Doutorando(a):  **Nome do aluno**

Solicitação: **Defesa de Tese de Doutorado**

Titulo: **título do trabalho de pesquisa**

**Prazos:**Ingressou no Doutorado em **Março de 2017**e possuirá 48 meses de curso em Fevereiro de 2021.

**LOCAL**: Banca remota ou Local definido

**DATA**: xx.xx.2020

**HORARIO**: 08:30 h

BANCA EXAMINADORA:

* Orientador(a): Prof. Dr. Docente Orientador (PPGCM / UFPI)
* Coorientador(a): Prof. Dr. Xxxxxx (se houver)

Membros:

* Prof. Dr. Xxxxxx – Membro interno do PPGCM (participou da banca de Qualificação de Tese);
* Prof. Dr. Xxxxxx – Membro interno do PPGCM ou sendo da UFPI mas externo ao Programa ou externo de outra Instituição de Ensino Superior;
* Prof. Dr. Xxxxxx – Membro externo de outra Instituição de Ensino Superior;
* Prof. Dr. Xxxxxx – Membro externo de outra Instituição de Ensino Superior;

Suplente: Prof. Dr. Xxxxxx – Membro interno do PPGCM ou sendo da UFPI mas externo ao Programa ou Membro externo de outra Instituição de Ensino Superior.

**Aguardo Manifestações.**

RESUMO:
O desenvolvimento de embalagens ativas associado aos polímeros biodegradáveis surge como uma opção favorável para o meio ambiente, pois além de possuir atividade antioxidantes e conservar os alimentos por mais tempo, ainda reduz o impacto causado pelas embalagens fabricadas com polímeros convencionais e descartadas inadequadamente. Diante do contexto, a proposta do presente trabalho foi produzir filmes biodegradáveis de Ecovio® pelo método de extrusão plana, associados com canela e cúrcuma em pó como forma de explorar o potencial antioxidante destes compostos e avaliar sua interferência nas características químicas, físicas e propriedades mecânicas dos filmes. Além do efeito do tipo de aditivo, os efeitos do reprocessamento também foram avaliados. Pelos resultados de FTIR foram observadas bandas características do polímero e dos aditivos, sugerindo que não houve interação química entre os componentes. Por termogravimentria foi possível comprovar a estabilidade térmica dos aditivos durante o processamento. A incorporação de canela e cúrcuma reduziu a transmitância dos filmes e aumentaram o bloqueio da radiação. A permeabilidade ao vapor de água dos filmes aumentou com a inserção dos aditivos e no ensaio de colorimetria foi possível notar que eles diminuíram a luminosidade dos filmes. O ângulo de contato para os filmes contendo canela e cúrcuma e os filmes com a composição reprocessada sofreram redução nos valores demostrando superfícies mais hidrofílicas para os filmes contendo canela em sua composição. As propriedades mecânicas foram superiores para os filmes contendo as composições reprocessadas de canela e cúrcuma. A atividade antioxidante dos filmes foi significativamente superior após a incorporação dos aditivos, apontando grande potencial de aplicação dos sistemas para embalagens alimentícias.

**Palavras–chave**: Embalagem ativa, canela, cúrcuma, atividade antioxidante.