

Tatiana Pacheco Nunes

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/1967632/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

12
papers

16
citations

2682572

2
h-index

2550090

3
g-index

12
all docs

12
docs citations

12
times ranked

52
citing authors

| # | ARTICLE | IF | CITATIONS |
|----|---|-----|-----------|
| 1 | Elaboração e avaliação da qualidade de geleia de Umbu (<i>Spondias tuberosa</i> Arr. C.) e Mangaba (<i>Hancornia speciosa</i> G.) com alegação funcional. <i>Segurança Alimentar E Nutricional</i> , 2018, 25, 104-113. | 0.1 | 5 |
| 2 | Extração, caracterização, atividade antioxidante e antimicrobiana de resíduos de manga (Tommy) Tj ETQq0 0,0 rgBT /Overlock 10 | 0.1 | 3 |
| 3 | Influência da temperatura de rotaevaporação e do tipo de resíduo na extração de compostos bioativos de jamelão (<i>Syzygium cumini</i>). <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e16210212272. | 0.1 | 2 |
| 4 | Avaliação de diferentes modelos de secagem para liofilização de mangabas maduras com diferentes diâmetros, através de indicadores de desempenho. <i>Scientia Plena</i> , 2016, 12, . | 0.2 | 2 |
| 5 | Avaliação da conformidade dos rótulos de produtos lácteos frente a legislação vigente e a percepção do consumidor sobre rotulagem. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e24110313223. | 0.1 | 1 |
| 6 | Bolo de banana com frutooligossacarídeo. <i>Revista Verde De Agroecologia E Desenvolvimento Sustentável</i> , 2019, 14, 55. | 0.1 | 1 |
| 7 | Reduction of antinutrients and maintenance of bioactive compounds in flour from agro-industrial residue of acerola (<i>Malpighia emarginata</i> D.C.). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e980998054. | 0.1 | 1 |
| 8 | Sinergismo microbiano entre ácidos essenciais e conservantes sintéticos utilizados na indústria de alimentos. <i>Research, Society and Development</i> , 2022, 11, e32011326535. | 0.1 | 1 |
| 9 | Assessment of mathematical models of drying of jaboticaba peels through performance indicators. <i>Scientia Plena</i> , 2016, 12, . | 0.2 | 0 |
| 10 | Análise microbiológica do feijão caupi submetido a diferentes níveis de reposição hídrica com efluente doméstico tratado. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e7179108916. | 0.1 | 0 |
| 11 | Análise dos componentes que influenciam no processamento seguro da cajuína sob a ótica do APPCC: uma revisão. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e159119493. | 0.1 | 0 |
| 12 | Edulcorantes: sob a ótica dos consumidores. <i>Research, Society and Development</i> , 2022, 11, e47111326543. | 0.1 | 0 |