

UNIVERSIDADE FEDERAL DO PARANÁ



MARIA LUCIA MASSON

MEMORIAL DESCRITIVO DE TRAJETÓRIA ACADÊMICA E PROFISSIONAL

CURITIBA

2016

SUMÁRIO

1.INFORMAÇÕES PESSOAIS	3
2.FORMAÇÃO ACADÊMICA	3
3.ATIVIDADES PROFISSIONAIS.	3
3.1 ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO NA GRADUAÇÃO	3
3.2 ATIVIDADES DE ENSINO E ORIENTAÇÃO NA PÓS-GRADUAÇÃO	4
3.3 ATIVIDADES DE PRODUÇÃO INTELECTUAL	4
3.3.1ARTIGOS PUBLICADOS EM PERIÓDICOS CIENTÍFICOS	5
3.3.2PUBLICAÇÕES EM ANAIS DE EVENTOS	19
3.3.3PUBLICAÇÃO DE CAPÍTULOS DE LIVROS	19
3.3.4PATENTES DEPOSITADAS	20
3.4 ATIVIDADES DE EXTENSÃO	21
3.5 COORDENAÇÃO DE PROJETOS	21
3.6 PARTICIPAÇÃO EM BANCAS	22
3.6.1 BANCAS DE CONCURSO PÚBLICO	22
3.6.2 BANCAS DE MESTRADO	23
3.6.3 BANCAS DE DOUTORADO	26
3.7 APRESENTAÇÃO DE PALESTRAS EM EVENTOS, ENTREVISTAS	30
3.8 PARTICIPAÇÃO EM ATIVIDADES EDITORIAS E DE ARBITRAGEM DE PRODUÇÃO INTELECTUAL	30
3.9 ASSESSORIA, CONSULTORIA OU PARTICIPAÇÃO DE FOMENTO À PESQUISA, AO ENSINO OU À EXTENSÃO	31
4.EXERCÍCIO DE CARGOS NA ADMINISTRAÇÃO SUPERIOR, SETORIAL, DEPARTAMENTAL, COORDENAÇÃO DE CURSOS DE GRADUAÇÃO E PÓS-GRADUAÇÃO, REPRESENTAÇÃO EM ÓRGÃOS COLEGIADOS SUPERIORES	32
5. Considerações finais	33

1. Informações Pessoais

Este memorial está sendo apresentado como requisito para progressão de Professor Titular, contendo a descrição sucinta de minha trajetória acadêmica e

Informações suprimidas em decorrência da Lei
Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

Informações suprimidas em decorrência da Lei
Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

Informações suprimidas em decorrência da Lei
Geral de Proteção de Dados Pessoais (LGPD)
- Lei nº 13.709, de 14 de agosto de 2018.

2. Formação Acadêmica

Graduação em Engenharia Química, em 1981. Instituição: Universidade Federal do Paraná.

Mestrado em Tecnologia Química em 1986. Instituição: Universidade Federal do Paraná.

Doutorado em Engenharia de Alimentos em 1999. Instituição: Universidade Estadual de Campinas.

3. Atividades Profissionais.

Tive experiência na área de controle de qualidade de cimento Portland, em São Paulo e em 1986 fui contratada na Universidade Federal do Paraná após ser aprovada em concurso público em primeiro lugar, para a disciplina de Tecnologia de Alimentos e de Fermentações.

3.1 Atividades de Ensino e orientação na Graduação

Em 1985, fui aprovada em concurso público para vaga no Departamento de Engenharia Química, na área de Tecnologia de Alimentos, e assumi em 11 de abril de 1986 no cargo de professor auxiliar, regime de 20 horas. Em 1988 passei a atuar em regime de Dedicção Exclusiva. No departamento ministrei as disciplinas:

- *Laboratório de Engenharia Química I*

- *Operações Unitárias V*
- *Termodinâmica Aplicada I*
- *Tecnologia de Alimentos e Fermentações*
- *Termodinâmica I*
- *Estágio Supervisionado Integrado*
- *Tópicos Especiais em Engenharia Química.*
- *Processos Químicos*
- *Integração II*
- *Laboratório de Engenharia Química II*

Foram ainda, 17 (dezesete) estudantes de Iniciação Científica e Tecnológica no curso de Engenharia Química e 06 (seis) alunos de monitoria.

3.2 Atividades de ensino e orientação na Pós-Graduação

No curso de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, ministrei as seguintes disciplinas:

- *Princípios de Segurança Alimentar*
- *PROCESSAMENTO E CONSERVAÇÃO DE ALIMENTOS*
- *SECAGEM E EVAPORAÇÃO DE ALIMENTOS*
- *Secagem de Alimentos*

Em 19 anos de atuação no Programa de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos, hoje Pós-Graduação em Engenharia de Alimentos, orientei 36 (trinta e seis, sendo dois orientados do Programa de Pós-Graduação em Odontologia da UFPR) dissertações de mestrado, 10 (dez) teses de doutorado e uma supervisão de pós-doutorado concluída. Atualmente oriento 06 (seis) doutorandos e 01 (uma) mestranda, além de supervisionar dois pós-doutorandos.

