

INTRODUÇÃO A FONTES DE INFORMAÇÃO, TÉCNICAS DE PESQUISA E REFERÊNCIAS

Biblioteca Fatec Marília

Márcio Barrio Nuevo Navas

Bibliotecário CRB 8ª 7998

Marília
2024

Tópicos apresentados neste slide

- Fontes de Informação;
- Técnicas de pesquisa;
- Referências.

Fontes de informação

Fontes de informação são todas as publicações, ferramentas e recursos que disponibilizam informação à pessoa que dela necessita (Menezes, 2021).

Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

- Livros;
- Dicionários;
- Revistas técnico-científicas (artigos);
- Trabalhos acadêmicos (TCC; Dissertações e teses);
- Anais de evento;
- Relatórios técnico-científicos;
- Legislação.

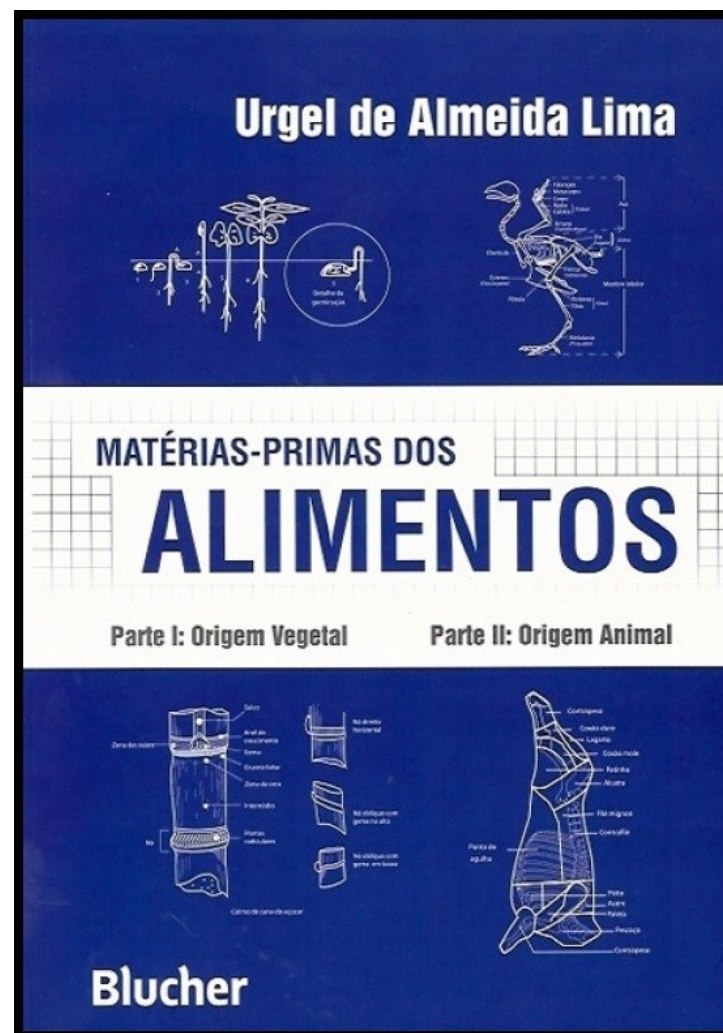
Fontes de informação acadêmicas textuais (impressa ou digital)

- Portais de pesquisa acadêmica;
- Repositórios institucionais;
- Catálogo de bibliotecas;
- Bibliotecas digitais.

Tipos documentais: como reconhecê-los?

LIVRO

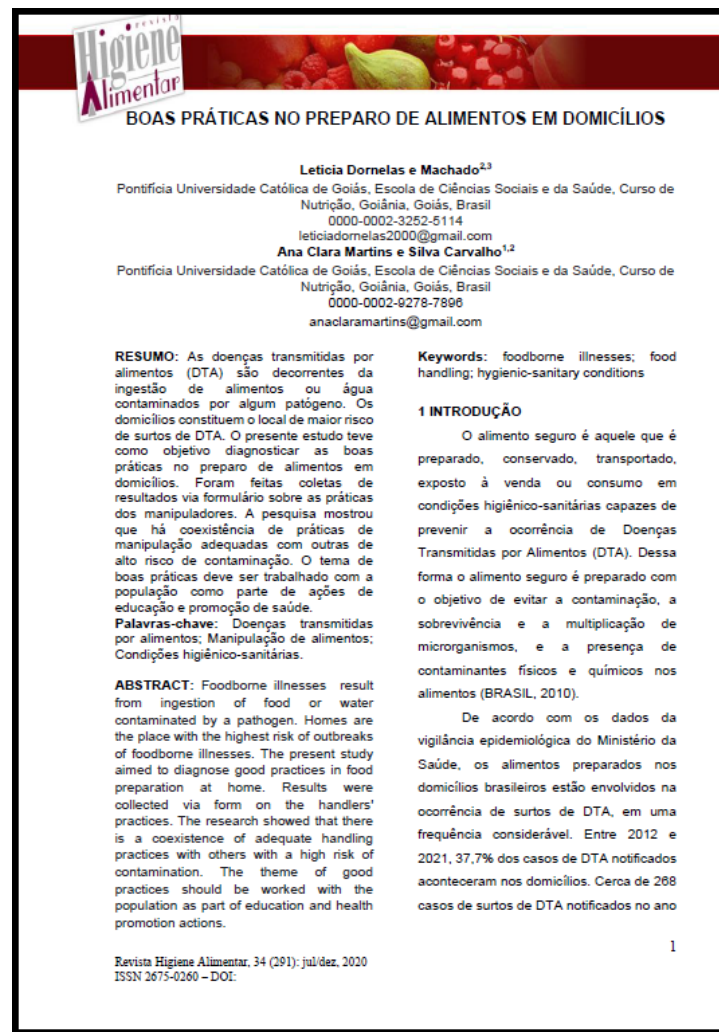
- Capa;
- Folha de rosto;
- Ficha catalográfica;
- Editora;
- Sumário;
- Capítulos;
- Alguns contêm prefácio, referências, glossário e índice;
- Mais de 50 folhas.



Tipos documentais: como reconhecê-los?

ARTIGOS DE REVISTA/PERIÓDICO

- De 5 a 15 páginas;
- Seções: resumo, introdução, metodologia, resultados e conclusão;
- A 1ª página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Título do artigo;
 - Nome dos autores;
 - Nome da revista;
 - Dados da revista.

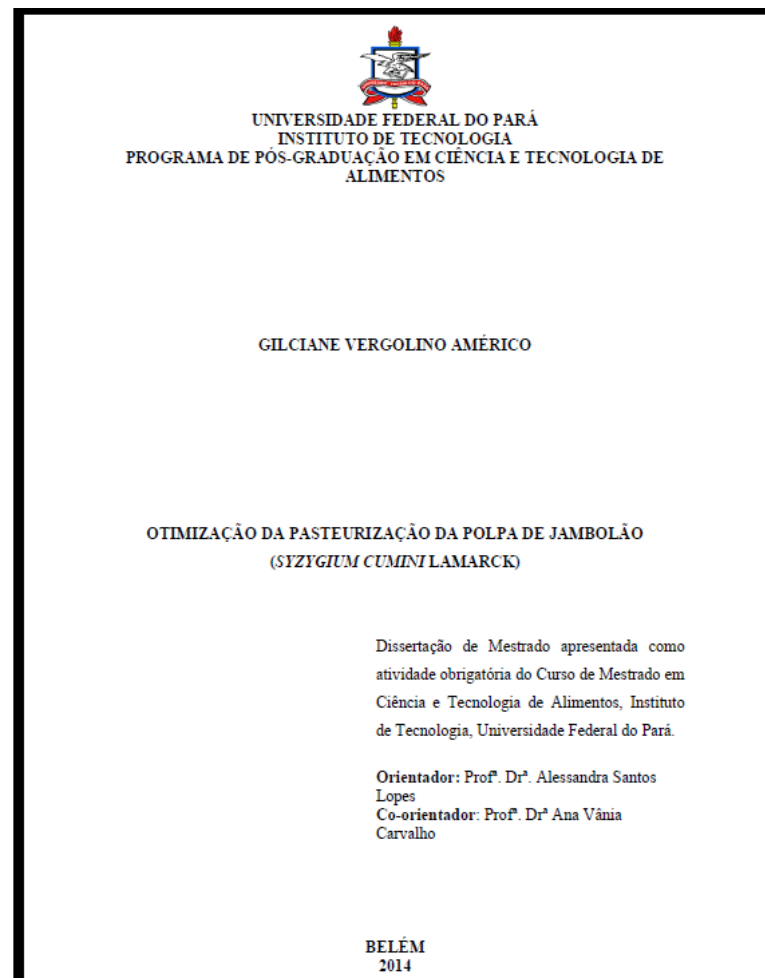


Tipos documentais: como reconhecê-los?

