de gelados comestíveis, como sherbets e sorbets (isento de derivados de leite)..
Situação: Em andamento; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Tammyrys Maria de Oliveira Dantas - Integrante / Érica de Andrade Vieira - Integrante / Angela Maria Tribuzy de Magalhães Cordeiro - Coordenador.

Educação e Popularização de C & T

Entrevistas, mesas redondas, programas e comentários na mídia

1.  **DANTAS, T. M. O.;** MUNIZ, M.B . Desenvolvimento de bebida a base de mel. 2020. (Programa de rádio ou TV/Entrevista). 
2. **DANTAS, T. M. O.;** Experiências na Área Acadêmica no Dia do Engenheiro de Alimentos - Os Desafios da Engenharia de Alimentos no século XXI. 2017. (Programa de rádio ou TV/Mesa redonda).

Imprimir currículum