

Magali Leonel

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/1387377/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

90
papers

1,200
citations

430442

18
h-index

476904

29
g-index

90
all docs

90
docs citations

90
times ranked

1304
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Study and application of photo-modified cassava starch with lactic acid and UV-C irradiation. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2021, 139, 110504.	2.5	7
2	Tuber Yield and Quality of Two Potato Cultivars in Response to Nitrogen Fertilizer Management. <i>Potato Research</i> , 2021, 64, 147-166.	1.2	10
3	Minerais e amido resistente em farinhas de banana vermelha "S"o Domingos" triploide (AAA). <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e1810413860.	0.0	0
4	Blends of cassava starch with banana flours as raw materials for gluten-free biscuits. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2021, 42, 2293-2312.	0.1	0
5	Impact of nitrogen and green manure on yield and quality of sweet potato in sandy soil: A Brazilian case study. <i>Journal of Agriculture and Food Research</i> , 2021, 4, 100131.	1.2	5
6	Preparation and properties of phosphate starches from tuberous roots. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2021, 183, 898-907.	3.6	11
7	Unmodified cassava starches with high phosphorus content. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2021, 187, 113-118.	3.6	5
8	Banana fruits with high content of resistant starch: Effect of genotypes and phosphorus fertilization. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2020, 150, 1020-1026.	3.6	12
9	Gelatinized sweet potato starches obtained at different preheating temperatures in a spray dryer. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2020, 149, 1339-1346.	3.6	19
10	Improving the nutritional value and extending shelf life of red guava by adding calcium chloride. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2020, 130, 109655.	2.5	15
11	Nutritional value and antioxidant compounds during the ripening and after domestic cooking of bananas and plantains. <i>Food Research International</i> , 2020, 132, 109061.	2.9	37
12	Agronomic performance of Banana "FHIA 18" in response to phosphate fertilization. <i>Agronomy Journal</i> , 2020, 112, 2033-2046.	0.9	2
13	Yield and nutritional evaluation of the banana hybrid "FHIA-18" as influenced by phosphate fertilization. <i>Journal of Plant Nutrition</i> , 2020, 43, 1331-1342.	0.9	1
14	Physicochemical characteristics of unripe and ripe banana "FHIA 18" submitted to phosphorus fertilizer over three production cycles. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2020, 41, 33.	0.1	1
15	Improvement in spray-drying technology for preparation of pregelatinized cassava starch. <i>Food Science and Technology</i> , 2019, 39, 939-946.	0.8	17
16	Post-harvest physicochemical profile and bioactive compounds of 19 bananas and plantains genotypes. <i>Bragantia</i> , 2019, 78, 284-296.	1.3	12
17	Behavior of Sweet Potato Starch After Spray-Drying Under Different Pretreatment Conditions. <i>Starch/Staerke</i> , 2019, 71, 1800245.	1.1	7
18	Harvest time optimization leads to the production of native cassava starches with different properties. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2019, 132, 710-721.	3.6	25