3.3 Atividades de Produção Intelectual

Atuo na área de Ciência e Engenharia de Alimentos, sendo as linhas de pesquisa:

- *Termodinâmica Aplicada*
- *Propriedades Físicas de Alimentos*

- *Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle em Indústrias de Alimentos*
- *Processamento de Alimentos - Desenvolvimento de Processos*
- *Segurança de alimentos.*
- *Nanotecnologia Aplicada a Alimentos*

3.3.1 Artigos Publicados em Periódicos Científicos

Minha produção compreende hoje 96 (noventa e seis) artigos publicados. Listo aqui as publicações em periódicos científicos nos últimos 10 anos, e as publicações completas no Currículo Lattes, que pode ser acessado pelo link <http://lattes.cnpq.br/6920428533316486>:

1. FRANCO, TALITA SZLAPAK; PERUSSELLO, CAMILA AUGUSTO; ELLENDERSEN, LUCIANA NEVES; Masson, Maria Lucia. Effects of foam mat drying on physicochemical and microstructural properties of yacon juice powder. *Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie / Food Science + Technology*, v. 66, p. 503-513, 2016.
2. RIBEIRO, JÉSSICA C. BIGASKI; Granato, Daniel; **Masson, Maria Lucia**; ANDRIOT, ISABELLE; MOSCA, ANA CAROLINA; SALLES, CHRISTIAN; GUICHARD, ELISABETH. Effect of lactobionic acid on the acidification, rheological properties and aroma release of dairy gels. *Food Chemistry*, v. 207, p. 101-106, 2016.
3. PERUSSELLO, C.A; MARIANI, V C; MASSON, M. L; CASTILHOS, F. Thermophysical properties of yacon (*Smallanthus sonchifolius*): experimental determination and effect of moisture content. *Acta Scientiarum. Technology (Online)*, v. 37, p. 167-173, 2015.
4. FRANCO, TALITA SZLAPAK; PERUSSELLO, CAMILA AUGUSTO; ELLENDERSEN, LUCIANA NEVES; **Masson, Maria Lucia**. Foam mat drying of yacon juice: Experimental analysis and computer simulation. *Journal of Food Engineering*, v. 158, p. 48-57, 2015.

5. COELHO, RENATA ; KANDA, LUIS R.S. ; HAMERSKI, FABIANE ; **Masson, Maria Lucia** ; CORAZZA, MARCOS L. . Extraction of Kiwifruit Seed (*Actinidia Deliciosa*) Oil Using Compressed Propane. Journal of Food Process Engineering, v. 05, p. n/a-n/a, 2015.
6. FRANCO, TALITA SZLAPAK; ELLENDERSEN, LUCIANA NEVES; FATTORI, DIOGO; Granato, Daniel ; **Masson, Maria Lucia** . Influence of the Addition of Ovalbumin and Emulsifier on the Physical Properties and Stability of Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) Juice Foams Prepared for Foam Mat Drying Process. Food and Bioprocess Technology (Print), v. 8, p. 2012-2026, 2015.
7. FRANCO, TALITA SZLAPAK; PERUSSELLO, CAMILA AUGUSTO; ELLENDERSEN, LUCIANA NEVES; **Masson, Maria Lucia**. Effect of Process Parameters on Foam Mat Drying Kinetics of Yacon and Thin-Layer Drying Modeling of Experimental Data. Journal of Food Process Engineering, v. n, p. 1-10, 2015.
8. BOLOGNESI, V. J. ; CARVALHO, P. R. R. M. ; VILLE, G. M. F. C. ; **MASSON, ML** ; BARREIRA, S. M. W. ; GARCIA, C. E, R. . Nitrite, oxidation and color during shelf life of jerked beef. African Journal of Pharmacy and Pharmacology, v. 9, p. 856-860, 2015.
9. LEONE, R; COLMAN, T.A.D; SCHNITZLER, E; Ellerdensen, L N; **Masson, Maria Lucia**. EVOLVED GAS ANALYSIS (COUPLED TG-DSC-FTIR) APPLIED TO THE THERMAL BEHAVIOUR OF INULIN. Journal of Analytical and Applied Pyrolysis (Print), v. 108, p. 323-326, 2014.
10. LEONE, R S; COLMAN, T.A.D; SCHNITZLER, E; Ellerdensen, L N; Masson, Maria Lúcia. EVOLVED GAS ANALYSIS (COUPLED TG-DSC-FT-IR) APPLIED IN THE STUDY OF FRUCTOOLIGOSACCHARIDES FROM CHICORY. Journal of Microbiology, Biotechnology and Food Sciences, v. 4, p. 10-12, 2014.
11. DE ANDRADE, ERIEL FORVILLE; LEONE, ROBERTA DE SOUZA; ELLENDERSEN, LUCIANA N; **Masson, Maria Lucia**. Phenolic profile and

antioxidant activity of extracts of leaves and flowers of yacon (*Smallanthus sonchifolius*). *Industrial Crops and Products (Print)*, v. 62, p. 499-506, 2014.

12. SHIRAI, M. A.; **MASSON, ML.** Effect of Carbonation on Microbiologic Parameters of Refrigerated Bovine Raw Milk. *Journal of Food Science and Engineering (Print)*, v. 3, p. 557-563, 2013.