TRABALHOS ACADÊMICOS

(TCCs, dissertações e teses)

- Capa;
- Folha de rosto:
 - Nome da faculdade e universidade;
 - Nome do curso e do orientador e tipo do trabalho;
- Sumário;
- Seções: resumo, introdução, referencial teórico; metodologia, resultados; conclusão e referências;
- Pode conter de 15 a 150 folhas;

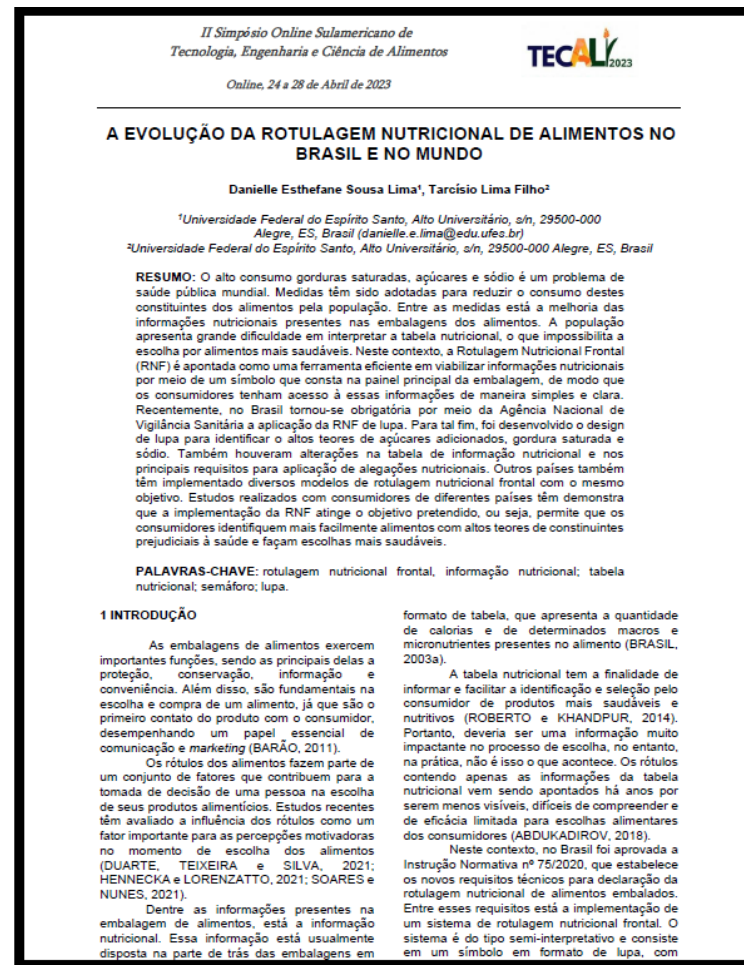


Tipos documentais: como reconhecê-los?

ANAIS DE EVENTO

(Resumo; Resumo expandido; artigo)

- De 5 a 15 páginas;
- Seções: resumo, introdução, metodologia, resultados e conclusão;
- A 1ª página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Título do artigo;
 - Nome dos autores;
 - Nome do evento;
 - Dados do evento.



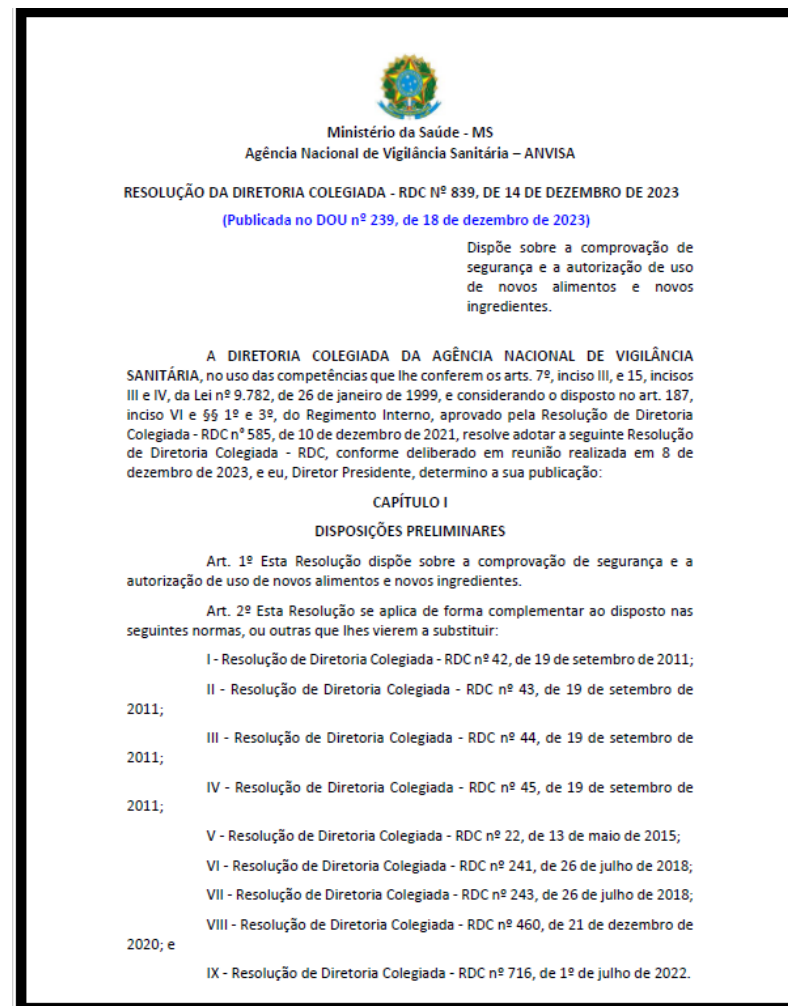
Tipos documentais: como reconhecê-los?

LEGISLAÇÃO

(Lei, Portaria, Resolução, Instrução normativa, etc.)

De 1 a 300 páginas;

- A 1ª página já contém (no cabeçalho ou rodapé):
 - Nome do órgão governamental ou da entidade;
 - Nome da lei;
 - Data da lei;
 - Ementa (resumo do conteúdo da lei);
 - O texto da lei (organizado em artigos, parágrafos, incisos e alíneas).



Fontes de informação: avaliação da qualidade

- Autoria (formação acadêmica);
- Procedência do documento (Instituições de ensino e pesquisa e/ou órgãos governamentais e entidades da área);
- Texto (escrito de forma clara, estruturada e norma culta?);
- Site é confiável?;
- Ano;
- Referências;

Sites e portais para pesquisa acadêmica:

- ▶ ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária
<https://www.gov.br/anvisa/pt-br>
- ▶ MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento
<https://www.gov.br/agricultura/pt-br/>
- ▶ ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos
<https://ital.agricultura.sp.gov.br/>
- ▶ SBCTA - Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos
<http://www.sbcta.org.br/>
- ▶ Alimentos & Bebidas (Portal e revista)
<http://www.alimentosebebidas.com.br/>
- ▶ Higiene Alimentar (Portal e revista)
<https://higienealimentar.com.br/>

Sites e portais para pesquisa acadêmica:

- ▶ Biblioteca Fatec Marília
- ▶ RIC-CPS
- ▶ Google Acadêmico
- ▶ Oasisbr
- ▶ Periódicos Capes
- ▶ SCIELO

<https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/>

Biblioteca

Horário de Atendimento

Segunda a sexta-feira: 08h30min às 12h, 13h às 21h30min.

Acesso ao sistema da Biblioteca e Catálogo

<http://biblio.cps.sp.gov.br/>

Objetivo e Infraestrutura

A Biblioteca da Fatec Marília foi criada em 2006, mesmo ano da criação da faculdade. Ela tem como finalidade atender às necessidades informacionais de estudo e pesquisa dos alunos, professores e funcionários da unidade. Ela está localizada no piso térreo, tem 156 m² de área e é compartilhada com a Etec. Em seu espaço há 6 mesas para estudo em grupo com 24 lugares, 2 mesas para estudo individual, 9 computadores com acesso à internet, mesas de atendimento, área administrativa e 1 armário guarda-volumes. O acervo, de acesso livre, é composto por 16 estantes dupla-face (7 da Etec e 9 da Fatec) para guarda de livros, revistas e jornais.

Acervo

É disponibilizado um acervo para consulta e empréstimo com cerca de 9000 livros sendo 6300 livros (Etec), 2800 exemplares e 630 títulos (Fatec). Há também revistas técnico-científicos (5 títulos e 140 exemplares), CDs e DVDs (27 títulos e 130

<https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/>

Portais Gratuitos de Artigos Científicos e Teses e Dissertações

BDTD – Biblioteca Digital Brasileira de Teses e Dissertações <http://bdtb.ibict.br>

Google Acadêmico <https://scholar.google.com.br>

Periódicos Capes <http://www.periodicos.capes.gov.br>

Portal Oasis <http://oasisbr.ibict.br>

SCIELO – Scientific Electronic Library Online <http://www.scielo.org>

Sites Úteis

Área Alimentos

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária <https://www.gov.br/anvisa/pt-br>

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento <https://www.gov.br/agricultura/pt-br/>

ITAL – Instituto de Tecnologia de Alimentos <https://ital.agricultura.sp.gov.br/>

SBCTA – Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos <http://www.sbcta.org.br/>

Alimentos & Bebidas (Portal e revista) <http://www.alimentosebebidas.com.br/>

Higiene Alimentar (Portal e revista) <https://higienealimentar.com.br/>

Revista Alimentos: Ciência, Tecnologia e Meio Ambiente

<https://revistascientificas.ifrj.edu.br/revista/index.php/alimentos>

Área Gestão

FGV – Fundação Getúlio Vargas <https://portal.fgv.br/>

FGV – Repositório Digital <http://bibliotecadigital.fgv.br/dspace/>

SEBRAE <https://www.sebrae.com.br/sites/PortalSebrae>

<https://fatecmarilia.cps.sp.gov.br/biblioteca/>

Downloads



**Regulamento da
Biblioteca**



**Manual de
pesquisa RIC-CPS**



**Normalização de
trabalhos
acadêmicos**



**Manual de
normalização do
Trabalho de
Graduação**



**Manual de
normalização de
referências**



**Resumão da
normalização**



**Introdução a
fontes de
informação,
técnicas de
pesquisa e
referência**



Guia da Biblioteca



**Como renovar
seus materiais on-
line**

<http://www.biblio.cps.sp.gov.br/>

The image shows the BiblioCPS website interface. At the top left is the logo for BiblioCPS Fatec Marília. At the top right are logos for CPS (Centro Paula Souza) and GOVERNO DO ESTADO SÃO PAULO. Below these is a navigation menu with items: Acervo, Movimentação, Relatórios, Cadastros, Opções, and Ajuda. On the right side of the menu is a user profile for Marcio Navas. Below the menu is a search bar with the text "Pesquisa Avançada" and a search input field containing "O que você procura? Pode informar partes do título, descrição, autor, assunto, características...". Below the search bar is a grid of 24 book covers. The covers include titles such as "Manual de Higiene", "Análise de Alimentos", "Frutas Brasil", "Microbiologia", "Química de Alimentos", "Química Experimental de Alimentos", "Princípios de Bioquímica", "Frutas em Calda, Geléias e Doces", "Manual de Bioquímica", "50 Hortaliças", "Microbiologia de Brock", "Pão e Ciência", "Química Geral", "Administração e Empreendedorismo", "Manual de Controle Higiênico-Sanitário em Serviços de Alimentação", and "Importância dos Alimentos Vegetais".

