UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Ata da defesa/apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição - CCS da Universidade Federal de Pernambuco, no dia 16 de junho de 2026.

ATA Nº 601

Aos dezesseis dias do mês de junho de dois mil e vinte e seis, às oito horas e trinta minutos, em sessão pública realizada de forma remota, teve início a Defesa da Dissertação intitulada EFEITO DO PRÉ-TRATAMENTO DO PLASMA FRIO NA OBTENÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ (Passiflora edulis f. flavicarpa) E SUA APLICAÇÃO EM BISCOITOS, do(a) mestrando(a) Fernanda Gonçalves da Silva, na Área de Concentração Ciências dos Alimentos, sob a orientação do(a) Prof(a). Patrícia Moreira Azoubel e coorientação do(a) Prof(a). João Henrique Fernandes da Silva. A Comissão Examinadora foi aprovada ad referendum pela Coordenação do Programa de Pós-Graduação, em 09/06/2026, sendo composta pelos examinadores Thayza Christina Montenegro Stamford, da Universidade Federal de Pernambuco; Jenyffer Medeiros Campos Guerra, da Universidade Federal de Pernambuco; e Carlos Eduardo Vasconcelos de Oliveira, do Centro Universitário UNIESP. Após cumpridas as formalidades conduzidas pelo(a) presidente(a) da comissão, Thayza Christina Montenegro Stamford, o(a) candidato(a) ao grau de Mestre(a) foi convidado(a) a discorrer sobre o conteúdo do Trabalho de Dissertação. Concluída a explanação, o(a) candidato(a) foi arguido(a) pela Comissão Examinadora que, em seguida, reuniu-se para deliberar e conceder, ao(à) mesmo(a), a menção APROVADO(A). Para a obtenção do grau de Mestre(a) em Nutrição, o(a) concluinte deverá ter atendido todas às demais exigências estabelecidas no Regimento Interno e Normativas Internas do Programa, nas Resoluções e Portarias dos Órgãos Deliberativos Superiores, assim como no Estatuto e no Regimento Geral da Universidade, observando os prazos e procedimentos vigentes nas normas.

Dr. CARLOS EDUARDO VASCONCELOS DE OLIVEIRA

Examinador Externo à Instituição

Dra. JENYFFER MEDEIROS CAMPOS GUERRA, UFPE

Examinadora Interna

Dra. THAYZA CHRISTINA MONTENEGRO STAMFORD, UFPE

Presidente

FERNANDA GONÇALVES DA SILVA

Mestrando(a)

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Ata da defesa/apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição - CCS da Universidade Federal de Pernambuco, no dia 16 de junho de 2026.

FOLHA DE CORREÇÕES

ATA Nº 601

Autor: **FERNANDA GONÇALVES DA SILVA**

Título: **EFEITO DO PRÉ-TRATAMENTO DO PLASMA FRIO NA OBTENÇÃO DE FARINHA DE CASCA DE MARACUJÁ (Passiflora edulis f. flavicarpa) E SUA APLICAÇÃO EM BISCOITOS**

Banca examinadora:

CARLOS EDUARDO VASCONCELOS DE OLIVEIRA	Examinador Externo à Instituição	_____
JENYFFER MEDEIROS CAMPOS GUERRA	Examinadora Interna	_____
THAYZA CHRISTINA MONTENEGRO STAMFORD	Presidente	_____

Os itens abaixo deverão ser modificados, conforme sugestão da banca

1. [x] INTRODUÇÃO

Introdução bem escrita, com poucos ajustes a serem efetuados. Sugestões estão no texto da dissertação. Outras sugestões pontuais:
Página 13, parágrafo 1: Incluir dados atualizados de produção e exportação de maracujá para os anos de 2024 e 2025, a fim de contextualizar temporalmente a relevância econômica do fruto e a geração de resíduos.
Página 13, parágrafo 2: Reforçar a conexão entre a geração de resíduos (casca) e o seu potencial como matéria-prima para a produção de farinha funcional, destacando os compostos bioativos (fibras, pectina, fenólicos) que serão avaliados no estudo.
Página 14, parágrafo 1: Ampliar a justificativa para o uso do plasma frio, mencionando especificamente seu potencial como pré-tratamento para secagem, e não apenas como método de conservação, alinhando-se com o objetivo central do trabalho.