13. PERUSSELLO, C.A.; MARIANI, V C; Masson, Maria Lúcia; CASTILHOS, F. ASSESSMENT OF THE OSMO-CONVECTIVE DEHYDRATION ON THE QUALITY ATTRIBUTES AND CENTESIMAL COMPOSITION OF YACON (*Smallanthus sonchifolius*). *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online)*, v. 31, p. 25-38, 2013.

14. PERUSSELLO, CAMILA AUGUSTO; MARIANI, VIVIANA COCCO; Masson, Maria Lúcia ; CASTILHOS, FERNANDA DE. Determination of thermophysical properties of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) to be used in a finite element simulation. *International Journal of Heat and Mass Transfer*, v. 67, p. 1163-1169, 2013.

15. DAGOSTIN, JOÃO LUIZ ANDREOTTI; CARPINE, DANIELLE; **Masson, Maria Lucia.** Influence of Acidification Method on Composition, Texture, Psychrotrophs, and Lactic Acid Bacteria in Minas Frescal Cheese. *Food and Bioprocess Technology (Online)*, v. 6, p. 3017-3028, 2013.

16. KOTOVICZ, VALESCA; ELLENDERSEN, LUCIANA SOUZA NEVES; CLARINDO, MARIANA DAS MERCES; Masson, Maria Lúcia. Influence of Process Conditions on the Kinetics of the Osmotic Dehydration of Yacon (*Polymnia sonchifolia*) in Fructose Solution. *Journal of Food Processing and Preservation*, v. 38, p. n/a-n/a, 2013.

17. CARPES, S.T; DE ALENCAR, S.M; CABRAL, I.S.R; OLDONI, T.L.C; MOURÃO, G.B; HAMINIUK, C.W.I; DA LUZ, C.F.P; **Masson, M.L.** Polyphenols and palynological origin of bee pollen of *Apis mellifera* L. from Brazil.

Characterization of polyphenols of bee pollen. *C y TA Journal of Food*, v. 11, p. 150-161, 2013.

18. KARWOWSKI, M. S. M; **MASSON, ML**; LENZI, M. K; SCHEER, A. P; HAMINIUK, C. W. I . Characterization of tropical fruits: Rheology, stability and phenolic compounds. *Acta Alimentaria: An International Journal of Food Science*, v. 42, p. 586-598, 2013.

19. REIS, Felipe Richter; Lenzi, Marcelo Kaminski; de Muñiz, Graciela Inês Bolzón; Nisgoski, Silvana; **Masson, Maria Lucia**. Vacuum Drying Kinetics of Yacon (*Smallanthus sonchifolius*) and the Effect of Process Conditions on Fractal Dimension and Rehydration Capacity. *Drying Technology*, v. 30, p. 13-19, 2012.

20. REIS, FELIPE R.; LENZI, MARCELO K; **MASSON, MARIA L.** Effect of vacuum drying conditions on the quality of yacon (*Smallanthus sonchifolius*) slices: Process optimization toward color quality. *Journal of Food Processing and Preservation*, v. 36, p. 67-73, 2012.

21. Granato, Daniel; **Masson, Maria Lucia**; Ribeiro, Jéssica Caroline Bigaski. Sensory acceptability and physical stability evaluation of a prebiotic soy-based dessert developed with passion fruit juice. *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)*, v. 32, p. 119-126, 2012.

22. GRANATO, D; Flávia Vilas Boas Wiecheteck Piekarski; **Masson, Maria Lucia**. Assessing the ascorbic acid contents in beverages and powdered juices: comparison between the experimental data and the values displayed on the product label. *Revista do Instituto Adolfo Lutz (Impresso)*, v. 71, p. 331-336, 2012.

23. Borges, Elisa Maria Junssen; KASKANTZIS NETO, Georges; **Masson, M. Lucia**. Avaliação da rotulagem em conservas de Champignon produzidas na região metropolitana de Curitiba - PR.. *Higiene Alimentar*, v. 26, p. 188-192, 2012.

24. Granato, Daniel; Castro, Inar Alves de; Piekarski, Flávia Vilas Boas Wiecheteck; BENINCÁ, Cristina; **Masson, Maria Lucia**. Influence of passion fruit juice on colour stability and sensory acceptability of non-sugar Yacon-based pastes. Brazilian Archives of Biology and Technology (Impresso), v. 54, p. 149-159, 2011.

25. SHIRAI, M; BAÚ, T. R; DELANO, R. A; MASSON, M. L. Qualidade microbiológica de leite pasteurizado tipo B comercializado na cidade de Curitiba, PR. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, v. 66, p. 27-31, 2011.

26. Windson I Haminiuk, Charles; Sierakowski, Maria-Rita; S V Plata-Oviedo, Manuel; Guilherme Branco, Ivanise; Helene G Canteri; **Masson, Maria Lucia**. ESTUDO DO COMPORTAMENTO REOLÓGICO DE SUCOS COMBINADOS DE FRUTAS VERMELHAS. Revista brasileira de tecnologia agroindustrial, v. 5, p. 314-325, 2011.

27. SHIRAI, M. A.; **MASSON, ML**. Efeito da acidificação do leite cru sobre micro-organismos psicrotróficos. Revista Brasileira de Pesquisa em Alimentos - REBRAPA, v. 2, p. 1-5, 2011.

