

# PROF.(A) MÁRCIA CRISTINA TEIXEIRA RIBEIRO VIDIGAL

---



Professor Adjunto I - UFV

Doutorado: Ciência e Tecnologia de Alimentos (2013) - UFV

Graduação: Engenharia de Alimentos (2006) - UFV

Orientador Permanente - PPGCTA

Linha de Pesquisa: Tecnologia do Processamento de Alimentos,  
Projetos Agroindustriais e Inovação Tecnológica

## Área de Interesse

- Propriedades físico-químicas e tecnológicas de biopolímeros,
- Desenvolvimento, caracterização e estudo da estabilidade de emulsões, géis e espumas,
- Modelagem e simulação de processos e produtos na indústria de alimentos,
- Avaliação sensorial de alimentos.

## Área de Atuação

- Ciência de Alimentos (5.07.01.00-2)
- Tecnologia de Alimentos (5.07.02.00-9)
- Aproveitamento de Subprodutos (5.07.02.05-0)

## Projetos Temáticos

- Estudos das propriedades tecnológicas de biomoléculas
- Modelagem, Otimização e Simulação de Produtos e Processos

## Projetos em Andamento

- Propriedades Técnico-funcionais de óleo de baru (*Dipteryx alata vog.*): um promissor ingrediente para a indústria de alimentos
- Complexos de betanina com diferentes biopolímeros: produção, avaliação da estabilidade e aplicação em sobremesa lactea
- Estudo sensorial e termodinâmico da interação entre o alcalóide quinina e a proteína salivar mucina
- Proteínas vegetais: estudo da percepção de consumo, desenvolvimento e avaliação de gelados comestíveis
- Óleo de babaçu (*Orbignya speciosa*): determinação das propriedades físicas e químicas e aplicação em emulsões