

## List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/3262109/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

9  
papers

23  
citations

2258059

3  
h-index

2053705

5  
g-index

9  
all docs

9  
docs citations

9  
times ranked

57  
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Análise granulométrica diferencial da farinha da casca de jabuticaba ( <i>Myrciaria cauliflora</i> Berg) Differential particle size analysis of jabuticaba bark flour ( <i>Myrciaria cauliflora</i> Berg). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e156911875.	0.1	4
2	Predição de modelos matemáticos sobre a cinética de secagem de nozes ( <i>Juglans regia</i> L.) sem casca. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e522974390.	0.1	0
3	Determinação de compostos bioativos e composição físico-química da farinha da casca de jabuticaba obtida por secagem convectiva e liofilização. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e157911876.	0.1	6
4	Modelagem matemática aplicada a cinética de secagem das cascas de pitomba ( <i>Talisia esculenta</i> ). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e46921986.	0.1	8
5	Influência da espessura na cinética de secagem de fatias de beterraba. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e18942940.	0.1	2
6	Ajuste dos modelos matemáticos na cinética de secagem dos resíduos de uva cv. "Isabel". <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e8249108644.	0.1	1
7	Análise térmica do amido de arroz japonesa submetido a diferentes tipos de moagem. <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e30932326.	0.1	0
8	Análises físico-química e microbiológicas de farinha elaborada do aproveitamento da casca de kiwi. <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e92932522.	0.1	1
9	Composição centesimal e comportamento reológico do extrato de aveia ( <i>Avena sativa</i> ). <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e31932329.	0.1	1