28. Granato, Daniel; Ribeiro, Jéssica Caroline Bigaski; Castro, Inar Alves; **Masson, Maria Lucia**. Sensory evaluation and physicochemical optimization of soy-based desserts using response surface methodology. Food Chemistry, v. 121, p. 899-906, 2010.

29. Granato, Daniel; de Castro, I. Alves; Ellendersen, L. Souza Neves; **Masson, M. Lucia**. Physical Stability Assessment and Sensory Optimization of a Dairy-Free Emulsion Using Response Surface Methodology. Journal of Food Science, v. 75, p. S149-S155, 2010.

- 30.** GIROTO, Jose Mauro; **Masson, Maria Lucia**; HARACEMIV, SÔNIA MARIA C. Revisão: Aminas biogênicas em embutidos cárneos e em outros alimentos. *Brazilian Journal of Food Technology (Online)*, v. 13, p. 01-10, 2010.
- 31.** Granato, Daniel ; **Masson, Maria Lucia** ; FREITAS, Renato João Sossela . Stability studies and shelf life estimation of a soy-based dessert. *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)*, v. 30, p. 797-807, 2010.
- 32.** M M T B Gama, Thaís; **Masson, Maria Lucia**; HARACEMIV, Sonia Maria Chaves; ZANETTE, F; CÓRDOVA, K R V. A INFLUÊNCIA DE TRATAMENTOS TÉRMICOS NO TEOR DE AMIDO, COLORIMETRIA E MICROSCOPIA DE PINHÃO NATIVO (*Araucaria angustifolia*) E PINHÃO PROVENIENTE DE POLINIZAÇÃO CONTROLADA. *Revista brasileira de tecnologia agroindustrial*, v. 4, p. 161-178, 2010.
- 33.** SHIRAI, M ; **Masson, Maria Lucia** . Metodologia de Superfície de Resposta para avaliar o efeito da carbonatação sobre a microbiota e viscosidade do leite cru. *Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes*, v. 65, p. 18-27, 2010.
- 34.** Granato, Daniel; **Masson, Maria Lucia**. Instrumental color and sensory acceptance of soy-based emulsions: a response surface approach. *Ciência e Tecnologia de Alimentos (Impresso)*, v. 30, p. 1090-1096, 2010.
- 35.** **MASSON, ML**; FUGMANN, H. A. CRIOTEXTURIZAÇÃO DE PROTEÍNAS DE SOJA *. *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online)*, Curitiba, v. 16, n.2, p. 189-202, 2009.
- 36.** **MASSON, ML**; FONTOURA, P. G; SOCCOL, C. R. CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO DE BATATAS (*Solanum tuberosum*, L.). *Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online)*, v. 6, p. 13-23, 2009.

- 37. MASSON, ML;** SOCCOL, C. R; FONTOURA, P. TECNOLOGIA DO CAFÉ (I). Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), v. 2, p. 1-16, 2009.
- 38. MASSON, ML;** PINTO, R. A. PERIGOS POTENCIAIS ASSOCIADOS AO CONSUMO DE ALIMENTOS DERIVADOS DE PEIXE CRU. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba, v. 16, n.1, p. 71-84, 2009.
- 39. MASSON, ML;** MEDEIROS, A. B. P; REQUE, E. F. HIGH INTENSITY PULSED ELECTRIC FIELD FOR PASTEURIZATION OF LIQUID EGGS UTILIZING *Staphylococcus aureus* AS A PROCESS INDICATOR. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba, v. 16, n.2, p. 139-148, 2009.
- 40. MASSON, ML;** PINTO, R. A; ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE (HACCP): HISTÓRIA E APLICAÇÃO. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba, v. 16, n.2, p. 229-246, 2009.
- 41. MASSON, ML;** SOCCOL, C. R; FONTOURA, P. PROJETO UNIDADE SUCO PASTEURIZADO DE MAÇA (1). Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba, v. 2, n.1, p. 01-08, 2009.
- 42. MASSON, ML;** MONTEIRO, C. L. B. CRIOCONCENTRAÇÃO - VINHO TINTO. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba, v. 3, n.1, p. 01-12, 2009.
- 43. MASSON, ML ;** SOCCOL, C. R. ; FONTOURA, P. G. . TECNOLOGIA DO CAFÉ (II). Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Impresso), Curitiba, v. 3, n.1, p. 13-20, 2009.
- 44. HAMINIUK,** Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita; IZIDORO, Dayane Rosalyn; Maciel, Giselle Maria; SCHEER, Agnes de Paula; **Masson,**

Maria Lucia. Comportamento reológico de sistemas pécticos de polpas de frutas vermelhas. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v. 29, p. 225-231, 2009.

45. Granato, Daniel; PEKARSKI, Flávia V. B. W; BENINCÁ, Cristina; Masson, Maria Lúcia. Nota Científica: Doce dietético misto de Yacon e maracujá: avaliação da aceitabilidade e da estabilidade físico-química sob refrigeração. *Brazilian Journal of Food Technology (Online)*, v. 12, p. 200-204, 2009.

