

Marco Ant4nio Pereira da Silva

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/4251183/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

38
papers

199
citations

1683934

5
h-index

1125617

13
g-index

38
all docs

38
docs citations

38
times ranked

307
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Chemical profile colostrum, quality refrigerated and frozen milk of santa inã's sheep. <i>Ciencia Rural</i> , 2022, 52, .	0.3	2
2	Effect of shading in physiological responses, milk yield and quality of Girolando cows. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e45410111986.	0.0	1
3	Perfil físico-químico e sensorial de requeijão cremoso obtido a partir de diferentes coagulantes. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e33710212455.	0.0	1
4	Modeling kinetics of convective drying of <i>Curcuma longa</i> L.. <i>Revista Brasileira De Engenharia Agrícola E Ambiental</i> , 2021, 25, 197-202.	0.4	2
5	Residues of antibiotics in milk: persistence and quality interference. <i>Canadian Journal of Animal Science</i> , 2020, 100, 93-101.	0.7	5
6	Edible Films of Whey and Cassava Starch: Physical, Thermal, and Microstructural Characterization. <i>Coatings</i> , 2020, 10, 1059.	1.2	11
7	Evaluating technological quality of okara flours obtained by different drying processes. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2020, 123, 109062.	2.5	27
8	Levantamento de atributos sensoriais de brigadeiros gourmet de leite desnatado e integral por homens e mulheres. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e160943037.	0.0	1
9	Creme de ricota condimentada com farinha de linhaça. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e864974340.	0.0	0
10	Análises físico-químicas e sensoriais de smoothies do leite de diferentes espécies fermentado por kefir, saborizados com banana e maçã. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e112953145.	0.0	3
11	Propriedades químicas e funcionais da casca de mamão verde submetida à secagem em diferentes temperaturas e aplicada em pães. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e29953154.	0.0	2
12	Parâmetros físicos e químicos do açafrão e uso como corante em iogurte grego saborizado com geleia de maracujá. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e117953244.	0.0	0
13	Características físico-químicas e sensoriais de queijos frescos fermentados com kefir de leite e kefir de água. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e153943015.	0.0	1
14	Elaboração e avaliação físico-química e sensorial da manteiga de leite e da manteiga clarificada produzidas a partir do leite de vacas Girolando. <i>Revista Principia</i> , 2020, 1, 62.	0.1	0
15	Influência do tempo de estocagem do leite nas características físico-químicas de iogurtes naturais. <i>Revista Principia</i> , 2020, 1, 189.	0.1	0
16	Uso de cobertura comestível inteligente a base de soro de leite e extrato de casca de jaboticaba em queijo prato. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e194953346.	0.0	0
17	Estágio de desenvolvimento no envase afeta a viabilidade de embriões bovinos produzidos in vitro. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e134963615.	0.0	0
18	Performance, carcass characteristics, and centesimal composition of meat from Santa Inês lambs and Texel crossbred lambs (Santa Inês x Texel). <i>Canadian Journal of Animal Science</i> , 2019, 99, 228-236.	0.7	1

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Thermodynamic and nutritional properties and drying kinetics of pequi (<i>Caryocar brasiliense</i> Cambess) mesocarp. <i>Revista Brasileira De Engenharia Agricola E Ambiental</i> , 2019, 23, 655-661.	0.4	5
20	Okara flour: its physicochemical, microscopical and functional properties. <i>Nutrition and Food Science</i> , 2019, 49, 1252-1264.	0.4	24
21	Nutritional quality of the epicarp and mesocarp flours of baru fruits submitted to drying. <i>Revista Brasileira De Engenharia Agricola E Ambiental</i> , 2019, 23, 65-70.	0.4	3
22	Drying kinetics of <i>Talinum triangulare</i> (Jacq.) Willd leaves and physicochemical assessment of flour. <i>Revista Brasileira de Ciencias Agrarias</i> , 2019, 14, 1-8.	0.3	0
23	Okara: A soybean by-product as an alternative to enrich vegetable paste. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2018, 92, 593-599.	2.5	62
24	Dynamics of the concentration of the hormones triiodothyronine and thyroxine at the beginning of the reproductive season and the effect of application of iodine in Nelore heifers bred in pasture. <i>African Journal of Biotechnology</i> , 2018, 17, 1466-1472.	0.3	0
25	Production of Jiggs bermudagrass and the impact of quality milk production and quality of Holstein dairy cows under an intermittent grazing system. <i>Canadian Journal of Animal Science</i> , 2018, 98, 279-288.	0.7	5
26	Milk composition and blood metabolic profile from holstein cows at different calving orders and lactation stages. <i>Acta Scientiarum - Animal Sciences</i> , 2017, 39, 315.	0.3	4
27	Influence of heat treatment on physicochemical and rheological characteristics of natural yogurts. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2017, 38, 2489.	0.1	5
28	INFLUÊNCIA DO TIPO DE ORDENHA E DO ARMAZENAMENTO DO LEITE SOBRE A COMPOSIÇÃO QUÍMICA, CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E CONTAGEM BACTERIANA TOTAL. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2017, 71, 10.	0.3	2
29	RELACIONAMENTO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE COM O NÍVEL DE PRODUÇÃO, ESTÁDIO DE LACTAÇÃO E ORDEM DE PARIDADE DE VACAS MESTIÇAS. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2016, 71, .	0.3	3
30	QUALIDADE DO LEITE CRU REFRIGERADO GRANELIZADO COLETADO NO SUDOESTE GOIANO. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2015, 70, 316.	0.3	4
31	INFLUÊNCIA DA CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS NA COMPOSIÇÃO QUÍMICA DO LEITE REFRIGERADO DA REGIÃO SUDOESTE DE GOIÁS. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2015, 70, 200.	0.3	0
32	Avaliação microbiológica de tortas doces comercializadas em feiras especiais da cidade de Goiânia-GO. <i>Semina:Ciencias Agrarias</i> , 2014, 35, 303.	0.1	1
33	Effect of different sample collection methods on the results of raw milk analysis. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2013, 68, 40-44.	0.3	1
34	Quality of raw milk type C and refrigerated in traditional dairy systems of southwest Goiás, Brazil. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2013, 68, 26-32.	0.3	1
35	Quality of refrigerated raw milk obtained by milking machine and manual. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2013, 68, 5-11.	0.3	2
36	Quality assessment of raw milk according to type of milking and of conditions of transport and storage. <i>Revista Do Instituto De Latácios Cândido Tostes</i> , 2012, 67, 34-42.	0.3	4

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
37	Eugenia Klotzschiana O. Berg Fruits as New Sources of Nutrients: Determination of their Bioactive Compounds, Antioxidant Activity and Chemical Composition. Brazilian Archives of Biology and Technology, 0, 62, .	0.5	3
38	Garlic: kinetic drying and thermodynamic properties. Bioscience Journal, 0, , 905-913.	0.4	13