<http://ric.cps.sp.gov.br/>

Repositório Institucional do Conhecimento - RIC-CPS

cps

CGD



Sobre

Vocabulário Controlado

Relatórios

Ajuda

A

Repositório Institucional do Conhecimento do Centro Paula Souza



O Repositório Institucional do Conhecimento do Centro Paula Souza (RIC-CPS) é uma ferramenta informatizada capaz de gerenciar, armazenar, preservar e disseminar em formato digital o conhecimento científico, tecnológico, artístico-cultural e técnico-administrativo produzido nas comunidades do Centro Paula Souza.

Comunidades:



CESU - Unidade de Ensino Superior de Graduação



CETEC - Unidade de Ensino Médio e Técnico



UPEP - Unidade de Pós-Graduação, Extensão e Pesquisa

Pesquisar

no RIC-CPS

Total de Arquivos

14746 arquivos

Navegar

[Por data de documento](#)

[Autores](#)

[Títulos](#)

[Assuntos](#)

[Cursos](#)

<https://scholar.google.com.br/>

Google Acadêmico



Em qualquer idioma Pesquisar páginas em Português


Sobre os ombros de gigantes

https://www-periodicos-capes-gov-br.ez1.periodicos.capes.gov.br/

gov.br Ministério da Educação/CAPES Órgãos do Governo Acesso à Informação Legislação

CAPES **.periodicos.** Sobre Acervo Treinamentos Informativos

Você tem acesso ao conteúdo gratuito do Portal de Periódicos da CAPES
Acesso CAFe ▾

Olá. O que você está procurando? 

Aqui você encontra conteúdo científico diversificado para deixar sua pesquisa ainda melhor.

Desde livros, normas técnicas, patentes e estatísticas até vídeos e áudios reunidos em um só lugar.

Saiba mais

Destaques

18 DE AGOSTO
Das 14h às 15h50

Treinamento Especial
EBSCO

Avançando seu conhecimento e carreira



https://www.scielo.br

SciELO *Brasil*
Scientific Electronic Library Online

ESPAÑOL ENGLISH

Sobre o SciELO Brasil

Entre uma ou mais palavras Todos os índices Buscar

Adicionar outro campo +

Lista de periódicos

Alfabética Temática

Busca por periódicos

SciELO Press Releases

2022-08-12 10:05 Dilemas e Perspectivas Internacionais na Formação de Professores	2022-08-10 14:00 O que Freinet faria se fosse um professor primário no Brasil de hoje?	2022-08-10 10:05 Covid-19, Desigualdades e Privilégios na Educação Profissional Brasileira	2022-08-09 14:00 É difícil reciclar o lixo alheio	2022-08-09 10:00 Publique ou perca
---	--	--	---	--

https://oasisbr.ibict.br

gov.br

COMUNICA BR | ACESSO À INFORMAÇÃO | PARTICIPE | LEGISLAÇÃO | ÓRGÃOS DO GOVERNO

 Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia

INÍCIO | SOBRE | FONTES COLETADAS | INDICADORES | CONTATO | FAQ | IDIOMA ▾

Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

Pesquise entre 4.275.243 documentos

Todos os campos ▾

 Buscar  Busca avançada

Tipos e técnicas de pesquisa

- Busca simples;
- Busca avançada;
- Busca facetada (filtros);
- Técnicas de pesquisa;

https://oasisbr.ibict.br

gov.br

COMUNICA BR | ACESSO À INFORMAÇÃO | PARTICIPE | LEGISLAÇÃO | ÓRGÃOS DO GOVERNO

ibict Instituto Brasileiro de Informação em Ciência e Tecnologia

INÍCIO | SOBRE | FONTES COLETADAS | INDICADORES | CONTATO | FAQ | IDIOMA ▾

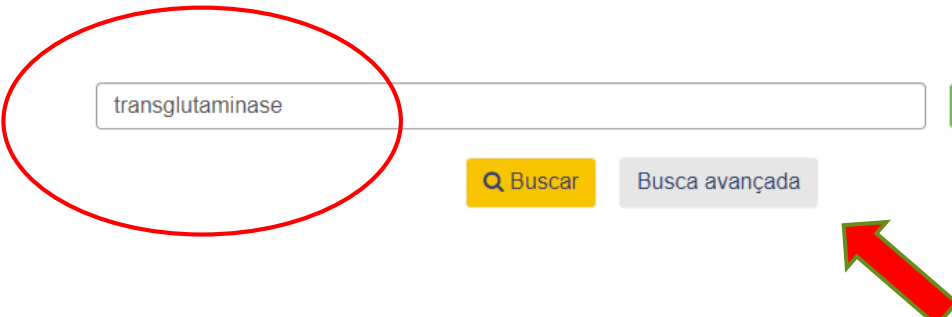
Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

transglutaminase

Todos os campos ▾

Q Buscar Busca avançada



<https://oasisbr.ibict.br>

Dicas de Busca

[Ajuda com a busca avançada](#)

[Ajuda com Operadores de busca](#)

Busca avançada

Busca por:

[+ Adicionar campo de busca](#)

[+ Adicionar outros campos de busca](#)

Buscar

- Todos os campos
- Todos os campos
- Título
- Autor
- Assunto
- Resumo
- Área
- ISBN/ISSN
- Editor
- Coleção
- Ano da publicação
- Sumário

correspondência da busca:

TODOS os termos

Limpar

Limitar a

Idioma:

- Albanês
- Alemão
- Alemão
- Bósnio
- Catalão
- Chinês
- Chinês
- ENG
- enk
- Eslovaco
- Eslovaco

Tipo de documento:

- Artigo
- Artigo (review)
- Artigo (working paper)
- Artigo de conferência
- Capítulo de livro
- Conjunto de dados
- Dissertação
- Livro
- Outros
- Relatório
- Tese

Ilustrado:

Possui ilustrações

Ano da publicação

De:

Até:

https://oasisbr.ibict.br



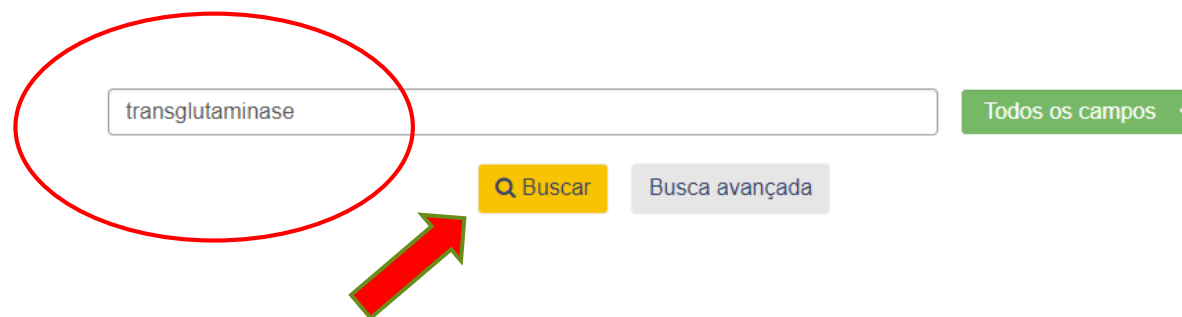
Oasisbr

Portal Brasileiro de Publicações e Dados Científicos em Acesso Aberto

transglutaminase

Todos os campos ▾

Q Buscar Busca avançada



Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▾

Idioma ▾

Assunto ▾

Assunto em inglês ▾

Área do conhecimento ▾

Ano da publicação ▾

Buscas alternativas:

transglutaminase » [transaminase](#) ([Expandir a busca](#))

Mostrando 1 - 20 resultados de **337** para a busca 'transglutaminase', tempo de busca: 0,09s

Ordenar Relevância ▾

- 1 Use of **transglutaminases** in foods and potential utilization of plants as a **transglutaminase** source – Review

por [Bittencourt Luciano, Fernando](#)

Publicado em 2012

“... **Transglutaminases** (TGases) are enzymes able to catalyze acyl-transfer reactions introducing...”

[Acessar documento](#)

Artigo

- 2 Estudo da produção de **transglutaminase** em *Bacillus megaterium* sp. DSM 32

por [Guerra, Rafaela Ramalho](#)

Publicado em 2016

Assuntos: “... **Transglutaminase** ...”

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

- 3 Produ??o de **transglutaminase** microbiana e aplica??o em p?o sem-gl?ten

por [Valad?o, Romulo Cardoso](#)

Publicado em 2014

Assuntos: “... **Transglutaminase** ...”

Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▲

Artigo 119

Dissertação 117

Tese 63

Trabalho de conclusão de curso 19

Artigo de conferência 14

Relatório 2

Mais ...

Idioma ▾

Buscas alternativas:

transglutaminase » [transaminase](#) ([Expandir a busca](#))

Mostrando 1 - 20 resultados de 337 para a busca 'transglutaminase', tempo de busca: 0,09s

Ordenar Relevância ▾

1 Use of **transglutaminases** in foods and potential utilization of plants as a **transglutaminase** source – Review

por [Bittencourt Luciano, Fernando](#)

Publicado em 2012

“... **Transglutaminases** (TGases) are enzymes able to catalyze acyl-transfer reactions introducing...”

[Acessar documento](#)

Artigo

2 Estudo da produção de **transglutaminase** em *Bacillus megaterium* sp. DSM 32

por [Guerra, Rafaela Ramalho](#)

Publicado em 2016

Assuntos: “... **Transglutaminase** ...”

[Acessar documento](#)

Trabalho de conclusão de curso

3 Produ??o de **transglutaminase** microbiana e aplica??o em p?o sem-gl?ten

por [Valad?o, Romulo Cardoso](#)

Publicado em 2014

Assuntos: “... **Transglutaminase** ...”

[Acessar documento](#)



https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - transglutaminase

[Exportar CSV](#)

Refinar a Busca

Instituições ▼

Título da fonte ▼

Autor ▼

Tipo de documento ▲

Artigo

Idioma ▼

Assunto ▼

Assunto em inglês ▼

Ano da publicação ▼

Buscas alternativas:

transglutaminase » [transaminase](#) ([Expandir a busca](#))

Mostrando 1 - 20 resultados de **120** para a busca 'transglutaminase', tempo de busca: 0,60s

Ordenar Relevância ▼

1 **Use of transglutaminases** in foods and potential utilization of plants as a **transglutaminase** source – Review

por [Bittencourt Luciano, Fernando](#)

Publicado em 2012

“... **Transglutaminases** (TGases) are enzymes able to catalyze acyl-transfer reactions introducing...”

[Acessar documento](#)

Artigo

2 **Transglutaminases**: recent achievements and new sources

por [Martins, Ivone](#)

Publicado em 2014

Assuntos: “... **Transglutaminase**...”

[Acessar documento](#)

Artigo

Resultados da busca - transglutaminase [Exportar CSV](#)

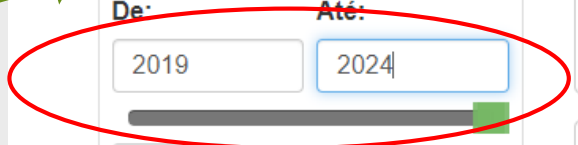
Refinar a Busca

- Instituições ▾
- Título da fonte ▾
- Autor ▾
- Tipo de documento ▲
Artigo
- Idioma ▾
- Assunto ▾
- Assunto em inglês ▾
- Ano da publicação ▲
De: Até:

Buscas alternativas:
transglutaminase » [transaminase \(Expandir a busca\)](#)

Mostrando 1 - 20 resultados de 120 para a busca 'transglutaminase', tempo de busca: 0,60s Ordenar Relevância ▾

- Use of transglutaminases in foods and potential utilization of plants as a transglutaminase source – Review**
por [Bittencourt Luciano, Fernando](#) Publicado em 2012
“... Transglutaminases (TGases) are enzymes able to catalyze acyl-transfer reactions introducing...”
[Acessar documento](#)
Artigo
- Transglutaminases: recent achievements and new sources**
por [Martins, Ivone](#) Publicado em 2014
Assuntos: “... Transglutaminase...”
[Acessar documento](#)
Artigo



https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - transglutaminase

[Exportar CSV](#)

Refinar a Busca

Instituições ▼

Título da fonte ▼

Autor ▼

Tipo de documento ▲

Artigo

Idioma ▼

Assunto ▼

Ano da publicação ▲

De:

Até:

2019

2024

Definir

Buscas alternativas:

transglutaminase » [transaminase](#) (Expandir a busca)

Mostrando 1 - 20 resultados de 25 para a busca 'transglutaminase', tempo de busca: 3,50s

Ordenar

Relevância ▼

- 1 **The Effects of Dietary Wheat and Corn Glutens on the Histopathological and Immunohistochemical Structure of the Ovarian Tissue and Serum and Ovarian Tissue LH and FSH Levels and Li...**

por [Imik, Halit](#)

Publicado em 2023

Assuntos: "...transglutaminase..."

[Acessar documento](#)

Artigo

- 2 **Evaluation of nuclear NF-κB, transglutaminase 2, and ERCC1 as predictors of platinum resistance in testicular tumors**

por [Azambuja, Alan A.](#)

Publicado em 2020

Assuntos: "...transglutaminase 2 [Supplementary Concept]..."

[Acessar documento](#)

Artigo

* Citar

Imprimir

Exportar registro

Registros relacionados

[Improvement of spelt flour by the addition of transglutaminase and its influence on the quality of natural fermentation bread](#)
por: Amante, Patricia Regina
Publicado em: (2020)

[Fermentação natural de pães – Análise sensorial e laboratorial de pães e massas mãe produzidos a partir de farinhas com grau diferente de industrialização](#)
por: Freitas, Gabriela Guida de
Publicado em: (2022)

[Produção e avaliação de pão de forma com tritcale e enzima transglutaminase microbiana](#)
por: Gragnani, Marco Antonio Lefèvre
Publicado em: (2010)

[EFEITO DA TRANSGLUTAMINASE NA QUALIDADE DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL](#)

Melhoramento de farinha espelta por adição de transglutaminase e sua influência na qualidade de pães de fermentação natural

Autor(a) principal: [Patrícia Regina Amante](#)

Data de Publicação: 2020

Outros Autores: [Maria Clara Coutinho Macedo](#), [Viviane Dias Medeiros Silva](#), [Amanda Neris dos Santos](#), [Vinícius Tadeu da Veiga Correia](#), [Camila Argenta Fante](#)

Tipo de documento: **Artigo**

Idioma: por

Título da fonte: [Repositório Institucional da UFMG](#)

Texto Completo: <http://hdl.handle.net/1843/40710>



Resumo:

O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade da farinha espelta em concentrações diferentes de Transglutaminase (TGase) para a produção de pães de fermentação natural. A farinha espelta é conhecida como um grão ancestral que apesar de suas qualidades nutricionais não tem uma boa qualidade proteica para a produção de pães de longa fermentação. Utilizaram-se testes reológicos laboratoriais de panificação e análise do volume e massa do pão nos diferentes tempos de fermentação (2 –4 –6 horas) com diferentes concentrações de TGase (0, 1000, 3000 e 5000 ppm). Design no estudo: os testes foram feitos com 3 repetições. Os dados foram coletados sobre o volume e a massa do pão assado além das avaliações reológicas da massa através de testes de alveografia, extensografia e alveografia. A massa e o volume dos pães assados foram analisadas através o teste ANOVA-two way, incluindo as interações entre as variáveis preditoras e as análises reológicas foram analisadas através o teste de

<https://oasisbr.ibict.br>

por adição de transglutaminase e sua influência na qual... 1 / 15 | - 100% + | [] []

Research, Society and Development, v. 9, n. 8, e240985244, 2020
(CC BY 4.0) | ISSN 2525-3409 | DOI: <http://dx.doi.org/10.33448/rsd-v9i8.5244>

Melhoramento de farinha espelta por adição de transglutaminase e sua influência na qualidade de pães de fermentação natural

Improvement of spelt flour by the addition of transglutaminase and its influence on the quality of natural fermentation bread

Mejora de la harina de espelta mediante la adición de transglutaminase y su influencia en la calidad del pan de fermentación natural

Recebido: 03/06/2020 | Revisado: 10/06/2020 | Aceito: 12/06/2020 | Publicado: 02/07/2020

Patrícia Regina Amante
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6189-9150>
Centro Universitário Una, Brasil
E-mail: patriciareginaamante@gmail.com

Maria Clara Coutinho Macedo
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-6769-4623>
Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil
E-mail: clara.macedosl@hotmail.com

Viviane Dias Medeiros Silva
ORCID: <https://orcid.org/0000-0001-5490-9584>
Universidade Federal de Minas Gerais, Brasil
E-mail: vivianedms@yahoo.com.br

* Citar

Imprimir

Exportar registro

Registros relacionados

[Improvement of spelt flour by the addition of transglutaminase and its influence on the quality of natural fermentation bread](#)
por: Amante, Patricia Regina
Publicado em: (2020)

[Fermentação natural de pães – Análise sensorial e laboratorial de pães e massas mãe produzidos a partir de farinhas com grau diferente de industrialização](#)
por: Freitas, Gabriela Guida de
Publicado em: (2022)

[Produção e avaliação de pão de forma com tritcale e enzima transglutaminase microbiana](#)
por: Gragnani, Marco Antonio Lefèvre
Publicado em: (2010)

[EFEITO DA TRANSGLUTAMINASE NA QUALIDADE DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL](#)

Melhoramento de farinha espelta por adição de transglutaminase e sua influência na qualidade de pães de fermentação natural

Autor(a) principal: [Patrícia Regina Amante](#)

Data de Publicação: 2020

Outros Autores: [Maria Clara Coutinho Macedo](#), [Viviane Dias Medeiros Silva](#), [Amanda Neris dos Santos](#), [Vinícius Tadeu da Veiga Correia](#), [Camila Argenta Fante](#)

Tipo de documento: **Artigo**

Idioma: por

Título da fonte: [Repositório Institucional da UFMG](#)

Texto Completo: <http://hdl.handle.net/1843/40710>

Resumo: O presente trabalho teve por objetivo avaliar a qualidade da farinha espelta em concentrações diferentes de Transglutaminase (TGase) para a produção de pães de fermentação natural. A farinha espelta é conhecida como um grão ancestral que apesar de suas qualidades nutricionais não tem uma boa qualidade proteica para a produção de pães de longa fermentação. Utilizaram-se testes reológicos laboratoriais de panificação e análise do volume e massa do pão nos diferentes tempos de fermentação (2 –4 –6 horas) com diferentes concentrações de TGase (0, 1000, 3000 e 5000 ppm). Design no estudo: os testes foram feitos com 3 repetições. Os dados foram coletados sobre o volume e a massa do pão assado além das avaliações reológicas da massa através de testes de alveografia, extensografia e alveografia. A massa e o volume dos pães assados foram analisadas através o teste ANOVA-two way, incluindo as interações entre as variáveis preditoras e as análises reológicas foram analisadas através o teste de

https://oasisbr.ibict.br

* Citar Imprimir Exportar registro

Registros relacionados

[Improvement of spelt flour by the addition of transglutaminase and its influence on the quality of natural fermentation bread](#)
por: Amante, Patricia Regina
Publicado em: (2020)

[Fermentação natural de pães – Análise sensorial e laboratorial de pães e massas mãe produzidos a partir de farinhas com grau diferente de industrialização](#)
por: Freitas, Gabriela Guida de
Publicado em: (2022)

[Produção e avaliação de pão de forma com triticale e enzima transglutaminase microbiana](#)
por: Gragnani, Marco Antonio Lefèvre
Publicado em: (2010)

[EFEITO DA TRANSGLUTAMINASE NA QUALIDADE DE PÃES DE FERMENTAÇÃO NATURAL](#)

Referência de acordo com a norma APA

Amante, P. R., Macedo, M. C. C., Silva, V. D. M., Santos, A. N. d., Correia, V. T. d. V., & Fante, C. A. (2020). *Melhoramento de farinha espelta por adição de transglutaminase e sua influência na qualidade de pães de fermentação natural*.

