



Tecnologias Emergentes

Tecnologias de Alta Pressão

Processamento de Polpas e Sucos de Frutas

- *Inativação de Microrganismos e enzimas*
- *Extração de compostos bioativos*
- *Bioacessibilidade*



Processamento de Carnes e derivados

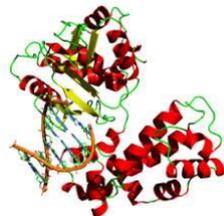
- *Extensão de shelf life*
- *Amaciamento*
- *Esterilização térmica assistida por alta pressão (PATS)*

Modificação de carboidratos, proteínas e fibras

- *Amidos modificados*
- *Melhoria de propriedades tecnológicas / funcionais de novas fontes de proteínas vegetais*
- *Aumento de solubilidade e propriedades funcionais de fibras*

Aproveitamento de co-produtos

- *Extração de proteínas, fibras e compostos bioativos*



Prof Dr Marcelo Cristianini

mcristianini@unicamp.br

CV: <http://lattes.cnpq.br/9995669625550028>

<https://orcid.org/0000-0001-7740-0449>