46. CARPES, Solange Terezinha; Ingridy S. R. Cabral; Cynthia Fernandez P. Luz; Jailson P. Capeletti; ALENCAR, Severino Matias de; MASSON, M. L. Palynological and physical-chemical characterization of *Apis mellifera* L. bee pollen in the Southern region of Brazil. *International Journal of Food, Agriculture and Environment (Print)*, v. 7, p. 667-673, 2009.

47. Carpes, Solange Teresinha ; **Masson, Maria Lucia** . Chemical composition and free radical scavenging activity of *Apis mellifera* bee pollen from Southern Brazil. *Brazilian Journal of Food Technology (Online)*, v. 12, p. 220-229, 2009.

48. REIS, Felipe Richter ; DEMCZUK JUNIOR, Bogdan ; MACARI, Sônica Mara ; MASSON, M. L. . Processing and characterization of red chili pepper jam. *Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais*, v. 11, p. 137-142, 2009.

49. HARTMANN, Wellington ; ANDRADE, Uriel Vinicius Cotarelli de ; Steffens, M. B. R. ; Hartmann M.S. ; Kadowaki, M.A.S. ; MASSON, M L . QUALIDADE MICROBIOLÓGICA DO LEITE CRU PRODUZIDO NA REGIÃO OESTE DO PARANÁ E OCORRÊNCIA DE *Listeria monocytogenes*. *ARS Veterinária*, v. 25, p. 72-78, 2009.

50. ANDRADE, Uriel Vinicius Cotarelli de; HARTMANN, Wellington; MASSON, M. L. ISOLAMENTO MICROBIOLÓGICO, CONTAGEM DE CÉLULAS SOMÁTICAS E CONTAGEM BACTERIANA TOTAL EM AMOSTRAS DE LEITE. *ARS Veterinária (Impresso)*, v. 25, p. 129-135, 2009.

51. CARPES, Solange Terezinha ; Ingridy S. R. Cabral ; ROSALEN, L P ; ALENCAR, Severino Matias de ; **Masson, Maria Lucia** . Caracterização do potencial antimicrobiano dos extratos de polen apícola da Região Sul do Brasil. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 20, p. 271-277, 2009.

52.

ANDRADE, Uriel Vinicius Cotarelli de; HARTMANN, Wellington; S. FUNAYAMA; ALENCAR, Severino Matias de; **M L Masson**. Propolis obtained by means of alkaline hydrolysis and action on *Staphylococcus aureus*. ARS Veterinária, v. 25, p. 151-154, 2009.

53. Carpes, Solange Teresinha; Prado, Adna; Moreno, Ivani Aparecida M; Mourão, Gerson Barreto; ALENCAR, Severino Matias de; Masson, Maria Lúcia. Avaliação do potencial antioxidante do pólen apícola produzido na região sul do Brasil. Química Nova, v. 31, p. 1660-1664, 2008.

54. HAMINIUK, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita; Izidoro, Dayane; Maciel, Giselle M; Scheer, Agnes P; **Masson, Maria Lucia**. Effect of Heat Treatment on Pectic Fractions and Apparent Viscosity of Whole Blackberry (*Rubus* spp.) Pulp. International Journal of Food Engineering, v. 4, p. 1-10, 2008.

55. REIS, Felipe Richter; **Masson, Maria Lucia**; WASZCZYNSKYJ, Nina. INFLUENCE OF A BLANCHING PRETREATMENT ON COLOR, OIL UPTAKE AND WATER ACTIVITY OF POTATO STICKS, AND ITS OPTIMIZATION. Journal of Food Process Engineering, v. 31, p. 833-852, 2008.

56. GUERRA, A. S; WASZCZYNSKYJ, Nina; **MASSON, ML**. Influência dos métodos de secagem sobre a estrutura física do amido e no encolhimento da batata da variedade Monalisa (*Solanum tuberosum ssp tuberosum*). Nutrição Brasil, v. VII, p. 94-100, 2008.

57. MOGHARBEL, Assuan Djamila; REIS, Felipe Richter; **Masson, Maria Lucia**. Survey of biological hazards in the lettuce used in commercial snacks

(sandwiches) from Curitiba, PR, Brazil. Alimentos e Nutrição (UNESP), v. 19, p. 235-241, 2008.

58. HARTMANN, Wellington; REIS, Felipe Richter; MASSON, M. L. PLATES PRE-COOLING ENHANCES PRESERVATION OF RAW MILK ON FARM LEVEL: A WAY TO IMPROVE BRAZILIAN MILK QUALITY. ARS Veterinária, v. 24, p. 110-116, 2008.

59. CÓRDOVA, Katielle; BEZERRA, José Raniera Mazile Vidal; KASKANTZIS NETO, Georges; **Masson, Maria Lucia**; WASZCZYNSKYJ, Nina. Determinação das Características Físico-Químicas e Sensoriais de Sucos Concentrados de Maracujá. Revista de Ciências Exatas e Naturais, v. 10, p. 191-199, 2008.

60. HAMINIUK, Charles Windson Isidoro; SIERAKOWSKI, Maria Rita; BRANCO, Ivanise Guilherme; MACIEL, Giselle; **MASSON, ML**. Rheological study of ternary mixtures and pectic gels of red fruit pulps. International Journal of Food Science & Technology, v. 42, p. 629-639, 2007.