Referência de acordo com a norma Chicago

Amante, Patrícia Regina, Maria Clara Coutinho Macedo, Viviane Dias Medeiros Silva, Amanda Neris dos Santos, Vinícius Tadeu da Veiga Correia, e Camila Argenta Fante. *Melhoramento De Farinha Espelta Por Adição De Transglutaminase E Sua Influência Na Qualidade De Pães De Fermentação Natural*. 2020.

Referência de acordo com a norma MLA

Amante, Patrícia Regina, et al. *Melhoramento De Farinha Espelta Por Adição De Transglutaminase E Sua Influência Na Qualidade De Pães De Fermentação Natural*. 2020.

Nota: a formatação da citação pode não corresponder 100% ao definido pela respectiva norma, para gerenciar as citações recomenda-se a utilização do software [Zotero](#), que permite o upload automático das referências do Oasisbr.

Transglutaminase e sua influência na qualidade da farinha espelta em pães de fermentação natural

Medeiros Silva, Amanda Neris dos Santos, Vinícius Tadeu da Veiga Correia, e Camila Argenta Fante

qualidade da farinha espelta em pães de fermentação natural (TGase) para a produção de pães

de fermentação natural. A farinha espelta é conhecida como um grão ancestral que apesar de suas qualidades nutricionais não tem uma boa qualidade proteica para a produção de pães de longa fermentação. Utilizaram-se testes reológicos laboratoriais de panificação e análise do volume e massa do pão nos diferentes tempos de fermentação (2 –4 –6 horas) com diferentes concentrações de TGase (0, 1000, 3000 e 5000 ppm). Design no estudo: os testes foram feitos com 3 repetições. Os dados foram coletados sobre o volume e a massa do pão assado além das avaliações reológicas da massa através de testes de alveografia, extensografia e alveografia. A massa e o volume dos pães assados foram analisadas através o teste ANOVA-two way, incluindo as interações entre as variáveis preditoras e as análises reológicas foram analisadas através o teste de

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

[INÍCIO](#) [SOBRE](#) [FONTES COLETADAS](#) [INDICADORES](#) [CONTATO](#) [FAQ](#) [IDIOMA ▾](#)



Portal Brasileiro de Publicações
e Dados Científicos em Acesso Aberto

extração de óleo de soja

Todos os campos ▾

 Buscar

Busca avançada

Itens coletados

https://oasisbr.ibict.br

Resultados da busca - extração de óleo de soja

[Exportar CSV](#)

Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▾

Idioma ▾

Assunto ▾

Assunto em inglês ▾

Área do conhecimento ▾

Ano da publicação ▲

Mostrando 1 - 20 resultados de 391 para a busca 'extração de óleo de soja', tempo de busca: 0,30s

Ordenar Relevância ▾

1 **Extração aquosa enzimática de óleo de soja**

por [Santos, Renata Dinnies](#)

Publicado em 2005

“... (Alcalase - protease - e Celluclast - celulase) no processo de extração aquosa de óleo de soja, bem...”

[Acessar documento](#)

Artigo

2 **Extração do estigmasterol a partir do óleo de soja**

por [Eidt, M.A.](#)

Publicado em 1991

[Acessar documento](#)

Artigo de conferência

3 **Extração do estigmasterol a partir do óleo de soja**

por [Linden, Rafael](#)

Publicado em 1991

[Acessar documento](#)

Artigo de conferência

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

[INÍCIO](#) [SOBRE](#) [FONTES COLETADAS](#) [INDICADORES](#) [CONTATO](#) [FAQ](#) [IDIO](#)



"extração de óleo de soja"

Todos os campos ▾

Q Buscar

Busca avançada



Uso das aspas “ ”

https://oasisbr.ibict.br



Instituto Brasileiro de
Informação em Ciência e
Tecnologia

[INÍCIO](#) [SOBRE](#) [FONTES COLETADAS](#) [INDICADORES](#) [CONTATO](#) [FAQ](#) [IDIO](#)



Todos os campos ▾

Buscar

Busca avançada

https://oasisbr.ibict.br

"extração de óleo de soja"

Todos os campos ▾

🔍 Buscar

Busca avançada

Resultados da busca - "extração de óleo de soja"

[Exportar CSV](#)

Refinar a Busca

Instituições ▾

Título da fonte ▾

Programa de pós-graduação ▾

Autor ▾

Orientador(a) ▾

Tipo de documento ▾

Idioma ▾

Assunto ▾

Mostrando 1 - 20 resultados de 61 para a busca "'extração de óleo de soja'", tempo de busca: 0,18s

Ordenar

Relevância ▾

1 **Integração energética da etapa de extração de óleo de soja da Cocamar**

por [JOSE UEBI MALUF](#)

Publicado em 2003

Dissertação

2 **Extração de óleo de soja com etanol e transesterificação etílica na miscela**

por [Celso Tomazin Junior](#)

Publicado em 2008

[Acessar documento](#)

Dissertação

3 **MODELAGEM E SIMULAÇÃO INTEGRADA DAS PRINCIPAIS ETAPAS DE EXTRAÇÃO DO ÓLEO DE SOJA**

<https://scholar.google.com.br/>

Google Acadêmico

corante amarelo

Em qualquer idioma Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo comum - **Errado**

https://scholar.google.com.br/

Google Acadêmico

corante amarelo

Artigos

Aproximadamente 29.600 resultados (0,03 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em **Português (Brasil)**. Você pode especificar seu idioma para pesquisa em [Configurações do Acadêmico..](#)

A qualquer momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Período específico...

Ordenar por relevância

Ordenar por data

Em qualquer idioma

Pesquisar páginas em Português

Qualquer tipo

Artigos de revisão

incluir patentes

incluir citações

Criar alerta

[PDF] [uff.br](#)

Estudo da cinética e do equilíbrio de adsorção dos **corantes** azul turquesa QG e **amarelo** reativo 3R em carvão ativado

CE Borba, [AN Módenes](#), [FR Espinoza-Quiñones...](#) - Engevista, 2012 - [periodicos.uff.br](#)

... **corante** azul, e 1200 min para o **corante amarelo**. Baseado nos valores inicial e final da concentração dos **corantes** ... 67 e 82% para os **corantes** azul e **amarelo**, respectivamente. Ainda, ...

☆ Salvar 📄 Citar Citado por 29 Artigos relacionados Todas as 4 versões 🔗

[HTML] [scielo.br](#)

[HTML] Remoção dos **corantes** azul brilhante, **amarelo** crepúsculo e **amarelo** tartrazina de soluções aquosas utilizando carvão ativado, terra ativada, terra ...

[GL Dotto](#), [MLG Vieira](#), [JO Gonçalves](#), [LAA Pinto](#) - Química Nova, 2011 - [SciELO Brasil](#)

... Foram utilizados como adsorbato três **corantes** alimentícios: azul brilhante, **amarelo** crepúsculo e **amarelo** tartrazina (Pluryquímica, Brasil). As especificações dos **corantes** e suas ...

☆ Salvar 📄 Citar Citado por 150 Artigos relacionados Todas as 11 versões 🔗

[PDF] [sbq.org.br](#)

[PDF] Avaliando Métricas em Química Verde de Experimentos Adaptados para a Degradação do **Corante Amarelo** de Tartrazina para Aulas no Ensino Médio

KMS Santos, LMA Lima, TS Santos... - Química Nova na ..., 2021 - [qnesc.sbq.org.br](#)

... A utilização de **corantes** tem sido uma preocupação mundial... resultados na degradação de **corantes** recalcitrantes. Num ...) para a degradação do **corante amarelo** de tartrazina (AT), ...

☆ Salvar 📄 Citar Citado por 7 Artigos relacionados Todas as 2 versões 🔗

[PDF] [uepg.br](#)

Determinação espectrofotométrica simultânea de **corante amarelo** tartrazina e **amarelo** crepúsculo via regressão por componentes principais

ME dos Santos, [N Nagata](#) - Publicatio UEPG: Ciências Exatas e da ..., 2005 - [revistas.uepg.br](#)

... A indústria alimentícia utiliza amplamente **corantes** para ... potencial toxicológico que alguns **corantes** podem apresentar, ... simultânea de dois **corantes** alimentícios: **amarelo** crepúsculo e ...

☆ Salvar 📄 Citar Citado por 7 Artigos relacionados Todas as 2 versões 🔗

<https://scholar.google.com.br/>

Google Acadêmico

tartrazina



Em qualquer idioma Pesquisar páginas em Português

Sobre os ombros de gigantes

Usar termo técnico - **Correto**

https://scholar.google.com.br/

Google Acadêmico

tartrazina

Artigos

Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em Português (Brasil). Você pode especificar seu idioma para pesquisa em Configurações do Acadêmico..

A qualquer momento

Desde 2024

Desde 2023

Desde 2020

Período específico...

