

PROF.(A) ANA CLARISSA DOS SANTOS PIRES



Professora Associada - UFV

Doutorado: Ciência e Tecnologia de Alimentos (2009) - UFV

Graduação: Ciência e Tecnologia de Laticínios - UFV

Linha de Pesquisa: Química, Física e Bioquímica dos Alimentos
Orientadora Permanente - PPGCTA

Bolsista de Produtividade em Pesquisa/CNPq – Nível 2

Coordenadora do Grupo THERMA – Termodinâmica Molecular Aplicada

Área de Interesse

- Cinética e termodinâmica de interação entre proteínas e moléculas bioativas
- Formação e caracterização de nanoestruturas formadas entre proteínas e moléculas bioativas
- Utilização da nanociência e nanoengenharia para montagens moleculares que otimizem as propriedades funcionais dos alimentos
- Extração de moléculas de interesse por métodos sustentáveis
- Utilização de coprodutos da indústria de alimentos para desenvolvimento de produtos sustentáveis
- Redução de carboidratos em produtos alimentícios

Área de Atuação

- Química, Física, Físico-Química e Bioquímica de Alimentos e das Matérias Primas Alimentares (5.07.01.02-9)
- Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)
- Tecnologia de Produtos de Origem Animal (5.07.02.01-7)
- Aproveitamento de Subprodutos (5.07.02.05-0)

Projetos Temáticos

- Cinética e termodinâmica de processos moleculares em matrizes alimentícias para formação de nanoestruturas, extração de compostos e desenvolvimento de produtos baseados em nanociência e nanotecnologia.

Projetos em Andamento

- Cinética e termodinâmica de formação de nanocomplexos de proteínas e moléculas bioativas
- Desenvolvimento de produtos sustentáveis à base de leite
- Desafios da redução de carboidratos para a Indústria de Alimentos