61. Carpes, Solange Teresinha; BEGNINI, Rosicler; ALENCAR, Severino Matias de; Masson, Maria Lúcia. Study of preparations of bee pollen extracts, antioxidant and antibacterial activity. Ciência e Agrotecnologia, v. 31, p. 1818-1825, 2007.

62. SILVA, Melissa Dione S. C. da; **MASSON, ML**; ROBERT, R; SILVA JUNIOR, RC. Estudos de um compartimento cilíndrico em poliuretano para aplicação de pulso de campo elétrico em alimentos líquidos. Ambiência (UNICENTRO), v. 3, p. 183-192, 2007.

63. Martim, Nelisa Sita Pires Picolotto; WASZCZYNSKYJ, Nina; **Masson, Maria Lucia**. Cálculo das variáveis na desidratação osmótica de manga cv. Tommy Atkins. Ciência e Agrotecnologia, v. 31, p. 1755-1759, 2007.

- 64.** HAMINIUK, C W; SIERAKOWSKI, M R; **MASSON, ML.** Influence of temperature on the rheological behavior of whole araca pulp (*Psidium cattleianum sabine*). Food Science and Technology/ Lebensmittel-Wissenschaft + Technologie, Inglaterra, v. 39, n.4, p. 427-431, 2006.
- 65.** HAMINIUK, Charles Windson Isidoro; Sierakowski, Maria-Rita; Maciel, Giselle Maria; Vidal, José Raniere Mazile Bezerra; BRANCO, Ivanise Guilherme; **Masson, Maria Lucia.** Rheological Properties of Butia Pulp. International Journal of Food Engineering, Berkeley, v. 2, n.1, p. 1-12, 2006.
- 66.** Vidal, José Raniere Mazile Bezerra; Sierakowski, Maria-Rita; HAMINIUK, Charles Windson Isidoro; Masson, Maria Lúcia. Propriedades reológicas da polpa de manga (*Mangifera indica* L. cv. Keitt) centrifugada. Ciência e Agrotecnologia, v. 30, p. 955-960, 2006.
- 67.** MARTIM, Nelisa Sita Pires Picoloto ; WASZCZYNSKYJ, Nina ; **MASSON, ML .** Análise sensorial de manga (*mangifera indica* L). Revista Eletrônica Polidisciplinar Vãos, UEPG, v. 1, n.2, 2006.
- 68.** Van Amson, Gisele ; Haracemiv, Sônia Maria Chaves ; **Masson, Maria Lucia .** Levantamento de dados epidemiológicos relativos à ocorrências/ surtos de doenças transmitidas por alimentos (DTAs) no estado do Paraná Brasil, no período de 1978 a 2000. Ciência e Agrotecnologia, v. 30, p. 1139-1145, 2006.
- 69.** HAMINIUK, Charles Windson; SIERAKOWSKI, M R; IZIDORO, Dayane Rosalyn; **MASSON, ML.** Rheological characterization of blackberry pulp. Brazilian Journal of Food Technology (Online), v. 9, p. 291-296, 2006.
- 70.** MICHELS, Ineuza; **MASSON, ML;** AMSON, Gisele Van; FREITAS, Renato João Sossela de; FONTOURA, P. Determinação da perda de peso e encolhimento de hambúrgueres bovinos. Higiene Alimentar, v. 20, p. 72-77, 2006.

71. REIS, Felipe Richter; **MASSON, ML**; WASZCZYNSKYJ, Nina. Efeitos da secagem convectiva e a vácuo sobre parâmetros de qualidade de fatias de berinjela. Revista Brasileira de Produtos Agroindustriais, v. 8, p. 167-173, 2006.

72. MASSON, ML; DYMINSKY, D. S; WASZCZYNSKYJ, Nina. CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS (Passiflora) ELABORADO COM SUBSTITUTOS DE GORDURAS. Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos (Online), Curitiba- Paraná- Brasil, v. 18, n.2, p. 267-274, 2005.

73. DAROS, Fabiane Guerra ; **MASSON, ML** ; AMICO, Sandro Campos . The influence of the mechanically deboned poultry meat (MDPM) on mechanical properties of sausage. Journal of Food Engineering, Reino Unido, v. 68, n.2, p. 185-189, 2005.

74. DAROS, Fabiane Guerra; AMICO, Sandro Campos; **MASSON, ML**. A Methodology for the Evaluation of Mechanical Properties of Sausage Based on Tensile and Compression Tests. International Journal of Food Engineering, Bekerley, v. 1, n.3, p. Art 2, 2005.

75. **Masson, Maria Lucia**; MALVESTITI, Marta; Haminiuk, Mr. Charles Windson Isidoro; Reicher, Fany ; Anjos, Adilson dos; Siqueira, Adir Alessio. Effect of Process Conditions on Composition and Properties of Pectin and Apparent Viscosity of Sterilized and Concentrated Pulp of Tomatoes. International Journal of Food Engineering, Estados Unidos, v. 1, n.5, p. 1-6, 2005.