Ordenar por relevância

Ordenar por data

Em qualquer idioma

Pesquisar páginas em Português

Qualquer tipo

Artigos de revisão

incluir patentes

incluir citações

Criar alerta

Corantes alimentícios amarantho, eritrosina B e **tartrazina**, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana [PDF] ufmg.br

L de Barros Anastácio, DA Oliveira... - Journal of Applied ..., 2016 - repositorio.ufmg.br

... A **tartrazina** é um corante de coloração amarelo-alaranjado atualmente legalizado para fins industriais no Brasil²⁴. A **tartrazina** vem sendo estudada desde os anos 70 nos Estados ...

☆ Salvar Citar Citado por 33 Artigos relacionados Todas as 5 versões

[HTML] Eletroanálise de corantes alimentícios: determinação de índigo carmim e **tartrazina** [HTML] scielo.br

MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB Zanoni - Eclética química, 2001 - SciELO Brasil

Tartrazina e índigo carmim são corantes alimentícios amplamente utilizados na indústria alimentícia. Ambos os corantes apresentam ondas voltamétricas de redissolução catódica bem ...

☆ Salvar Citar Citado por 49 Artigos relacionados Todas as 11 versões

[HTML] Remoção dos corantes azul brilhante, amarelo crepúsculo e amarelo **tartrazina** de soluções aquosas utilizando carvão ativado, terra ativada, terra ... [HTML] scielo.br

GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, LAA Pinto - Química Nova, 2011 - SciELO Brasil

This work compared activated carbon, activated earth, diatomaceous earth, chitin and chitosan to removal acid blue 9, food yellow 3 and FD&C yellow n° 5 dyes from aqueous solutions ...

☆ Salvar Citar Citado por 150 Artigos relacionados Todas as 11 versões



https://scholar.google.com.br/

Google Acadêmico

tartrazina

Artigos Aproximadamente 3.980 resultados (0,05 s)

Dica: Pesquisa para resultados somente em Português (Brasil). Você pode especificar seu idioma para pesquisa em Configurações do Acadêmico..

Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. [L de Barros Anastácio, DA Oliveira...](#)

... A tartrazina é um corante de coloração e fins industriais no Brasil²⁴. A tartrazina ven

☆ Salvar Citar Citado por 33 Artigos

[HTML] Eletroanálise de corantes alimentícios tartrazina. [MA Kapor, H Yamanaka, PA Carneiro, MVB](#)

Tartrazina e índigo carmim são corantes alimentícia. Ambos os corantes apresentam

☆ Salvar Citar Citado por 49 Artigos

[HTML] Remoção dos corantes azul tartrazina de soluções aquosas u [GL Dotto, MLG Vieira, JO Gonçalves, LAA F](#)

This work compared activated carbon, activ

to removal acid blue 9, food yellow 3 and F

☆ Salvar Citar Citado por 150 Artigos relacionados Todas as 11 versões

[PDF] Análise da concentração de tartrazina em alimentos consumidos por crianças e adolescentes [uninga.br](#)

A Piasini, S Stulp, SM Dal Bosco, FS Adami - Uningá Review, 2014 - revista.uninga.br

O objetivo do presente estudo foi o de analisar se a concentração do corante tartrazina se enquadrava nas recomendações previstas pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária (...)

☆ Salvar Citar Citado por 12 Artigos relacionados Todas as 5 versões

Citar

MLA de Barros Anastácio, Lucas, et al. "Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana." *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences* (2016).

NBR 6023 DE BARROS ANASTÁCIO, Lucas et al. Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences*, 2016.

APA de Barros Anastácio, L., Oliveira, D. A., Delmaschio, C. R., Antunes, L. M. G., & Chequer, F. M. D. (2016). Corantes alimentícios amaranto, eritrosina B e tartrazina, e seus possíveis efeitos maléficos à saúde humana. *Journal of Applied Pharmaceutical Sciences*.

BibTeX EndNote RefMan RefWorks

O que é ABNT?

- ABNT: Associação Brasileira de Normas Técnicas
- Comitês
- NRs: Normas Regulamentadoras

Principais normas usadas na normalização de trabalhos acadêmicos

- ▶ ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação: referências: elaboração. Rio de Janeiro, 2018.
- ▶ ABNT. **NBR 6024**: informação e documentação: numeração progressiva das seções de um documento: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ▶ ABNT. **NBR 6027**: informação e documentação: sumário: apresentação. Rio de Janeiro, 2012.
- ▶ ABNT. **NBR 6028**: informação e documentação: resumo: apresentação. Rio de Janeiro, 2021.
- ▶ ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação: citações em documentos: apresentação. Rio de Janeiro, 2002.
- ▶ ABNT. **NBR 14724**: informação e documentação: trabalhos acadêmicos: apresentação. Rio de Janeiro, 2011.

Citação - Definição

Menção de uma informação extraída de outra fonte (NBR 10520).

Citação: começo do texto

Quando vier no começo do texto:

último sobrenome do(s) autor(es) fora dos parênteses seguido do ano do documento entre parênteses.

Yang, Park e Lee (2013) postularam que a CIM determinada para *S. Typhimurium* foi a mais alta dentre as bactérias testadas, com 50µg/mL, sendo a concentração mais efetiva determinada de 10µg/mL, a qual inibiu o crescimento de *L. monocytogenes*, *B. cereus* e *S. aureus*.

Citação: final do texto

Quando vier no começo do texto:

Tudo dentro dos parênteses: último sobrenome do autor *vírgula* e ano do documento. Até 3 autores, separá-los por ponto e vírgula. Tudo tem espaço.

Existem vários métodos e ferramentas que auxiliam na identificação de aspectos prejudiciais à saúde e bom desempenho do indivíduo em seu ambiente de trabalho. Estes aspectos podem variar entre posturais, cognitivos e organizacionais (Shida; Santos; Bento, 2012).

Definição de referência

Conjunto padronizado de elementos descritivos, retirados de um documento, que permite sua identificação (NBR 6023).

Elementos da referência

AUTOR(ES). **Título:** subtítulo. Dados do documento.
Ano.

Referência por tipo de documento

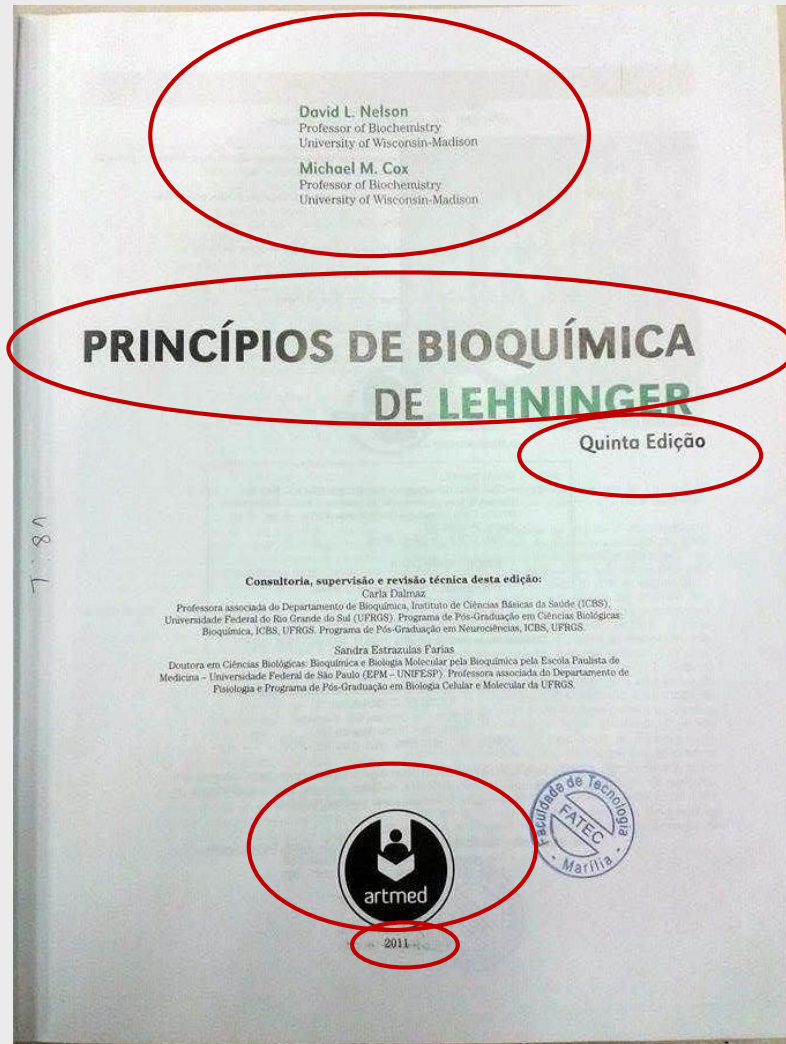
► Livro

Elementos essenciais:

