

PROF. FREDERICO AUGUSTO RIBEIRO DE BARROS



Professor Adjunto I - UFV

Doutorado (Ph.D.): Food Science and Technology –Texas A&M University- USA

Graduação: Engenharia de Alimentos – UFV

Orientador – PPGCTA

Linha de Pesquisa: Química, Física e Bioquímica dos Alimentos

Área de Interesse

- Química e funcionalidade de cereais e outras matérias-primas amiláceas.
- Técnicas de processamento para melhorar o perfil nutricional de grãos.
- Interações do amido com proteínas e compostos fenólicos e como essas interações afetam propriedades físicas, químicas e nutricionais dos alimentos.
- Identificação, quantificação e benefícios para a saúde dos compostos bioativos em alimentos.

Área de Atuação

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

Temática

- Estudos da química e tecnologia de grãos para melhorar a qualidade de alimentos e a saúde humana.
- Compostos bioativos em frutas e hortaliças: Extração, quantificação e propriedades antioxidantes.

Projetos em Andamento

- Caracterização, qualidade proteica *in vivo* e potencial na prevenção do estresse oxidativo de farofas prontas à base de farinha de sorgo.
- Otimização da extração assistida por ultrassom de antocianinas e fenólicos totais de frutas vermelhas produzidas no Brasil
- Farinha mista de sorgo e quinoa: qualidade proteica e potencial antioxidante *in vivo*
- Otimização da extração assistida por ultrassom de compostos fenólicos de sorgo e milho roxo