76. HAMINIUK, Charles Windson; OLIVEIRA, Celso R G; BAGGIO, Érica C R; **MASSON, ML**. Efeito de pré-tratamentos no escurecimento das cultivares de maçã Fuji e Gala após o congelamento.. Ciência e Agrotecnologia, Lavras - MG, v. 29, n.5, p. 1029-1033, 2005.

77. MOGHARBEL, Assuan Djamila; MASSON, ML. Perigos associados no consumo da alface, *Lactuca sativa*, in natura. Alimentos e Nutrição (UNESP), Araraquara-SP, v. 16, n.1, p. 95-105, 2005.

78. BRUM, Jaime Victor Ferreira; MASSON, ML. Análise da Capacidade: Uma Importante Ferramenta Estatística no Controle de Processos Industriais de Produção de Leite UHT.. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, MG, v. 60, n.345, p. 56-58, 2005.

79. BRUM, Jaime Victor Ferreira; FLEMMING, J S ; **MASSON, ML**; FREITAS, Renato João Sossela de. Influência da Alimentação de Vacas Leiteiras Sobre os Teores de Gordura e Acidez do Leite na Primavera. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, MG, v. 60, n.345, p. 338-340, 2005.

80. BRUM, Jaime Victor Ferreira; **MASSON, ML**. Garantia da Qualidade e Segurança Alimentar no Processamento de Leite UHT. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, MG, v. 60, n.345, p. 341-344, 2005.

81. ROVERSI, Rosana Mendes; Masson, Maria Lúcia. Qualidade sensorial da alface crespa minimamente processada embalada em diferentes filmes plásticos sob atmosfera modificada. Ciência e Agrotecnologia, Lavras/MG, v. 29, n.4, p. 824-832, 2005.

82. MOURA, Carolina Prandine de; MASSON, ML; YAMAMOTO, Carlos Itsuo. Effect of osmotic dehydration in the apple (*Pyrus malus*) varieties gala, gold and fuji. Engenharia Térmica, Curitiba-PR, v. 4, n.1, p. 46-49, 2005.

83. BRUM, Jaime Victor Ferreira ; MASSON, ML . Segurança alimentar de leite pasteurizado e UHT produzidos em indústria de laticínios no Paraná.. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora, MG, v. 59, n.339, p. 175-179, 2004.

84. BRUM, Jaime Victor Ferreira; GONÇALVES, Nadia Bono ; **MASSON, ML**. Condições higiênicas de mãos de manipuladores de laticínios.. Revista do

Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora - MG, v. 59, n.339, p. 179-182, 2004.

85. BRUM, Jaime Victor Ferreira; GONÇALVES, Nadia Bono; **MASSON, ML.** Pesquisa de microorganismos psicrotróficos em leite cru produzido nos estados do Paraná e Santa Catarina. Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes, Juiz de Fora - MG, v. 59, n.339, p. 182-185, 2004.

86. ROVERSI, Rosana Mendes; **MASSON, ML.** Qualidade da alface crespa minimamente processada acondicionada em atmosfera modificada.. Ciência e Agrotecnologia **JCR**, Lavras-MG, v. 28, n.4, p. 823-830, 2004.

87. WILLE, Grace Maria F. C; MACEDO, Renata Ernlund Freitas; **MASSON, ML**; STERTZ, Sonia Cachoeira; CELLUPI NETO, Ricardo. Desenvolvimento de tecnologia para a fabricação de doce em massa com araçá-pêra (*Psidium acutangulum* D. C.) para o pequeno produtor. Ciência e Agrotecnologia (UFLA), Brasil, v. 28, n.06, p. 1360-1366, 2004.

88. OLIVEIRA, Andrea Martha de; **MASSON, ML.** Terminologia e Definições utilizadas nos sistemas da Qualidade e Segurança Alimentar. Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, v. 37, n.1, p. 52-57, 2003.

89. SILVEIRA, Valdir Izidoro; **MASSON, ML.** CONTROLE - Presença de aflatoxinas em amendoim e seus derivados.. Brasil Alimentos (São Paulo), São Paulo, v. 20, p. 33-34, 2003.

90. LIMA, Jucineide Matos; **MASSON, ML.** YACON: um alimento funcional promissor.. Nutrição Brasil, Brasil, v. 2, n.3, p. 166-168, 2003.

91. LIMA, Jucineide Matos ; **MASSON, ML** . Alimentos minimamente processados: a nova tendência do mercado. Nutrição Brasil, Brasil, v. 2, n.3, p. 154-159, 2003.

92. PEREIRA, A J; WASZCZYNSKYJ, Nina; BEIRÃO, L H; **MASSON, ML.** Desenvolvimento de Tecnologia para produtos elaborados com polpa de carne de carpa prateada (*Hypophthalmichthys molitrix*). Alimentos e Nutrição (Online), Araraquara-SP, v. 14, n.2, p. 211-217, 2003.

93. PEREIRA, A. J; WASZCZYNSKYJ, N; BEIRAO, L. H; **MASSON, ML.** Características físico-químicas, microbiológicas e sensoriais da polpa de carpa prateada e dos produtos reestruturados.. Alimentos e Nutrição (UNESP. Marília), v. 14, p. 211-217, 2003.

