

Dados gerais Formação Atuação Projetos Produções Eventos +



## Gabriela Predebon Nogara

Endereço para acessar este CV: <http://lattes.cnpq.br/0100833370313796>

Última atualização do currículo em 07/04/2016

Formada no curso Superior de Tecnologia em Alimentos pela Universidade Federal de Santa Maria no ano de 2012, com mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos também pela Universidade Federal de Santa Maria, concluído no ano de 2016. **(Texto informado pelo autor)**

### Identificação

#### Nome

Gabriela Predebon Nogara 


#### Nome em citações bibliográficas

NOGARA, G. P.; NOGARA, GABRIELA PREDEBON

### Endereço

### Formação acadêmica/titulação

#### 2014 - 2016

Mestrado em Ciência e Tecnologia dos Alimentos (Conceito CAPES 4).  
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Brasil.  
Título: Estudo do Potencial Bioativo da fração clorofilada da biomassa de *Phormidium autumnale*, Ano de Obtenção: 2016.  
Orientador:  Leila Queiroz Zepka.

#### 2009 - 2012

Graduação em Tecnologia em Alimentos.  
Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Brasil.

### Formação Complementar

#### 2004 - 2007

Curso de língua e cultura italiana. (Carga horária: 384h).  
Associazione Culturale Italiana del Rio Grande do Sul, ACIRS, Brasil.

### Atuação Profissional

Universidade Federal de Santa Maria, UFSM, Brasil.

#### Vínculo institucional

#### 2010 - 2011

Vínculo: , Enquadramento Funcional:

### Projetos de pesquisa

#### 2011 - 2013

Produção de Massas Alimentícias a partir de Farinhas não-convencionais

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Gabriela Predebon Nogara - Integrante / Claudia severo rosa - Coordenador / STEIN, MARÍLIA - Integrante / VIZZOTTO, MAIRA - Integrante.

#### 2010 - 2011

Caracterização Química e Sensorial de Hambúrgueres Adicionados de Farinha de Alfarroba

Situação: Concluído; Natureza: Pesquisa.

Integrantes: Gabriela Predebon Nogara - Integrante / Claudia severo rosa - Coordenador / VIZZOTTO, MAIRA - Integrante / marília stein - Integrante.

## Idiomas

### Italiano

Compreende Bem, Fala Razoavelmente, Lê Bem, Escreve Razoavelmente.

## Produções

### Produção bibliográfica

### Artigos completos publicados em periódicos

Ordenar por

Ordem Cronológica ▼

1.

★ MONTEIRO, S. S. ; **NOGARA, GABRIELA PREDEBON** ; ROSA, C. S. . Natural antioxidant from Pequi (Caryocar brasiliense Camb.) peel in the production of sausage. International Food Research Journal, v. 21, p. 1963, 2014.

2.

ROSA, CLAUDIA SEVERO ; KUBOTA, ERNESTO ; STEIN, MARÍLIA ; **NOGARA, GABRIELA PREDEBON** ; VIZZOTTO, MAIRA . Avaliação do efeito de extrato de farinha de alfarroba (Ceratonia siliqua L.) na estabilidade oxidativa e cor de hambúrgueres congelados. Semina. Ciências Agrárias (Impresso) **JCR**, v. 34, p. 2277, 2013.

Citações: **WEB OF SCIENCE**™ 1 | **SCOPUS** 1

## Eventos

### Participação em eventos, congressos, exposições e feiras

1.

30ª Jornada Acadêmica Integrada.Avaliação do potencial de produção de carotenoides na biomassa de Phormidium autumnale, através de cultivo fototrófico.. 2015. (Outra).

2.

Congresso Brasileiro de Engenharia Química em Iniciação Científica. Identificação de carotenoides da biomassa de Phormidium autumnale obtidos através de extração assistida por ultrassom e avaliação do potencial de produção destes compostos, à partir de cultivo fototrófico.. 2015. (Congresso).

3.

Congresso Brasileiro de Engenharia Química em Iniciação Científica. Produção de aldeídos a partir do cultivo heterotrófico de Phormidium autumnale com monossacarídeos como fonte de carbono exógena.. 2015. (Congresso).

4.

Latin American Symposium of Food Science.Chlorophyll production from Phormidium autumnale cultivated using agroindustrial wastes. 2015. (Simpósio).

5.

29ª Jornada Acadêmica Integrada.Quantificação e Identificação dos extratos de Phormidium sp. Obtidos por diferentes técnicas de extração.. 2014. (Outra).

6.

I Simpósio Brasileiro de Compostos Bioativos.Identificação de compostos bioativos da biomassa de Phormidium autumnale.. 2014. (Simpósio).

7.

16th World Congress of Food Science and Technology. Lipid peroxidation and acceptability of hamburgers with added carob flour (Ceratonia siliqua L.).. 2012. (Congresso).

8.