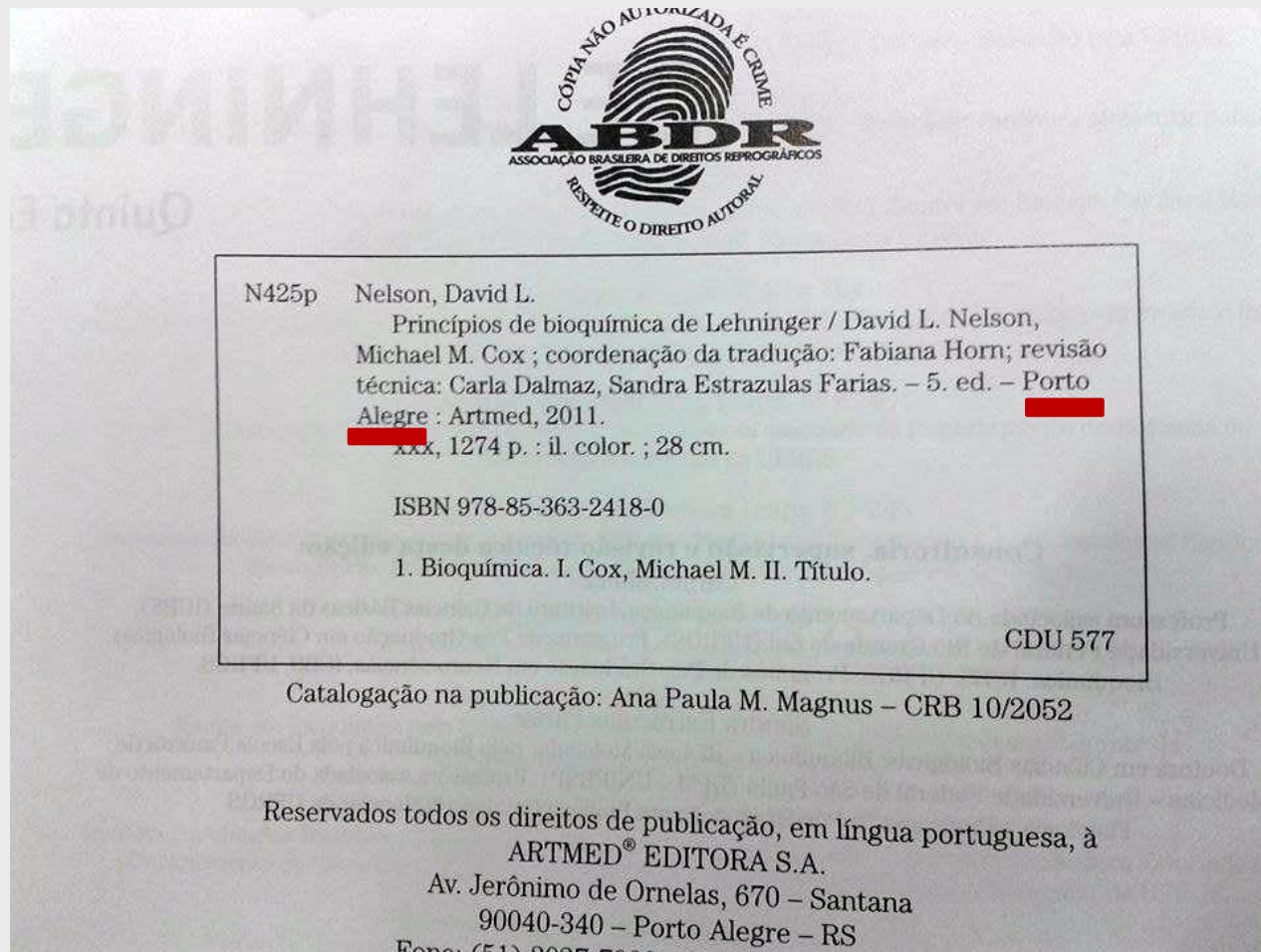
AUTOR(ES). **Título:** subtítulo (se houver). Edição (colocar a partir da 2. ed.). Cidade da editora: Editora, Ano.

NELSON, D. L.; COX, M. M. Princípios de bioquímica de Lehninger. 5. ed. Porto Alegre: Artmed, 2011.

Fonte de informação: Folha de rosto



Fonte de informação: verso da folha de rosto – ficha catalográfica



Fonte de informação: Catálogo Biblioteca Nacional e outros catálogos de bibliotecas

Biblioteca Nacional Todos os acervos

Acervo Título princípios de bioquímica de Lehninger Busca avançada



Princípios de bioquímica de Lehninger / David L. Nelson, Michael M. Cox ; tradução Ana Beatriz Gorini da Veiga ... [et al.]
Lehninger, Albert L., 1917-


Selecionar

Material Livro	Idioma Português	ISBN 9788582710722 (enc.)
Classificação Dewey 572 (Edição 23)	Localização Obras Gerais - IV-402,6,26	
Título uniforme [Principles of biochemistry]		
Publicação Porto Alegre : Artmed, 2014.	Descrição física xxx, 1298 : il. (algumas col.) ; 29 cm.	
Nota geral Tradução de: Lehninger principles of biochemistry. (6. ed.)		
Nota bibliográfica Inclui bibliografia e índice		
Notas locais 5 BNB		
Assuntos Bioquímica		

Fonte de informação: Currículo Lattes



Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico





Heloisa Mascia Cecchi

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: **2034709918562778**

Última atualização do currículo em 05/07/2001

Dados gerais | Formação | Atuação | Produções | Orientações | +

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas:Carotenoides, Sucos, Vitamina A. **(Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)**

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

Lattes ID  <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

Endereço

Endereço Profissional Universidade Estadual de Campinas.
Cidade Universitária Zeferino Vaz
Barão Geraldo
13083-970 - Campinas, SP - Brasil
Telefone: (019) 37882169
Fax: (019) 32892832

Referência por tipo de documento

► Artigo de revista/periódico

AUTOR(ES) do artigo. Título do artigo. **Título do periódico (abreviado ou não)**, cidade, volume, número, página inicial e final, mês(es) abreviado(s), Ano. Disponível em: Acesso em:

CAMONES, M. A. I; ARROYO, G. C. A.; LÓPEZ, O. B. F. Avaliação da segurança pré-clínica de um iogurte probiótico feito com polpa de tumbo (*Passiflora tripartita* Kunth). **Brazilian Journal of Food Technology**, Campinas, v. 27, n. 2, p. 36-45, jan./mar. 2024.

Disponível em:

<https://www.scielo.br/j/bjft/a/Bth9cnvB4pxybC5jKmt3m3g/?lang=en>.

Acesso em: 20 abr. 2024.

Fonte de informação: Cabeçalho do Artigo



The image shows the header of an article on the REAd journal website. The header is dark blue with the REAd logo and navigation links. Below the header, the breadcrumb trail shows the article's location within the journal. The article title is prominently displayed in bold black text. Below the title, the authors' names and affiliations are listed, each with an ORCID ID link. A PDF download button is visible. The publication date is also shown. Finally, the 'Como Citar' section provides the full citation information for the article.

REAd

Atual Arquivos Notícias Sobre ▾

Início / Arquivos / v. 28 n. 2 (2022): MAIO / AGOSTO / Artigos

A vantagem competitiva das empresas cleantechs e o desenvolvimento de capacidades dinâmicas utilizando internet das coisas

Matheus Eurico Soares Noronha
Escola Superior de Propaganda e Marketing
ID <https://orcid.org/0000-0003-4640-6690>

Victor Takashi Hayashi
Escola Politécnica da Universidade de São Paulo
ID <https://orcid.org/0000-0001-6672-4296>

Luiz Otávio Estevam da Silva
Universidade Presbiteriana Mackenzie
ID <https://orcid.org/0000-0002-6070-0944>

Matheus Nunes Lima
Universidade de São Paulo (USP)
ID <https://orcid.org/0000-0002-4365-1335>

PDF

Publicado
2022-08-31

Como Citar
Eurico Soares Noronha, M., Hayashi, V. T., Otávio Estevam da Silva, L., & Nunes Lima, M. (2022). A vantagem competitiva das empresas cleantechs e o desenvolvimento de capacidades dinâmicas utilizando internet das coisas. *Revista Eletrônica De Administração*, 28(2), 455–486. Recuperado de <https://seer.ufrgs.br/index.php/read/article/view/123816>

Fonte de informação: Rodapé do Artigo

BANANA-PASSA COMO SUBSTITUTO DO AÇÚCAR EM FORMULAÇÃO DE BOLO FUNCIONAL

RESUMO

A banana é a fruta mais consumida do Brasil. É bastante consumida devido suas características organolépticas bastante apreciada pelos consumidores. A desidratação é uma alternativa tecnológica à redução das perdas pós-colheita de frutos. Com este trabalho objetivou-se a obtenção de banana passa (como substituto do açúcar na formulação de bolo) por meio de desidratação de banana de variedade Prata, com posterior secagem convectiva em estufa e avaliar os parâmetros físico-químicos de: teor de água, sólidos solúveis totais, cinzas, pH e acidez. A desidratação foi realizada em

estufa à temperatura de 70°C, por 16 horas. Foram realizadas cinco formulações de bolos produzidos com diferentes concentrações (0%, 25%, 50%, 75% e 100%) de banana desidratada. Com base nos resultados apresentados, a utilização da banana como substituto do açúcar é uma alternativa para as pessoas que querem reduzir o nível de açúcar de sua alimentação sem comprometer a qualidade sensorial e aumentar a qualidade nutricional. Portanto, os bolos elaborados poderiam ser disponibilizados no mercado a fim de aumentar a gama de produtos sem açúcar.

Palavras chave: Secagem, Conservação, Bolo, Frutos.

HOLOS, Ano 38, v.1, e13735, 2022



Este é um artigo publicado em acesso aberto sob uma licença Creative Commons.

