



United Nations
Educational, Scientific and
Cultural Organization



UNESCO Chair in
World Food Systems
France



International Centre
for Higher Education
in Agriculture Sciences

UNITWIN NETWORK IN WORLD FOOD SYSTEMS

www.chaireunesco-adm.com

Paulo Sobral

Université de São Paulo (USP)

Département d'enseignement / Laboratoire de recherche
Teaching department / Research laboratory

Génie alimentaire - Pirassununga (SP) Brésil

www.usp.br/fzea

pjsobral@usp.br

Domaines d'enseignement, de recherche et d'expertise **Teaching, research and expertise fields**

Enseignement : physico-chimie des aliments ; phénomènes de transferts de matière.

Recherches : technologies de films basés sur des biopolymères ; qualité de viande ;
lyophilisation de fruits ; propriétés physico-chimiques des aliments.

Publications récentes **Recent publications**

Moraes, I. C. F. ; Sobral, P. J. A. ; Branco, I.G. ; Ré, T.B. ; Gomide, C.A. Dehydration of dedo de moça pepper: kinetics and phytochemical concentration. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 33, p. 134-141, 2013.

Bodini, R.B. ; Sobral, P. J. A. ; Trindade, C.S.F. ; Carvalho, R.A. Properties of gelatin-based films with added ethanol-propolis extract. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie*, v. 51, p. 104-110, 2013.

Costa, P.A. ; Moraes, I. C. F. ; Bittante, A.M.Q.B. ; Sobral, P.J.A. ; Gomide, C.A. ; Carrer, C.C. Physical properties of honeys produced in the Northeast of Brazil. *International Journal of Food Studies*, v. 2, p. 118-125, 2013.