

## Artigos aptos a participar do 5º Prêmio Portal e-food

Podem participar os artigos publicados na seção artigos do site do Portal e-food entre 30/10/2023 e 20/10/2024.

Lista de artigos organizada em ordem cronológica de publicação, do mais antigo ao mais recente:

1. [Manejo de galos na produção de ovos](#)
2. [Aproveitamento de resíduos agroindustriais no desenvolvimento de produtos veganos](#)
3. [Dieta natural: quão semelhante à nossa está a dieta de nossos amigos peludos?](#)
4. [A transformação do ovo em pintainho de corte nos incubatórios comerciais](#)
5. [Plantas Alimentícias Não Convencionais, PANCs: tendência saudável e sustentável](#)
6. [O uso de resíduos da produção de lácteos para desenvolvimento de produtos](#)
7. [Processos térmicos bem definidos: A chave para alimentos seguros](#)
8. [Importância da sanitização em couve minimamente processada](#)
9. [Desenvolvimento econômico e consumo de pescado através do turismo](#)
10. [Prazo para implementação da PORTARIA SDA Nº 664, DE 30/09/2022 foi postergado](#)
11. [Qualidade da carne de cordeiros](#)
12. [Aplicabilidade de PCCs no abate de aves voltados à saúde pública](#)
13. [Uso de óleos essenciais em queijos](#)
14. [Probióticos esporulados: uma nova tendência em formulações alimentícias](#)
15. [Utilização da casca de ovos na alimentação como fonte alternativa de cálcio](#)
16. [Balas, doces e confeitos e a tendência da saudabilidade](#)
17. [Você conhece os benefícios do Kefir para sua saúde?](#)
18. [Uso de Espessantes Alimentares](#)
19. [Sustentabilidade na produção de derivados lácteos](#)
20. [Agrotóxicos e Redes de Polinização: Consequências para a biodiversidade e segurança alimentar](#)
21. [Bacteriófagos na Indústria de Alimentos: Aspectos Positivos e Negativos](#)
22. [Carne cultivada: uma alternativa sustentável](#)
23. [Codornas: “pequenas–grandes” potências na produção animal](#)
24. [Controle de salmonella nos abatedouros: Qualidade assegurada para o consumidor](#)
25. [Manejo pré abate e os impactos microbiológicos na qualidade da carne de frango](#)
26. [Alergenicidade de leite A2A2 e de leite de outras espécies](#)
27. [Panorama acerca da merenda escolar nas escolas públicas brasileiras](#)
28. [Potencial nutricional dos frutos da palmeira Juçara: o açaí da Mata Atlântica](#)
29. [Impacto da nova rotulagem nutricional na compreensão das vitaminas nos alimentos](#)
30. [Viabilidade de bactérias probióticas, a importância delas para a saúde](#)
31. [Técnicas de microencapsulação de bioativos: alternativa para a indústria de alimentos](#)
32. [Alergênicos na indústria de alimentos: dificuldades e oportunidades.](#)
33. [Qualidade microbiológica dos alimentos ofertados nas escolas públicas](#)
34. [Novas regras de rotulagem de alimentos e os seus impactos](#)
35. [Salmão e ômega 3: o que os estudos dizem](#)
36. [Potencial prebiótico e utilização do albedo de maracujá em novos produtos](#)

37. [Listeria em produtos de origem animal: uma preocupação para a saúde pública](#)
38. [Biomassa de banana verde como substituto promissor de gordura em sorvete](#)
39. [Ação de enzimas de frutas como amaciante de proteínas responsáveis pela dureza da carne](#)
40. [Adição de bactérias probióticas em novas matrizes alimentícias](#)
41. [Impacto da contaminação microbiológica na qualidade e segurança de frutas, polpas e sucos](#)
42. [Consumo de carnes exóticas](#)
43. [Vitaminas do leite de vaca e sua importância para saúde](#)
44. [Prevenção de doenças de transmissão hídrica e alimentar](#)
45. [Desinfetantes alternativos para limpeza de ovos férteis](#)
46. [Recall por alérgenos alimentares](#)
47. [Impacto da rotulagem de alergênicos na saúde do consumidor](#)
48. [Nanopartículas de Prata como antimicrobiano em indústria de alimentos](#)
49. [Práticas domésticas de redução de resíduos de agrotóxicos em hortifrutis](#)
50. [Sementes de abóbora: subproduto vegetal de interesse comercial](#)
51. [Benefícios do leite humano na microbiota intestinal dos recém-nascidos](#)
52. [Potencial de consumo de cogumelos nativos da Mata Atlântica](#)
53. [Faisão: proteína alternativa e qualidade nutricional](#)
54. [Conheça a laranja Moro e seus benefícios no emagrecimento](#)
55. [Hábitos alimentares de crianças com Transtorno do Espectro Autista](#)
56. [Acerola: características e importância da fruta](#)
57. [Geração de resíduos sólidos e destinação sustentável](#)
58. [Qualidade microbiológica da carne bovina comercializada em açougues](#)
59. [Reaproveitamento de bagaço de malte no processamento de alimentos](#)
60. [Impactos ambientais da pecuária](#)
61. [Impacto sensorial e nutricional da alcalinização do cacau em pó](#)
62. [Aplicação da metodologia CATA \(Check All That Apply\) em produtos lácteos](#)
63. [Segurança dos Alimentos: A importância dos colaboradores](#)
64. [Uso de Resíduos e Subprodutos Vegetais na Alimentação: Agenda 2030](#)
65. [Qualidade e segurança de polpas de frutas](#)
66. [Homologação e Monitoramento de Fornecedores: Uma Prática Multidisciplinar](#)
67. [Ovo: de vilão a mocinho na alimentação humana](#)
68. [A tecnologia que está por trás dos alimentos e bebidas](#)
69. [Benefícios do uso de pré e probióticos na disbiose intestinal](#)
70. [Ferramentas para gestão do custo do pescado em cardápio](#)
71. [Substituição dos antibióticos por fitoterápicos na tilapicultura](#)
72. [Rendimento e características físico-químicas do suco de laranja](#)
73. [Estudo de Estabilidade para Suplementos Alimentares](#)
74. [Inovação na Produção de Carne e Análogos para Consumo Sustentável](#)
75. [Redução de Perdas e Desperdício de Alimentos](#)