2. [x] REVISÃO BIBLIOGRÁFICA

Seguir a ordem dos pontos referentes ao maracujá, farinha e produtos e depois abordar o plasma. Demais sugestões pontuais:
Página 18, seção 2.2: Incluir uma breve menção sobre as limitações tecnológicas e econômicas que ainda dificultam a aplicação industrial do plasma frio, para equilibrar a visão otimista da tecnologia.
Página 20, seção 2.3: Adicionar dados quantitativos sobre a redução do tempo de secagem proporcionada pelo plasma em outras matrizes vegetais (ex: tucumã, ervilhas), para fortalecer a base comparativa com os resultados obtidos.
Página 24, seção 2.5: Complementar com exemplos de outros resíduos agroindustriais utilizados na formulação de biscoitos funcionais (ex: bagaço de uva, casca de beterraba), para demonstrar a tendência da área e o alinhamento do estudo com o estado da arte.

3. [x] METODOLOGIA

Organizar a parte de composição centesimal em sequência e agrupá-los para reduzir o tamanho do texto, caso ache necessário.
Página 30, seção 5.4 (Sugestão Crítica): Incluir a descrição detalhada dos ensaios preliminares de plasma (2,5 e 5 minutos) que levaram à escolha do tempo de 3 minutos, apresentando os critérios de seleção (ex: eficiência de secagem, preservação de

bioativos). Essa justificativa é essencial para a reprodutibilidade do método.
Página 31, seção 5.5.1: Especificar o tempo de secagem em estufa utilizado para a obtenção da farinha, uma vez que a cinética de secagem na Figura 5 termina aos 300 minutos, mas o tempo exato para atingir 15% de umidade é de 119 minutos (tratado) e 138 minutos (controle).
Página 37, seção 5.9: Incluir o parâmetro de deformação da amostra no ensaio de textura (ex: percentual de compressão ou distância) para garantir a reprodutibilidade da análise instrumental.

1. [x] RESULTADOS OBTIDOS

Alguns ajustes solicitado e explicações adicionais estão no texto. Verificar as sugestões diretamente no texto da dissertação. Ajustes pontuais:
Resultados bem apresentados, só precisando ajustar os quadros em forma de tabela, apresentar as legendas das farinhas em todas as tabelas que aparecem codificação. Sugiro remover as imagens das placas petrifilm e verificar o gráfico de secagem em base seca.
Página 40, Figura 5: Adicionar no texto a modelagem matemática da cinética de secagem (cálculo da difusividade efetiva - Deff) para os dois tratamentos, conferindo maior robustez científica à discussão sobre o aumento da eficiência do processo.
Página 42, Tabela 2: Reformular a interpretação sobre o baixo teor de lipídeos na farinha tratada com plasma (0,66%). A discussão deve ser reescrita para evitar a contradição entre a hipótese de oxidação lipídica e o baixo índice de peróxidos. Sugere-se atribuir a redução a alterações físico-químicas na matriz, como perda de frações lipídicas mais lábeis durante a secagem ou menor extração pelo método Folch, e não à oxidação.
Página 48, seção 6.4, Tabela 6: Corrigir o erro de digitação no título da Tabela 6, que está grafado como "Tabela 8" no documento original.
Página 59, Tabela 10: Reforçar a discussão sobre a correlação positiva entre o aumento de fenólicos totais nos biscoitos com plasma (3,99 mg EAG/g MS) e o respectivo aumento da atividade antioxidante (3,37 μmol/100 g MS), destacando que este é o principal achado funcional do estudo.
Página 66, Tabela 13: Ampliar a discussão sobre o efeito do plasma na textura dos biscoitos, correlacionando a menor dureza observada nas formulações com plasma (FPM20FT80) com a maior umidade e com a possível modificação estrutural das fibras promovida pelas espécies reativas, que teriam reduzido sua agressividade à rede de
glúten.

