

Flávio Martins Montenegro

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/7408763/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

16
papers

207
citations

1307543

7
h-index

1199563

12
g-index

16
all docs

16
docs citations

16
times ranked

305
citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Effect of sunflower protein meal and electrostatic complexes of sunflower meal-pectin on the cake crumb structure and color. <i>Journal of Food Science and Technology</i> , 2022, 59, 1419-1428.	2.8	1
2	Characterization and regeneration potential of vital wheat gluten treated with non-thermal plasma. <i>Journal of Cereal Science</i> , 2022, 104, 103402.	3.7	1
3	Efeito do plasma não térmico nos nutrientes de alimentos e matérias-primas à base de cereais. <i>Research, Society and Development</i> , 2022, 11, e15611326261.	0.1	1
4	Impacto das micro-ondas na avaliação colorimétrica e nas características morfológicas do trigo, farinha e glúten. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e12710817034.	0.1	0
5	Efeito do processamento por micro-ondas nas propriedades físicas, físico-químicas e reológicas do grão de trigo e sua farinha. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e12610817033.	0.1	0
6	Efeitos do tratamento de plasma não térmico gerado por micro-ondas aplicado em farinha e farelo de trigo. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e12810817035.	0.1	2
7	Influence of milling whole wheat grains and particle size on thermo-mechanical properties of flour using Mixolab. <i>Czech Journal of Food Sciences</i> , 2019, 37, 276-284.	1.2	28
8	Effect of extruded wheat flour and pre-gelatinized cassava starch on process and quality parameters of French-type bread elaborated from frozen dough. <i>Food Research International</i> , 2015, 76, 402-409.	6.2	35
9	Effects of fat replacement on properties of whole wheat bread. <i>Brazilian Journal of Pharmaceutical Sciences</i> , 2014, 50, 703-712.	1.2	11
10	Green Banana Pasta: An Alternative for Gluten-Free Diets. <i>Journal of the Academy of Nutrition and Dietetics</i> , 2012, 112, 1068-1072.	0.8	81
11	Characterization of Brazilian wheat cultivars for specific technological applications. <i>Food Science and Technology</i> , 2011, 31, 816-826.	1.7	10
12	INFLUÊNCIA DA ADIÇÃO DE AMIDO DE MANDIOCA NAS CARACTERÍSTICAS DO PÃO TIPO CHÃO. <i>Boletim Centro De Pesquisa De Processamento De Alimentos</i> , 2010, 28, .	0.2	1
13	Qualidade física e sensorial de biscoitos doces com amido de mandioca. <i>Ciencia Rural</i> , 2010, 40, 2574-2579.	0.5	7
14	Influência do uso simultâneo de ácido ascórbico e azodicarbonamida na qualidade do pão francês. <i>Food Science and Technology</i> , 2007, 27, 307-312.	1.7	1
15	Avaliação da influência dos processos de lecitinação e de aglomeração nas propriedades físicas de achocolatado em pó. <i>Food Science and Technology</i> , 2006, 26, 666-671.	1.7	26
16	Biscoitos de polvilho azedo enriquecidos com fibras solúveis e insolúveis. <i>Food Science and Technology</i> , 0, 28, 184-191.	1.7	2