

Bruno Fonsãca Feitosa

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/4398674/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

12
papers

11
citations

2682572

2
h-index

2550090

3
g-index

12
all docs

12
docs citations

12
times ranked

28
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Bebida alcoólica fermentada de melão (Cucumis melo L.): processamento e caracterização. Brazilian Journal of Food Technology, 2018, 21, .	0.8	2
2	Aproveitamento da casca de banana na elaboração de doce tipo mariola. Científica, 2018, 46, 199.	0.2	2
3	Prebióticos fruto-oligossacarídeos como substituto do açúcar comercial em sobremesas aeradas de morango com matriz láctea. Revista Verde De Agroecologia E Desenvolvimento Sustentável, 2019, 14, 571-577.	0.1	2
4	Efeitos de diferentes adoçantes na elaboração de bebidas compostas de caju (Anacardium occidentale) e soro de leite. Research, Society and Development, 2020, 9, e88953121.	0.1	2
5	Mucilagem de quiabo Abelmoschus esculentus (L.) Moench como aditivo natural em molho de tomate. Research, Society and Development, 2020, 9, e108952707.	0.1	1
6	Prospecções Científica e Tecnológica Aplicadas a Queijos Caprinos. Cadernos De Prospecção, 2021, 14, 573.	0.1	1
7	Efeito de diferentes embalagens no armazenamento de doce em massa de araçá amarelo (Psidium Tj ETQq1 1 0,784314 rgBT /Over	0,1	0
8	GOAT MILK MANGO YOGHURTS: PHYSICOCHEMICAL STABILITY DURING OR STORAGE. Ciencia Animal Brasileira, 2018, 19, .	0.3	0
9	Composição nutricional de geleias de umbu-cajá durante estocagem em temperatura ambiente. Brazilian Journal of Food Technology, 2018, 21, .	0.8	0
10	Development and stability of candy in soursop mass. Ciência E Natura, 0, 42, e12.	0.0	0
11	ESTABILIDADE FÍSICO-QUÍMICA DE IOGURTES CAPRINOS ADOÇADOS COM MISCIS DE DIFERENTES FLORADAS. Holos, 0, 5, 1-12.	0.0	0
12	Estabilidade físico-química de iogurtes adoçados com mel de abelha Apis mellifera L.. Ciencia Animal Brasileira, 0, 21, .	0.3	0