

## **Temas mini-reviews Tecnologia Alimentar 2024**

Tema 1 – Utilização de plasma em embalagens de alimentos

Tema 2 – Películas de embalagem à base de proteínas vegetais

Tema 3 – Películas de embalagem à base de pectinas

Tema 4 – Utilização de fluidos supercríticos para incorporação de compostos activos em polímeros

Tema 5 – Produção de carne de cultura

Tema 6 – Embalagens comestíveis funcionais

Tema 7 – Espumas à base de amido em embalagem de alimentos

Tema 8 – Embalagens activas com incorporação de curcuma

Tema 9 – Impressão 3D de alimentos

Tema 10 – Embalagens à base de resíduos vegetais

Tema 11 – Nanomateriais em embalagens de queijo

Tema 12 – Utilização de kefirano em embalagem de alimentos

Tema 13 – Metabolitos secundários de fungos em embalagens de alimentos

Tema 14 – Embalagens a partir de celulose e derivados