

PROF. BRUNO RICARDO DE CASTRO LEITE JÚNIOR



Professor Adjunto A2 - UFV

Doutorado: Tecnologia de Alimentos - UNICAMP

Graduação: Ciência e Tecnologia de Alimentos - IF Sudeste MG

Orientador Colaborador - PPGCTA/UFV

Linha de Pesquisa: DTA-022 – Desenvolvimento de Produtos e Processos, Gestão de Projetos e Inovação Tecnológica

Bolsista de Produtividade em Desenvolvimento Tecnológico e Extensão Inovadora do CNPq - Nível 2

Coordenador do Laboratório e do Grupo de Estudos em Inovação no Processamento de Alimentos - Food Processing Innovation Research Group - <http://dgp.cnpq.br/dgp/espelhogrupo/2466073102784853>

Orcid: <http://orcid.org/0000-0001-9030-2819>

Research gate: <https://www.researchgate.net/profile/Bruno-Ricardo-Leite-Junior>

Lattes: <http://lattes.cnpq.br/5096562930650660>

Scopus: <http://www.scopus.com/authid/detail.url?authorId=56257387400>

Publons: <http://www.researcherid.com/rid/O-3011-2014>

Área de Interesse

- Tecnologias não convencionais no processamento de alimentos
- Processamento de produtos de origem animal e vegetal
- Enzimas com aplicação industrial

Área de Atuação

- Tecnologia de Alimentos (5.07.02.00-9)

Projetos Temáticos

- Application of ultrasound technology to maximize the fat hydrolysis of goat's milk for the aroma production *CNPq - Processo:429033/2018-4*
- Use of physical methods to maximize the milk cream hydrolysis for the production of natural flavors *CNPq - Processo: 306514/2020-6*

Projetos em Andamento

- Application of ultrasound technology to maximize the fat hydrolysis of goat's milk for flavor production. 2019-2022
- Use of physical methods to maximize the hydrolysis of goat and cow's milk cream for natural flavor production. 2020-2022
- Application of ultrasound technology to enhance the enzymatic hydrolysis of pumpkin seed proteins: Effect on the functional and biological properties of the peptides obtained – 2021-2024
- Evaluate the biological properties of peptides obtained by enzymatic hydrolysis of goat's milk casein assisted by ultrasound. 2021-2023
- Use of ultrasound technology to enhance the hydrolysis of proteins extracted from goat's milk. 2021-2023
- Technological feasibility of dairy beverages manufactured from sheep's and goat's cheese whey. 2021-2024