

# PROF. PAULO CÉSAR STIRNGHETA

---

Professor Titular Livre - UFV  
Doutorado (Ph.D.) Doutorado  
Graduação: Engenharia Agrônômica  
Orientador Permanente - PPGCTA  
Linha de Pesquisa: Química e Bioquímica de Alimentos

## Área de Interesse

- Corantes Naturais e Compostos Bioativos, Alimentos Funcionais, Alimentos Orgânicos.

## Área de Atuação

- Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)
- Tecnologia de Alimentos (5.07.02.00-9)

## Projetos Temáticos

- Corantes Naturais e Compostos Bioativos

## Projetos em Andamento

Caracterização, qualidade proteica in vivo e potencial na prevenção do estresse oxidativo de farofas prontas à base de farinha de sorgo.

Produção de nanocelulose de polpa celulósica de pergaminho do café e extratos de café de baixa qualidade para confecção de embalagens biodegradáveis e produção de pesticidas naturais.

Produção de nanomateriais e substâncias de cascas, pergaminho e casca de café de baixa qualidade com aplicação na confecção de embalagens biodegradáveis e como pesticidas naturais de liberação controlada.

Desenvolvimento de filmes inteligentes: efeitos da adição de plastificantes e de extrato de açaí nas características cromáticas como indicador de qualidade na conservação de alimentos.

Validação do do efeito da extração assistida por ultrassom de compostos bioativos a partir de fontes vegetais: modelagem e otimização do do processo composição química e sensorial de grãos de café arábica e robusta frente a modificações no processo de torração.

Propriedades hipoglicêmicas, anti-glicação e antioxidante in vitro de extratos da casca de jabuticaba (*Plinia cauliflora*).

Alimentos orgânicos: análise crítica do cenário atual sob aspectos de produção, processamento, mercado, leis e qualidade.

Antocianinas de açaí: estudo da influência de potenciais interferentes na predição da capacidade antioxidante e das interações químicas no microencapsulamento com carboidratos.

Otimização da extração de fenólicos do sorgo assistida por ultrassom e efeito na estabilidade das 3-

desoxiantocianinas.

Efeito da luz e de aditivos alimentares na estabilidade de antocianinas de sorgo.

Produção e caracterização de filmes orodispersíveis incorporados com nanopartículas de quitosana contendo extrato fenólico de Juçara (*Euterpe edulis Martius*).

Desenvolvimento de filmes inteligentes: efeitos da adição de plastificantes e de extrato de açaí nas características cromáticas como indicador de qualidade na conservação de alimentos

Caracterização, Qualidade Proteica In Vivo e Potencial na Prevenção do Estresse Oxidativo de Farofas Prontas à Base de Farinha de Sorgo

Produção de nanomateriais e substâncias de cascas, pergaminho e casca de café de baixa qualidade com aplicação na confecção de embalagens biodegradáveis e como pesticidas naturais de liberação controlada