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Potato cultivars as a source of starch in Brazil: physicochemical characteristics of the starches and their correlations. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2019, , 1786-1792.	0.1	3
20	Effect of spray-drying and extrusion on physicochemical characteristics of sweet potato starch. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 2019, 56, 376-383.	1.4	19
21	AVALIAÇÃO DA QUALIDADE DE SORVETE ADICIONADO DE MALTODEXTRINA E FARELO DE MANDIOCA AO LONGO DO ARMAZENAMENTO. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2019, 34, 297-305.	0.1	1
22	Phosphate fertilization changes the characteristics of 'Maçã'™ banana starch. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2018, 112, 1138-1145.	3.6	13
23	Gluten-free puffed snacks of rice and cassava. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2018, 12, 185-192.	0.1	3
24	Influence of nitrogen fertilization on the characteristics of potato starch. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2018, 12, 365-373.	0.1	8
25	Spray-drying and extrusion processes: Effects on morphology and physicochemical characteristics of starches isolated from Peruvian carrot and cassava. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2018, 118, 1346-1353.	3.6	34
26	PRODUTIVIDADE E QUALIDADE DE RAÍZES DA MANDIOQUINHA-SALSA EM DIFERENTES NÍVEIS DE ADUBAÇÃO NPK. <i>Colloquium Agrariae</i> , 2018, 14, 194-203.	0.1	2
27	Chemical composition of potato tubers: the effect of cultivars and growth conditions. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 2017, 54, 2372-2378.	1.4	56
28	Cassava derivatives in ice cream formulations: effects on physicochemical, physical and sensory properties. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 2017, 54, 1357-1367.	1.4	14
29	Yield and nutritional requirements of cassava in response to potassium fertilizer in the second cycle. <i>Journal of Plant Nutrition</i> , 2017, 40, 2785-2796.	0.9	30
30	Growth, yield and fruit quality of 'Maçã'™ banana under different rates of phosphorus fertilization. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2016, 10, 1368-1374.	0.1	4
31	Nitrogênio no crescimento da planta e na qualidade de raízes da mandioquinha-salsa. <i>Ciencia Rural</i> , 2016, 46, 242-247.	0.3	5
32	Instant blend from cassava derivatives produced by extrusion. <i>Ciencia Rural</i> , 2016, 46, 573-579.	0.3	3
33	Peruvian carrot (<i>Arracacia xanthorrhiza</i> Bancroft) as raw material for producing special native starches. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2016, 10, 1151-1157.	0.1	6
34	Characteristics of quince fruits cultivars' (<i>Cydonia oblonga</i> Mill.) grown in Brazil. <i>Australian Journal of Crop Science</i> , 2016, 10, 711-716.	0.1	14
35	Characterization of banana starches obtained from cultivars grown in Brazil. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2016, 89, 632-639.	3.6	58
36	Crystallinity, thermal and pasting properties of starches from different potato cultivars grown in Brazil. <i>International Journal of Biological Macromolecules</i> , 2016, 82, 144-149.	3.6	69

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Physicochemical properties of starches isolated from potato cultivars grown in soils with different phosphorus availability. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 2016, 96, 1900-1905.	1.7	21
38	Dry matter accumulation and mineral nutrition of arracacha in response to nitrogen fertilization. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 2015, 50, 669-680.	0.9	6
39	PRODUCTION OF ginger vinegar. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2015, 39, 183-190.	1.5	2
40	Physical characteristics of potato flour from 'Ibitua' cv. under different extrusion parameters. <i>Ciencia Rural</i> , 2015, 45, 2245-2251.	0.3	2
41	Potencialidade de processamento industrial de cultivares de batatas. <i>Ciencia Rural</i> , 2015, 45, 1742-1747.	0.3	8
42	Cassava and turmeric flour blends as new raw materials to extruded snacks. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2014, 38, 68-75.	1.5	11
43	Physical properties of snacks made from cassava leaf flour. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2014, 35, 317.	0.1	6
44	Processamento de frutos de abacaxizeiro cv smooth cayenne: perfil de açúcares e ácidos dos sucos e composição nutricional da farinha de cascas. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2014, 36, 433-439.	0.2	6
45	Extrusion of blends of cassava leaves and cassava flour: physical characteristics of extrudates. <i>Food Science and Technology</i> , 2014, 34, 501-506.	0.8	10
46	Fruit quality in the peach and nectarine with application of hydrogenated cyanamide and mineral oil. <i>Revista Ciencia Agronomica</i> , 2014, 45, 581-587.	0.1	7
47	Resistant starch in cassava products. <i>Food Science and Technology</i> , 2014, 34, 298-302.	0.8	24
48	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E PROPRIEDADES TECNOLÓGICAS DA FARINHA DE FOLHAS DE MANDIOCA. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2014, 29, 76.	0.1	4
49	BATATA CV PIRASSU COMO MATÉRIA-PRIMA INDUSTRIAL. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2014, 29, 220.	0.1	1
50	Desenvolvimento de snacks extrusados a partir de misturas de farinha de soja, flocula e farelo de mandioca. <i>Ciencia Rural</i> , 2013, 43, 178-184.	0.3	7
51	Effects of processing on physical properties of extruded snacks with blends of sour cassava starch and flaxseed flour. <i>Food Science and Technology</i> , 2013, 33, 404-410.	0.8	41
52	Características físicas, reológicas e sensorial de produtos extrusados de misturas de farinha de maracujá e flocula de mandioca. <i>Ciencia Rural</i> , 2013, 43, 1885-1891.	0.3	3
53	OBTENÇÃO DE VINAGRE A PARTIR DE MANDIOCA E GENGIBRE. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2013, 28, 52.	0.1	1
54	COMPOSIÇÃO QUÍMICA E PROPRIEDADES DE PASTA DE FARINHAS DE MANDIOCA. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2013, 28, 277.	0.1	0

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
55	Concentração de enzimas amilolíticas na hidrólise do amido de gengibre. <i>Ciencia Rural</i> , 2012, 42, 1327-1332.	0.3	5
56	Changes in physical properties of extruded sour cassava starch and quinoa flour blend snacks. <i>Food Science and Technology</i> , 2012, 32, 826-834.	0.8	25
57	COMPOSIÇÃO FÍSICO-QUÍMICA E COR DE CLONES DE MANDIOQUINHA-SALSA. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2012, 27, 62.	0.1	1
58	Extração e caracterização do amido de diferentes genótipos de bananeira. <i>Revista Brasileira De Fruticultura</i> , 2011, 33, 599-605.	0.2	9
59	Efeitos de parâmetros de fermentação na produção de etanol a partir de resíduo líquido da industrialização da mandioca (manipueira). <i>Acta Scientiarum - Technology</i> , 2011, 33, .	0.4	6
60	Thermal and pasting properties of cassava starch-dehydrated orange pulp blends. <i>Scientia Agricola</i> , 2011, 68, 342-346.	0.6	6
61	Produção de snacks extrusados à base de polvilho doce e fibra de laranja. <i>Ciencia Rural</i> , 2010, 40, 1411-1417.	0.3	5
62	Desenvolvimento de misturas instantâneas de mandioca e caseína: efeito do teor de proteína e parâmetros de extrusão sobre a viscosidade. <i>Food Science and Technology</i> , 2010, 30, 693-699.	0.8	0
63	Parâmetros de extrusão na produção de snacks de farinha de mandioca enriquecidos com caseína. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2010, 31, 109.	0.1	7
64	Efeito da concentração de fibra e parâmetros operacionais de extrusão sobre as propriedades de pasta de misturas de fécula de mandioca e polpa cítrica. <i>Food Science and Technology</i> , 2010, 30, 686-692.	0.8	3
65	Produção de snacks funcionais à base de farinha de soja e polvilho azedo. <i>Ciencia Rural</i> , 2010, 40, 1418-1423.	0.3	6
66	AVALIAÇÃO DO PROCESSO DE HIDRÁLISE ENZIMÁTICA PARA OBTENÇÃO DE AMÍDO-CARES A PARTIR DE GENGIBRE (<i>Zingiber officinale</i>). <i>Energia Na Agricultura</i> , 2010, 25, 68.	0.1	1
67	PROPRIEDADES DE PASTA E TÈRMICAS DE MISTURAS INSTANTÂNEAS DE FARINHA DE SOJA, FÈCULA E FARELO DE MANDIOCA. <i>Energia Na Agricultura</i> , 2010, 25, 50.	0.1	2
68	Produção de farinha instantânea de mandioca: efeito das condições de extrusão sobre as propriedades térmicas e de pasta. <i>Acta Scientiarum - Technology</i> , 2009, 31, .	0.4	1
69	Physical characteristics of extruded cassava starch. <i>Scientia Agricola</i> , 2009, 66, 486-493.	0.6	47
70	Produção de biscoitos extrusados de polvilho azedo com fibras: efeito de parâmetros operacionais sobre as propriedades físicas. <i>Food Science and Technology</i> , 2008, 28, 586-591.	0.8	18
71	Análise da forma e tamanho de grânulos de amidos de diferentes fontes botânicas. <i>Food Science and Technology</i> , 2007, 27, 579-588.	0.8	39
72	Efeito de parâmetros de extrusão na cor e propriedades de pasta da farinha de mandioca-salsa (<i>Arracacia xanthorrhiza</i>). <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2007, 31, 1780-1792.	1.5	7

