

FICHA TÉCNICA DE INTEGRANTES



Nombre Completo: Alline Artigiani Lima Tribst

Nombramiento: 2015

Institución: Núcleo de Estudos e Pesquisas em Alimentação, Universidade Estadual de Campinas (NEPA/UNICAMP)

Contacto: tribst@unicamp.br
+55 (19) 9981377317, +55 (19) 35214022

Nombre del Laboratorio, Cuerpo académico:
Laboratorio de Desarrollo de productos y procesos

Infraestructura y equipo:

Tenemos estructura necesaria para la elaboración y evaluación físico-química y microbiológica de leche, quesos, yogures y otros productos lácteos (escala de laboratorio). Nos asociamos con otras unidades universitarias para realizar estudios más complejos sobre la estabilidad y microestructura de productos, así como para evaluar propiedades biológicas in vitro

Técnicas de análisis especializadas:

Elaboración de productos lácteos, análisis físico-químicos y microbiológicos, análisis sensorial, estabilidad y microestructura de productos.

Líneas de investigación que aborda o desarrolla actualmente:

1. Leche de pequeños rumiantes: productos y subproductos
2. Calidad y seguridad en la cadena de producción de leche y productos lácteos
3. Transformación de productos lácteos utilizando tecnologías emergentes, especialmente ultrasonidos
4. Hidrólisis de proteínas y lípidos para obtener productos de interés
5. Estudio del consumidor

Principales intereses de Investigación:

1. Desarrollo de productos y sustentabilidad en la cadena productiva de leche y derivados, especialmente de pequeños ruminantes.

Proyectos de investigación vigentes relacionados a la RED:

1. Viabilidad tecnológica de la producción de bebidas lácteas a partir de suero de queso de oveja y cabra

Quesos artesanales o productos lácteos con que tiene experiencia y puede colaborar en la Red

Soy ingeniero en alimentos, con maestría y doctorado en tecnología de alimentos. Tengo 5 años de experiencia en el área de leche y derivados, trabajando principalmente con investigación y extensión. Trabajo directamente con asistencia a productores de queso artesanal para la estandarización de procesos, establecimiento de

buenas prácticas de manufactura, control de calidad de la leche y trabajo en la interfaz con los organismos reguladores para establecer regulaciones adecuadas a la realidad de la producción artesanal.

Publicaciones recientes (Hasta 10):

1. LEITE JÚNIOR, B.R.C., TRIBST, A.A.L. Use of nisin and bioprotective lactic cultures to extend the shelf life of sheep and goat cheese whey. **Food Bioscience**, 50 (part A), 102096, 2022.
2. SANTOS, F.R.D., LEITE JÚNIOR, B.R.C., TRIBST, A.A.L. Kinetic parameters of microbial thermal death in goat cheese whey and growth of surviving microorganisms under refrigeration. **Journal of Food Process Engineering**, e14191, 2022.
3. MAGALHÃES, I.S., GUIMARÃES, A.D.B., TRIBST, A.A.L., OLIVEIRA, E.B.D., LEITE JÚNIOR, B.R.D.C. Ultrasound-assisted enzymatic hydrolysis of goat milk casein: Effects on hydrolysis kinetics and on the solubility and antioxidant activity of hydrolysates. **Food Research International**, 57, 111310, 2022.
4. MALTA, D.S., DALMINA, E.M., SCHMEIER, M.N., Seguenka, B., STEFFENS, J., BIANCHI, A.E., TRIBST, A.A.L., CAVALHEIRO, D., RIGO, E. Impact of the preservation methods of sheep milk on the characteristics of *Requeijão cremoso* processed cheese. **International Dairy Journal**, 121,105101, 2021.
5. SILVA, N.F.N., DE AGUIAR, K.S., PIMENTEL FILHO, N.D.J., FERREIRA, I.E.P., TROIANI, C.A.L., TRIBST, A.A.L., DE CARVALHO, A.F. Milk quality, production process and physicochemical characteristics of Porungo, an artisanal cheese from the state of Sao Paulo, Brazil. **Journal of Dairy Research**, 87(4), 480-483, 2020.
6. TRIBST, A.A.L., FALCADE, L.T.P., CARVALHO, N.S., CRISTIANINI, M., LEITE JÚNIOR, B.R.D.C., OLIVEIRA, M.M.D. Using physical processes to improve physicochemical and structural characteristics of fresh and frozen/thawed sheep milk. **Innovative Food Science & Emerging Technologies**, 59, 102247, 2020.
7. TRIBST, A.A.L., FALCADE, L.T.P., RIBEIRO, L.R., LEITE JÚNIOR, B.R.D.C., OLIVEIRA, M.M.D. Impact of extended refrigerated storage and freezing/thawing storage combination on physicochemical and microstructural characteristics of raw whole and skimmed sheep milk. **International of Dairy Journal**, 94, 29-37, 2019.
8. SOARES, A.D.S., LEITE JÚNIOR, B.R.D.C., TRIBST, A.A.L., AUGUSTO, P.E.D., RAMOS, A.M. Effect of ultrasound on goat cream hydrolysis by lipase: Evaluation on enzyme, substrate and assisted reaction. **LWT - Food Science and Technology**, 130,109636.
9. TRIBST, A.A.L., FALCADE, L.T.P., DE OLIVEIRA, M.M. Strategies for raw sheep milk storage in smallholdings: Effect of freezing or long-term refrigerated storage on microbial growth. **Journal of Dairy Science**,102 (2), 4960-4971, 2019.
10. DE OLIVEIRA, M.M.; LEITE JUNIOR, B.R.C.; TRIBST, A.A.L.; CRISTIANINI, M. Use of high pressure homogenization to reduce milk proteolysis caused by *Pseudomonas fluorescens* protease. **LWT-Food Science and Technology**, 92, 272-275, 2018.

Patentes

1. Nada que declarar

Vinculación con Empresas

1. Consultorias para Queserías artesanales (<https://www.caminhodoqueijopaulista.com/>) – Pé do Morro, Belafazenda, Fazenda Atalaia, Capril do Bosque, queijaria Rima.

Link o sitio web de contacto (si aplica):

EMPRESA A VINCULAR: