

ALIBERTI, Nathalia da Cunha Murasaki. **Influência da homogeneização a alta pressão sobre a retenção de antocianinas presentes na polpa de açaí (*Euterpe oleraceae* Mart.)**. São Paulo. 2009. (Doutorado) Escola Politécnica, São Paulo, São Paulo, 2009.

PÁGINA	LINHA	ONDE SE LÊ	LEIA-SE
Abstract	20 <sup>a</sup>	recovery	retention
Lista de símbolos	19 <sup>a</sup>	inserir	d diâmetro
Lista de símbolos	24 <sup>a</sup>	incluir	n índice de comportamento de fluxo (adimensional)
Lista de símbolos	Símbolos gregos	excluir	N índice de comportamento de fluxo (adimensional)
14	18 <sup>a</sup>	MENICHELLI; MENDES, 2005;	MENICHELLI, 2005;
15	4 <sup>a</sup>	perde	perda
15	9 <sup>a</sup>	melhorar rendimento	melhorar o rendimento
18	13 <sup>a</sup>	(d < 0,6 mm)	(d < 0,6 mm)
19	14 <sup>a</sup>	18.8 ha	18.800 ha
19	24 <sup>a</sup>	colesterol de alta densidade (HDL)	colesterol de baixa densidade (LDL)
19	31 <sup>a</sup>	PACHECO-PALENCIA; MERTENS-TALCOTT; TALCOTT, 2009	PACHECO-PALENCIA; MERTENS-TALCOTT; TALCOTT, 2008
20	4 <sup>a</sup>	açaí preto	açaí
21	1 <sup>a</sup>	antocianinas	antocianidinas
22	Figura 2.2	Antocianinas	Antocianidinas
23	21	são profundamente afetadas	são afetadas
23	Nota de rodapé	1992	1982
24	18 <sup>a</sup>	TALCOTT, 2007	PACHECO-PALENCIA; HAWKEN; TALCOTT, 2007
25	5 <sup>a</sup>	apresentem	apresentam
26	7 <sup>a</sup>	PACHECO-PALENCIA; HAWKEN; TALCOTT et al., 2007	PACHECO-PALENCIA; HAWKEN; TALCOTT, 2007
26	17 <sup>a</sup>	202,3 mg	202,3 mg/L
27	4 <sup>a</sup>	buscar manter	manter
28	12 <sup>a</sup>	vida prateleira	vida de prateleira
29	6 <sup>a</sup>	tensão da qual	tensão à qual
29	7 <sup>a</sup>	Stansted Fluid Power Ltd.	Stansted Fluid Power Ltd.
29	11 <sup>a</sup>	da (Figura 2.4)	da Figura 2.4
29	Figura 2.4	Stansted Fluid Power Ltd.	Stansted Fluid Power Ltd.
30	27 <sup>a</sup>	polissacarídeos	polissacarídeos
32	9 <sup>a</sup>	rompido	rompimento

32	9 <sup>a</sup>	ligações de hidrogênio	pontes de hidrogênio
32	26 <sup>a</sup>	nas células do alimento	nos compostos do alimento
33	4 <sup>a</sup>	lipídeos	lipídios
33	12 <sup>a</sup>	tensão constante	tensão controlada
33	19 <sup>a</sup>	tensão de cisalhamento	tensão inicial de cisalhamento
33	26 <sup>a</sup>	tensão de cisalhamento	tensão inicial de cisalhamento
34	3 <sup>a</sup>	Neida; Elba (2007)	Neida; Elba; Sangronis (2007)
34	5 <sup>a</sup>	É alto teor	É alto o teor
35	15 <sup>a</sup>	tipo grossa,	tipo grossa, filtrada,
35	16 <sup>a</sup>	a temperatura	às temperaturas
39	10 <sup>a</sup>	Esses tratamentos foram realizados com uma repetição de processo e a cada condição,	Em todos os tratamentos, realizados com uma repetição, a vazão de alimentação da polpa foi de 40 mL.s <sup>-1</sup> , o gap da agulha foi de 3 µm e não foi utilizada a 2 <sup>a</sup> . válvula de homogeneização. Em cada condição
40	16 <sup>a</sup>	com auto bureta ABU 901, precisão 0,001 pH	precisão 0,001 pH
48	7 <sup>a</sup>	(p<0005)	(p < 0,005)
49	18 <sup>a</sup>	tratada	processada
52	12 <sup>a</sup>	resultados obtidos e nos encontrados	resultados obtidos e os encontrados
54	3 <sup>a</sup>	µmol mol	µmol
54	4 <sup>a</sup>	µmol mol	µmol
54	10 <sup>a</sup>	µmol mol	µmol
54	11 <sup>a</sup>	µmol mol	µmol
60	Tabela 4.8	DE*	ΔE*
61	Figura 4.2	presente na polpa de açai (amostra F1)	presente na polpa de açai (triplicatas da amostra F1)
61	Figura 4.3	presente na polpa de açai (amostra F1)	presente na polpa de açai (triplicatas da amostra F1)
62	17 <sup>a</sup>	maior foi a tensão de cisalhamento (τ) obtida.	maior foi a tensão de cisalhamento (τ) obtida, não apresentando uma tendência clara.
86	6 <sup>a</sup>	valor máximo	valor mínimo
88	34 <sup>a</sup>	HORRIS	NORRIS
91	46 <sup>a</sup>	hogh-pressure	high-pressure
93	12 <sup>a</sup>	Kim	KIM

94	30 <sup>a</sup>	inserir	MENEZES, E. M. da S. Efeito da alta pressão hidrostática em polpa de açaí pré-congelada ( <i>Euterpe oleracea</i> , Mart.). 2005.101 p. Dissertação (Mestrado) – Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro, Seropédica, Rio de Janeiro, 2005.
----	-----------------	---------	--