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
73	Características físico-químicas de amidos modificados de grau alimentício comercializados no Brasil. <i>Food Science and Technology</i> , 2006, 26, 188-197.	0.8	31
74	Efeitos de parâmetros de extrusão nas propriedades físicas de produtos expandidos de inhame. <i>Food Science and Technology</i> , 2006, 26, 459-464.	0.8	10
75	Caracterização físico-química de farinhas de mandioca de diferentes localidades do Brasil. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2006, 30, 692-700.	1.5	42
76	Efeito da concentração de ácido láctico sobre a propriedade de expansão em amidos modificados fotoquimicamente. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2005, 29, 629-634.	1.5	9
77	Características das raízes e do amido de <i>Pachyrhizus ahipa</i> em diferentes épocas de plantio e estádios de desenvolvimento da planta. <i>Scientia Agricola</i> , 2005, 62, 528-533.	0.6	8
78	Efeito dos parâmetros de extrusão sobre as propriedades funcionais de extrusados da farinha de batata-doce. <i>Food Science and Technology</i> , 2005, 25, 835-843.	0.8	19
79	Metodologia para avaliação do tempo de cozimento e características tecnológicas associadas em diferentes cultivares de mandioca. <i>Ciencia E Agrotecnologia</i> , 2005, 29, 126-133.	1.5	12
80	New starches for the food industry: <i>Curcuma longa</i> and <i>Curcuma zedoaria</i> . <i>Carbohydrate Polymers</i> , 2003, 54, 385-388.	5.1	57
81	Extração e caracterização de amido de jacatupá (<i>Pachyrhizus ahipa</i>). <i>Food Science and Technology</i> , 2003, 23, 362-365.	0.8	22
82	Caracterização físico-química de algumas tuberosas amiláceas. <i>Food Science and Technology</i> , 2002, 22, 65-69.	0.8	70
83	Avaliação da concentração de pectinase no processo de hidrólise-sacarificação do farelo de mandioca para obtenção de etanol. <i>Food Science and Technology</i> , 2000, 20, .	0.8	7
84	Avaliação da celulase e pectinase como enzimas complementares, no processo de hidrólise-sacarificação do farelo de mandioca para produção de etanol. <i>Food Science and Technology</i> , 1999, 19, .	0.8	6
85	Aproveitamento do resíduo da produção de etanol a partir de farelo de mandioca, como fonte de fibras dietéticas. <i>Food Science and Technology</i> , 1999, 19, 241-245.	0.8	12
86	Manipueira como substrato na biossíntese de ácido cítrico por <i>Aspergillus niger</i> . <i>Scientia Agricola</i> , 1995, 52, 299-304.	0.6	10
87	Physical and chemical characterization and bioactive compounds from blackberry under calcium chloride application. <i>Acta Scientiarum - Agronomy</i> , 0, 42, e42449.	0.6	5
88	Orange-fleshed Sweet Potato Chips: Processing Effect on Carotenoid Content and Resistant Starch and Sensory Acceptance. <i>Brazilian Archives of Biology and Technology</i> , 0, 64, .	0.5	0
89	Ideal harvest stage and quality descriptors of 5 banana cultivars based on 5 fruit diameters. <i>Emirates Journal of Food and Agriculture</i> , 0, , 220.	1.0	1
90	Agronomic yield and starch properties of banana cultivars. <i>Pesquisa Agropecuaria Brasileira</i> , 0, 56, .	0.9	3