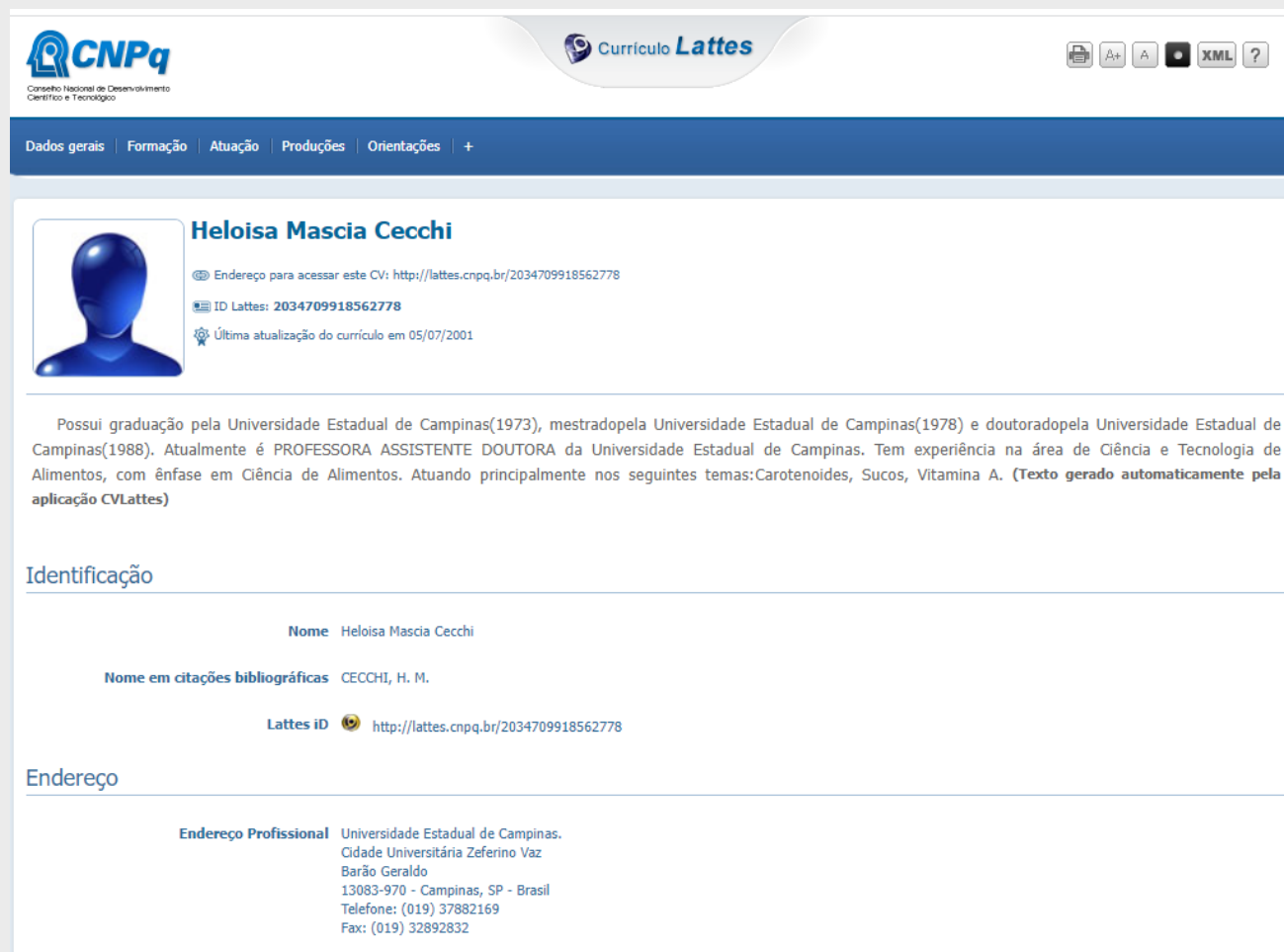
Fonte de informação: Site da Revista/Periódico

The screenshot displays the website for REAd (Revista Eletrônica de Administração) at the URL seer.ufrgs.br/index.php/read/index. The browser's address bar and tabs are visible at the top. The website's header features a dark blue navigation bar with the REAd logo, a search bar, and links for 'Cadastro' and 'Acesso'. Below the header, the main content area is divided into several sections:

- Sobre a Revista:** A section providing information about the journal, including its founding year (1995), its affiliation with the Universidade Federal do Rio Grande do Sul, and its classification (B1 na CAPES).
- Edição Atual:** A section highlighting the current issue, 'v. 28 n. 2 (2022): MAIO / AGOSTO', published on 2022-08-31.
- Enviar Submissão:** A button for submitting articles.
- Idioma:** A section for selecting the language of the content, with options for English, Español (España), and Português (Brasil).
- Informações:** A section for additional information, including links for 'Para Leitores', 'Para Autores', and 'Para Bibliotecários'.
- Edição Atual (bottom):** A section for the current issue, featuring a '1.0' version indicator.

The Windows taskbar at the bottom shows the system tray with the date and time (19:15, 08/11/2022) and several open applications, including a search bar and various utility programs.

Fonte de informação: Currículo Lattes




The screenshot shows the Lattes CV profile for Heloisa Mascia Cecchi. At the top, there is the CNPq logo and the text 'Currículo Lattes'. Below this is a navigation bar with links for 'Dados gerais', 'Formação', 'Atuação', 'Produções', 'Orientações', and a plus sign. The profile header includes a placeholder image, the name 'Heloisa Mascia Cecchi', and three key pieces of information: the CV URL, the Lattes ID (2034709918562778), and the last update date (05/07/2001). A short biography follows, detailing her education and current position as an Assistant Professor and Doctor at the University of Campinas. Below this are sections for 'Identificação' and 'Endereço', each containing specific details about her name and professional address.

CNPq
Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

Currículo **Lattes**

Dados gerais | Formação | Atuação | Produções | Orientações | +

 **Heloisa Mascia Cecchi**

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

ID Lattes: **2034709918562778**


Última atualização do currículo em 05/07/2001

Possui graduação pela Universidade Estadual de Campinas(1973), mestradopela Universidade Estadual de Campinas(1978) e doutoradopela Universidade Estadual de Campinas(1988). Atualmente é PROFESSORA ASSISTENTE DOUTORA da Universidade Estadual de Campinas. Tem experiência na área de Ciência e Tecnologia de Alimentos, com ênfase em Ciência de Alimentos. Atuando principalmente nos seguintes temas:Carotenoides, Sucos, Vitamina A. (Texto gerado automaticamente pela aplicação CVLattes)

Identificação

Nome Heloisa Mascia Cecchi

Nome em citações bibliográficas CECCHI, H. M.

Lattes ID  <http://lattes.cnpq.br/2034709918562778>

Endereço

Endereço Profissional Universidade Estadual de Campinas.
Cidade Universitária Zeferino Vaz
Barão Geraldo
13083-970 - Campinas, SP - Brasil
Telefone: (019) 37882169
Fax: (019) 32892832

Referências: apresentação e formatação

As referências devem vir:

- Ao final do trabalho;
- Alinhadas à esquerda e sem recuo (não são justificadas);
- Espaçamento simples;
- Separadas entre si por um espaço simples;
- Em ordem alfabética pela entrada das referências (sobrenomes).

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

ABNT. **NBR 6023**: informação e documentação – referências – elaboração. Rio de Janeiro, 2002. 24 p.

ABNT. **NBR 10520**: informação e documentação – citações em documentos – apresentação. Rio de Janeiro, 2002. 07 p.

CUNHA, M. B. da. **Manual de fontes de informação**. 2. ed. Brasília: Briquet de Lemos, 2020.

MENEZES, S. **Fontes de informação**: definição, tipologia e confiabilidade. 10 ago. 2021. Disponível em: <https://www.ufrgs.br/bibeng/fontes-de-informacao-definicao-tipologia-confiabilidade/>. Acesso em: 25 abr. 2024.

TRAINOTTI FILHO, A. M.; TRAINOTTI, C. G. **Fontes de informação**. Indaial, SC: UNIASSELVI, 2018.

Referências: apresentação e formatação

REFERÊNCIAS

https://bvsmms.saude.gov.br/bvs/saudelegis/anvisa/2001/res0012_02_01_2001.html

<https://higienealimentar.gov.br/contaminacao-ambiental-de-queijo-colonial-industria-familiar-de-queijo-colonial->

<https://www.gov.br/anvisa/pt-br/assuntos/legislacao/2023/ja-esta-em-vigor-norma-que-classifica-alimentos-a-1>

<https://ital.agricultura.gov.br/documento/amendoim>

<https://memoria.ifrn.edu.br/handle/1044/2079>

<https://tedebc.ufma.br/jspui/handle/tede/1002>

Referências

EXERCÍCIOS

Referência do exercício

► Livro

RIBEIRO, Eliana Paula; SERAVALLI, Elisena A.
G. Química de alimentos. 2. ed. São Paulo:
Edgard Blucher, 2007.

Referência do exercício

► Artigo de revista/periódico

BUSATO, N. V.; SILVEIRA, J. C.; COSTA, A. O. S. da; COSTA JUNIOR, E. F. da. Estratégias de modelagem da extração de óleos essenciais por hidrodestilação e destilação a vapor. **Ciência Rural**, Santa Maria, v. 44, n. 9, p. 1574-1582, set., 2014.

Sites geradores de Referência

GORB - Gerador On-line de Referências
Bibliográficas

<https://gorb.viacarreira.com/>

MORE - Mecanismo On-line para Referências

<https://more.ufsc.br/inicio>

Sites geradores de Referência



Mecanismo Online para Referências

Cadastrar Usuário

Login

Início

Criar Referências

Pesquisar

Minha Conta

Ajuda

Links

Sobre

Contato

Tutorial

FAQ

Sua localização: Livros » Inserir Livros

ELABORAR REFERÊNCIA A LIVROS

Escolha uma Coleção de Referências

Não Classificada

Tipo do Autor

Pessoa(s) Física(s)

Responsabilidade Intelectual

Autor da Obra

Forma Abreviada p/ mais de 3 Autores?

Não

Informar Quantidade de Autores

Desconhecida

Autor *

Nome completo do 1º autor.

Título *

Transcrever o título do livro.

Subtítulo

Transcrever o subtítulo do livro.

Nº da Edição

Ex: 5

Local (Cidade) *

Ex: Florianópolis

Editora *

Ex: Pearson Prentice Hall

Ano(aaaa) *

Ex: 1998

Nº de Páginas, Volumes ou Folhas

Nº de Páginas Ex: 326

Série

Notas

Ex: Tradução de: Machado de Assis

On-Line?

Não

Cancelar

Gerar Referência e Citações



Contato

Obrigado!

Contato:

E-mail: f130bibli@cps.sp.gov.br

Instagram: [@biblioteca.fatec.marilia](https://www.instagram.com/biblioteca.fatec.marilia)