

Vanessa Bordin Viera

List of Publications by Year in descending order

Source: <https://exaly.com/author-pdf/9565055/publications.pdf>

Version: 2024-02-01

26

papers

147

citations

1163117

8

h-index

1199594

12

g-index

26

all docs

26

docs citations

26

times ranked

270

citing authors

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
1	Ultrasonic _assisted extraction of phenolic compounds with evaluation of red onion skin (Allium) Tj ETQq1 1 0.784314 rgBT /Overlock 1	1.4	14
2	Autochthonous adjunct culture of <i>Limosilactobacillus mucosae</i> CNPC007 improved the techno-functional, physicochemical, and sensory properties of goat milk Greek-style yogurt. <i>Journal of Dairy Science</i> , 2022, 105, 1889-1899.	3.4	5
3	Consumption of clarified goat butter added with turmeric (<i>Curcuma longa L.</i>) increase oleic fatty acid and lipid peroxidation in the liver of adolescent rats. <i>Food Bioscience</i> , 2021, 39, 100799.	4.4	1
4	Desenvolvimento de hambúrguer vegano adicionado da farinha de couve folha: avaliaçõe físico-química, microbiológica e sensorial. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e42510111761.	0.1	1
5	Efeito do extrato de <i>Anacardium occidentale L.</i> durante a gestação, lactação e no desenvolvimento da prole de ratos. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e50910313613.	0.1	0
6	Physicochemical Parameters, Phytochemical Profile and Antioxidant Properties of a New Beverage Formulated with Xique-Xique (<i>Pilosocereus gounellei</i>) Cladode Juice. <i>Foods</i> , 2021, 10, 1970.	4.3	2
7	Caracterização das propriedades tecnológicas, físicas e sensoriais de geleias de frutas tropicais. <i>Research, Society and Development</i> , 2021, 10, e97101018597.	0.1	0
8	OFICINAS CULINÁRIAS COMO ESTRATÉGIA PARA FORTALECIMENTO DA ECONOMIA DURANTE A PANDEMIA DA COVID-19. <i>Revista Extensão & Cidadania</i> , 2021, 9, 178-188.	0.0	0
9	Improvement in physicochemical characteristics, bioactive compounds and antioxidant activity of acerola (<i>Malpighia emarginata D.C.</i>) and guava (<i>Psidium guajava L.</i>) fruit by-products fermented with potentially probiotic lactobacilli. <i>LWT - Food Science and Technology</i> , 2020, 134, 110200.	5.2	28
10	Protective Effects of Tropical Fruit Processing Coproducts on Probiotic <i>Lactobacillus</i> Strains during Freeze-Drying and Storage. <i>Microorganisms</i> , 2020, 8, 96.	3.6	19
11	Elaboração e caracterização física e fisioco-química de um brownie enriquecido com farinha da folha de Moringa (<i>Moringa oleifera</i>). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e101973927.	0.1	2
12	Desenvolvimento e avaliação sensorial de pão de forma adicionado da farinha do resíduo da graviola. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e172911857.	0.1	3
13	Avaliação sensorial de iogurte caprino prebiótico adicionado de geleia da polpa de mandacaru e maracujá. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e135963570.	0.1	0
14	Elaboração e Avaliação da Capacidade Antioxidante da Geleia de Uva Isabel com Carnaúba. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e31961936.	0.1	1
15	Elaboração, processamento e análises microbiológicas de geleia tipo extra dos frutos de mandacaru (<i>cereus jacamaru</i>) e maracujazeiro amarelo (<i>passiflora edulis sims.</i>). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e508974450.	0.1	0
16	Gerenciamento de resíduos sólidos produzidos em um restaurante universitário de um campus de expansão. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e431997539.	0.1	0
17	Elaboração e caracterização fisioco-química de cookie adicionado de farinha da vagem de algaroba (<i>Prosopis juliflora</i>). <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e476997488.	0.1	0
18	Aproveitamento integral de resíduo de polpa de manga na elaboração e avaliação sensorial de leite fermentado. <i>Research, Society and Development</i> , 2020, 9, e94963557.	0.1	2

#	ARTICLE	IF	CITATIONS
19	Elaboração e avaliação sensorial de cookie adicionado de farinha da semente de jaca e doce de leite vegano. Research, Society and Development, 2020, 9, .	0.1	1
20	Maternal Supplementation With Avocado (<i>Persea americana</i> Mill.) Pulp and Oil Alters Reflex Maturation, Physical Development, and Offspring Memory in Rats. <i>Frontiers in Neuroscience</i> , 2019, 13, 9.	2.8	16
21	Cashew nuts (<i>Anacardium occidentale</i> L.) decrease visceral fat, yet augment glucose in dyslipidemic rats. <i>PLoS ONE</i> , 2019, 14, e0225736.	2.5	16
22	Preparation and microbiological analysis of Tuscan sausage with added propolis extract. <i>Food Science and Technology</i> , 2016, 36, 37-41.	1.7	11
23	Amendoim (<i>Arachis</i> sp.) como fonte na matriz energética brasileira. <i>Journal of Bioenergy and Food Science</i> , 2016, 3, 178-190.	0.6	2
24	Elaboração e análise sensorial de biscoito recheado enriquecido com fibras e com menor teor de gordura. <i>Ciencia Rural</i> , 2010, 40, 644-647.	0.5	1
25	Elaboração de bolo com farinha de Yacon. <i>Ciencia Rural</i> , 2009, 39, 1869-1872.	0.5	13
26	Atividade antioxidante do Ácido hialurônico extraído da crista de frango. <i>Ciencia Rural</i> , 2008, 38, 2593-2698.	0.5	9