

# Victor Ribeiro

## List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/615691/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

15  
papers

48  
citations

1937685

4  
h-index

1872680

6  
g-index

15  
all docs

15  
docs citations

15  
times ranked

74  
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Impact of pretreatments with ethanol and freezing on drying slice papaya: drying performance and kinetic of ultrasound-assisted extraction of phenolics compounds. <i>Journal of the Science of Food and Agriculture</i> , 2023, 103, 125-134.	3.5	9
2	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
3	Cinética de secagem do feijão azuki: modelagem matemática e propriedades termodinâmicas. <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e27932316.	0.1	5
4	Effects of hydrothermal pretreatments on thermodynamic and technological properties of red bean starch. <i>Journal of Food Process Engineering</i> , 2022, 45, .	2.9	5
5	Modelagem matemática aplicada a cinética de secagem da pasta de amido de feijão preto. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e37710111921.	0.1	4
6	Cinética de secagem de sementes de melão descrita por um modelo de difusão. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e32953146.	0.1	3
7	Determinação dos parâmetros cinéticos durante o processo de secagem da casca de abacaxi. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e06942794.	0.1	3
8	Perfil de textura e atividade de água de cookies elaborados com arroz vermelho durante o armazenamento. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e170911830.	0.1	2
9	Perfil instrumental de textura e avaliação microbiológica de queijo coalho comercializado em feira livre. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e129953143.	0.1	2
10	Influência da espessura na cinética de secagem de fatias de beterraba. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e18942940.	0.1	2
11	Parâmetros cinéticos da secagem de caules couve folha em forno elétrico. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e8239108564.	0.1	2
12	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
13	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
14	Ajuste dos modelos matemáticos na cinética de secagem dos resíduos de uva cv. "œlsabel". <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e8249108644.	0.1	1
15	Caracterização físico-química e perfil de açúcares da polpa de sapoti ( <i>Manilkara sapota</i> L.). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e585997425.	0.1	0