

Neide Kazue Sakugawa Shinohara

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/1608188/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

37
papers

83
citations

1937685

4
h-index

1474206

9
g-index

39
all docs

39
docs citations

39
times ranked

144
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Manufacture of Biquara (Haemulon Plumierii- Lacepede, 1801) Fishburger with Addition of Wheat Bran. Journal of Aquatic Food Product Technology, 2018, 27, 544-556.	1.4	9
2	Effect of Traditional and Liquid Smoke on the Quality of Sea Catfish Sausages (<i>Sciades</i>) Tj ETQq0 0 0 rgBT /Overlock 10 Tf_50 702 Td	1.4	5
3	Stability of refrigerated traditional and liquid smoked catfish (<i>Sciades herzbergii</i>) sausages. Journal of Food Science, 2021, 86, 2939-2948.	3.1	5
4	Effect of ultrasound on cell viability and storage of dehydrated jackfruit (<i>Artocarpus heterophyllus</i>) Tj ETQq0 0 0 rgBT /Overlock 10 Tf 50	5.2	2
5	CEASA-PE: Soberania Alimentar em Pernambuco. Brazilian Journal of Development, 2020, 6, 35465-35479.	0.1	2
6	Fraud in Food Products. Research, Society and Development, 2020, 9, e3289108692.	0.1	2
7	Development of stuffed coalho cheese in the traditional, lactose-free and probiotic-added formulations. Ciencia Rural, 2021, 51, .	0.5	1
8	Alimentação em tempos de pandemia do Coronavírus: a resignificação de uma prática cotidiana e dietética. Research, Society and Development, 2021, 10, e50410313442.	0.1	1
9	Influence of ultrasound on the microbiological and physicochemical stability of saramunete (<i>Pseudopneus maculatus</i>) Tj ETQq1 1 0.784314 rgBT /Overlock 10 Tf 10	2.8	1
10	Optimization of mechanically separated meat washing cycles and of corn starch addition in saramunete (<i>Pseudopneus maculatus</i>) sausages. Journal of Food Processing and Preservation, 0, , e16093.	2.0	1
11	Otimização da cultura do morangueiro com uso de lâmpadas em seu cultivo (Optimization of) Tj ETQq1 1 0.784314 rgBT /Overlock 10 Tf 10	0.1	1
12	Perfil social e doenças nos catadores de resíduos sólidos em região metropolitana. Brazilian Journal of Development, 2020, 6, 24820-24837.	0.1	1
13	Avaliação bacteriológica da água de consumo em serviços de alimentação. Research, Society and Development, 2020, 9, e51691110253.	0.1	1
14	Avaliação do consumo do pescado em mercados públicos no município de Recife/PE. Research, Society and Development, 2022, 11, e28211528171.	0.1	1
15	Análise da evolução de esporotricose empregando modelo de regressão em casos de felinos de Timbóba/PE - Brasil. Research, Society and Development, 2021, 10, e51310112082.	0.1	0
16	Perfil microbiológico em farinha de milho flocada. Research, Society and Development, 2021, 10, .	0.1	0
17	Sodium sulfite research and microbiological analysis of ground beef and fresh sausage. Research, Society and Development, 2021, 10, e20510414014.	0.1	0
18	Composição centesimal da amêndoa do endocarpo da ameixa - Resíduo Alimentar/ Centesimal composition of plum endocarp almond - Food waste. Brazilian Journal of Development, 2021, 7, 55041-55052.	0.1	0

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Hygienic-sanitary evaluation of flaxseed flour of the Metropolitan Region of Recife (RMR)/ Avaliação higiênico-sanitária de farinha de linhaça da Região Metropolitana do Recife. Brazilian Journal of Development, 2021, 7, 54435-54445.	0.1	0
20	DE NORTE A SUL: UMA ANÁLISE SOBRE AS CARACTERÍSTICAS ECONÔMICAS E GASTRONÔMICAS DAS PRINCIPAIS FRUTAS IDENTITÁRIAS NO BRASIL. Revista Augustus, 2021, 27, 29-47.	0.0	0
21	Aspectos nutricionais do caju e panorama econômico da Cajucultura. Research, Society and Development, 2021, 10, e229101119435.	0.1	0
22	DE NORTE A SUL: UMA ANÁLISE SOBRE AS CARACTERÍSTICAS ECONÔMICAS E GASTRONÔMICAS DAS PRINCIPAIS FRUTAS IDENTITÁRIAS NO BRASIL. Revista Augustus, 2021, 27, 29-47.	0.0	0
23	Relação Fitoplâncton - Zooplâncton em Ambiente Oligotrófico (Fitoplankton-Zooplankton) Tj ETQq1 1 0.784314 rgBT / Overlook	0.1	0
24	Estudo da esporotricose no âmbito nacional e internacional com enfoque estatístico: uma revisão sistemática da zoonose. Research, Society and Development, 2020, 9, e83591110461.	0.1	0
25	RECICLAGEM DO POLIETILENO TEREFTALATO (PET) NO FOMENTO DA ECONOMIA CIRCULAR. Brazilian Journal of Development, 2020, 6, 57704-57723.	0.1	0
26	O Autocuidado no Controle do Diabetes Mellitus Tipo 2. Brazilian Journal of Development, 2020, 6, 29755-29770.	0.1	0
27	PLANTAS ALIMENTÁCIAS NÃO CONVENCIONAIS PRESENTES EM FEIRAS AGROECOLÓGICAS EM RECIFE: POTENCIAL ALIMENTÁRIO / UNCONVENTIONAL FOOD PLANTS PRESENT AT AGROECOLOGICAL FAIRS IN RECIFE: ALIMENTARY POTENTIAL. Brazilian Journal of Development, 2020, 6, 64928-64940.	0.1	0
28	Análise microbiológica da água de consumo em serviços de alimentação em municípios de Pernambuco (Nordeste do Brasil) / Microbiological analysis of drinking water in food services in municipalities in Pernambuco (Northeastern Brazil). Brazilian Journal of Development, 2021, 7, 103530-103542.	0.1	0
29	Diferenças regionais de café da manhã em uma rede hoteleira no Brasil. Research, Society and Development, 2022, 11, e28611225867.	0.1	0
30	Alimentos, drogas e venenos - qual a relação?. Research, Society and Development, 2022, 11, e3311528047.	0.1	0
31	Análise microbiológica e de formaldeído em carnes de charque comercializadas em mercados públicos de Recife/PE. Research, Society and Development, 2022, 11, e19411427399.	0.1	0
32	Uso de embalagens associadas às práticas de consumo alimentar na pandemia SARS-CoV-2. Research, Society and Development, 2022, 11, e44611326799.	0.1	0
33	Produção e caracterização de pães elaborados com adição de farinha da semente de abóbora em uma unidade de alimentação e nutrição de Vitória de Santo Antão - PE. Research, Society and Development, 2022, 11, e14611528096.	0.1	0
34	Assessment of biotic and abiotic variables in water samples from the Metropolitan region of Recife (Pernambuco, Brazil). Research, Society and Development, 2022, 11, e21511528038.	0.1	0
35	Doces Mexicanos: Um mecanismo de reconhecimento cultural. Research, Society and Development, 2022, 11, e47811629475.	0.1	0
36	Drink with probiotic potential based on water-soluble extract from cashew nuts. Ciencia Rural, 2022, 52, .	0.5	0

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Effect of storage temperature on the stability of liquid smoked headless shrimp (<i>Litopenaeus</i>) Tj ETQq1 1 0.784314 rgBT /Overloc	2.0	0