

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	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
3	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
4	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
5	Caracterização físico-química e perfil de açúcares da polpa de sapoti (<i>Manilkara sapota L.</i>). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e585997425.	0.1	0
6	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
7	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
8	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
9	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
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	Ajuste dos modelos matemáticos na cinética de secagem dos resíduos de uva cv. âœsabelâ. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e8249108644.	0.1	1
13	Análises físicas-químicas e microbiológicas de farinha elaborada do aproveitamento da casca de kiwi. <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e92932522.	0.1	1
14	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
15	Cinética de secagem do feijão azuki: modelagem matemática e propriedades termodinâmicas. <i>Research, Society and Development</i> , 2019, 9, e27932316.	0.1	5