

PROF. EDUARDO BASÍLIO DE OLIVEIRA



Professor Adjunto IV - UFV

Doutorado: Procédés Biotechnologiques et Alimentaires – INPL (França)

Graduação: Engenharia de Alimentos – UFV

Orientador Permanente – PPGCTA

Linha de Pesquisa: Química, Física e Bioquímica dos Alimentos

Área de Interesse

- Técnico-funcionalidade de proteínas e polissacarídeos de fontes alimentares alternativas.
- Técnico-funcionalidade de novos complexos e conjugados proteína/polissacarídeo alimentares.
- Estudos *in silico* de interações entre essas macromoléculas e outros compostos de interesse alimentar.
- Bioatividade de compostos alimentares (fenólicos, peptídeos, glicosídeos, etc.).

Área de Atuação

- Engenharia de Alimentos (5.07.03.00-5)
- Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)
- Química, Física, Físico-Química e Bioquímica de Alim. e das Matérias Primas Alimentares (5.07.01.02-9)

Temática

- Propriedades físico-químicas, tecnológicas e biológicas de biomoléculas alimentares.
- Desenvolvimento de novos ingredientes alimentícios e de produtos inovadores

Projetos em Andamento

- Quitosano como modulador de propriedades físico-químicas e técnico-funcionais de proteínas e polissacarídeos alimentares tradicionais.
- Quitosano em formulações alimentares: aspectos físico-químico e potencial de aplicação como estabilizante de emulsões.
- Influência da força iônica sobre características estruturais de goma xantana em dispersões aquosas e sobre a reologia dessas dispersões.
- Separação e identificação de peptídeos anti-hipertensivos obtidos da tripsinólise de caseína bovina.