2. [x] CONCLUSÕES

Ajustar o texto. As conclusões são as respostas à hipótese e aos objetivos: geral e específicos. Tempo verbal utilizado deve ser no PRESENTE.

COMENTÁRIOS GERAIS:

O trabalho intitulado "Efeito do pré-tratamento do plasma frio na obtenção de farinha de casca de maracujá (Passiflora edulis f. flavicarpa) e sua aplicação em biscoitos" constitui uma contribuição relevante para a área de Ciência e Tecnologia de Alimentos e Nutrição, alinhada com os temas de sustentabilidade, aproveitamento de resíduos e inovação tecnológica. A pesquisa foi bem conduzida e os resultados são promissores, demonstrando o potencial do plasma frio para otimizar a secagem e preservar compostos bioativos. No entanto, a versão final da dissertação exige correções objetivas para eliminar contradições interpretativas e aprofundar a discussão científica. Fernanda Gonçalves da Silva apresentou e realizou a defesa da dissertação com domínio do tema e conhecimento técnico-científico. Algumas sugestões no texto e apresentação de alguns dados foram solicitadas pela banca. Abaixo segue algumas sugestões adicionais não contidas nos tópicos analisados anteriormente.
Verificar em todo o texto se Passiflora edulis está em itálico. Em alguns locais não está.

UNIVERSIDADE FEDERAL DE PERNAMBUCO

Ata da defesa/apresentação do Trabalho de Conclusão de Curso de Mestrado do Programa de Pós-graduação em Nutrição - CCS da Universidade Federal de Pernambuco, no dia 16 de junho de 2026.

RESUMO: rever a escrita, pois faltam métodos e resultados, por exemplo os parâmetros de qualidade dos biscoitos. Diminuir a justificativa (8 linhas), para 4 linhas aproximadamente, ou retirar totalmente. Pode iniciar diretamente com o OBJETIVO, para poder incluir os métodos e resultados que faltam. Reescrever o resumo removendo a parte excessiva de introdução e metodologia e abordar mais os resultados importantes.
ABSTRACT: Mesmas alterações do RESUMO.
Formatar as tabelas. Retirar as figuras das análises microbiológicas. Alterar os quadros 1 e 2 para tabela.
Com a implementação dessas correções, o trabalho atingirá o padrão de qualidade exigido pela UFPE e poderá ser submetido a periódicos de alto impacto na área de Nutrição e Alimentos. Assim, considerando o mérito da pesquisa e a necessidade de ajustes, o parecer é: APROVADA

Prof. PATRICIA MOREIRA AZOUBEL
Orientador(a)

Emitido em 16/06/2026

ATA DE DEFESA DE DISSERTACAO Nº 473/2026 - PPGNUTCCS (11.96.10)

(Nº do Protocolo: NÃO PROTOCOLADO)

(Assinado digitalmente em 14/08/2026 19:52)
ILMA KRUZE GRANDE DE ARRUDA
COORDENADOR DE CURSO
PPGNUTCCS (11.96.10)
Matrícula: ###309#8

(Assinado digitalmente em 13/08/2026 14:58)
JENYFFER MEDEIROS CAMPOS GUERRA
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DEPEQ (11.65.56)
Matrícula: ###764#4

(Assinado digitalmente em 13/08/2026 14:38)
POLIANA NUNES DE SANTANA
ASSISTENTE EM ADMINISTRACAO
DEPNUT (11.96.63)
Matrícula: ###537#0

(Assinado digitalmente em 13/08/2026 15:44)
THAYZA CHRISTINA MONTENEGRO STAMFORD
PROFESSOR DO MAGISTERIO SUPERIOR
DCCM (11.00.05.01)
Matrícula: ###458#2

Visualize o documento original em http://sipac.ufpe.br/documentos/ informando seu número: **473**, ano: **2026**, tipo: **ATA DE DEFESA DE DISSERTACAO**, data de emissão: **13/08/2026** e o código de verificação: **927f8cb35a**