94. MASSON, ML; MEIRELES, Maria Angela Almeida . Aplicação da Equação de Peng-Robinson a Sistemas CO₂ - Alcanóis. Boletim da Sociedade Brasileira de Ciência e Tecnologia de Alimentos, Brasil, 1994.

95. MASSON, ML; MEIRELES, M. A. A. Aplicação da Equação de Peng-Robinson a Sistemas Binários contendo Substâncias Polares-Alcanóis. Ciência e Tecnologia de Alimentos, Campinas, São Paulo, Br, v. 14, n.Sup, p. 118-131, 1994.

96. MASSON, ML; SOCCOL, C. R. ; FONTOURA, P. G. . Tecnologia do Café (III). Boletim do Centro de Pesquisa e Processamento de Alimentos, Curitiba, v. 3, n.2, p. 1-9, 1985.

O conjunto de publicações é caracterizado pelo Índice h = 9 na base Scopus (33 artigos com 244 citações) e índice h = 8 na base Web of Science (41 artigos com 223 citações). O artigo com maior número de citações é o de número 28 na lista, com 42 citações na base Web of Science e 44 citações no Scopus.

3.3.2 Publicações em Anais de Eventos

Particpei também de vários Congressos e Conferências, sendo publicados 37 trabalhos completos, 02 resumos expandidos e 65 resumos em Congresso.

3.3.3 Publicação de Capítulos de Livros

Foram publicados dois capítulos de Livros:

1. **Masson, Maria Lucia**. Studies of freeze-drying of foods. In: Felipe Richter Reis. (Org.). Vacuum Drying for Extending Food Shelf-Life. 1ed.Londres: Springer, 2014, v. 1, p. 19-28. ISBN 978-3-319-08206-6 (Print) 978-3-319-08207-3 (Online).

2. Ellerdensen, L N ; CANTERI, M. H. G. ; MARENDAm F,R, B. ; Mlynarczuc, B.B. ; Masson, M.L. . Brazilian Yellow Passion Fruit Juice - Characterization and Byproducts during the Fruit Ripening. In: Katherlyn Elizabeth Elder. (Org.). Fruit Juices: Types, Nutritional Composition and Health Benefits.. 1ed.Hauppauge, NY: Nova Science Publishers, Inc., 2014, v. 1, p. 221-241. ISBN 978-1-63321-135-3.

3.3.4 Patentes depositadas

1. **MASSON, ML**; REIS, Felipe Richter; WASZCZYNSKYJ, N . Imersão de vegetais em solução contendo ácidos orgânicos e/ou sais derivados a fim de reduzir a absorção de gorduras durante a fritura ulterior. 2008, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: PI08032840, data de depósito: 19/09/2008.

2. **MASSON, M. L.**; REIS, Felipe Richter ; LENZI, M K ; **MASSON, MARIA L. .** Secagem a vácuo de yacon sob condições otimizadas para originar um produto final de aparência ideal. 2011 Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: PI11066784, data de depósito: 26/10/2011.

3. **MASSON, ML**; FRANCO, T.S. ; ELLENDERSEN, LSN . Obtenção de yacon (*Smallanthus sonchifolius*) em pó por processo de secagem em camada de espuma. 2013, Brasil. Patente: Modelo de Utilidade. Número do registro: BR1020130162892.

4. de Muñiz, Graciela Inês Bolzón ; **MASSON, MARIA L. ; ELLENDERSEN, LSN ; ALVES, Helton José .** Uso e obtenção de espuma seca e pó de quitosana e nanoquitosana por processo de secagem pelo método de camada de espuma. 2015, Brasil. Patente: Privilégio de Inovação. Número do registro: BR1020150292597.

3.4 Atividades de extensão

- *Curso de extensão ministrado: **TRATAMENTO TÉRMICO DE ALIMENTOS - ESTERILIZAÇÃO TÉRMICA** em 1996.*
- *Membro da Comissão Executiva do evento **FESTIVAL DA FEDERAL** em 2000.*
- *Coordenadora da **ESTAÇÃO PROFISSÕES**, durante o evento de extensão **Festival da Federal** em setembro de 2000.*

3.5 Coordenação de Projetos

2013 - Atual *CARACTERIZAÇÃO E PROPRIEDADES DE ÁCIDO LACTOBÍÔNICO EM MODELOS DE QUEIJOS*

2010 - 2014 *Desenvolvimento de produtos de yacon*

2009 - 2012 *Avaliação de potencial erosivo de alimentos e bebidas em odontopediatria*

2007 - Atual *ESTUDO EXPERIMENTAL DA SOLUBILIDADE DE DIÓXIDO DE CARBONO EM LEITE À PRESSÃO AMBIENTE*

2005 - 2007 *CT-INFRA 2004 - Projeto FINEP- UFPR, líder de área no subprojeto institucional Tecnologias para o Agronegócio.*

2004 - Atual *Educação e treinamento em Segurança Alimentar para pequenos agricultores*

2004 - Atual *Estudos sobre a desidratação osmótica do yacon (*Polymnia sonchifolia*)*

2002 - Atual *Propriedades reológicas de alimentos.*

2002 - Atual *Melhoria de qualidade e segurança do leite produzido e consumido no Paraná*

2002 - Atual *Propriedades físicas - resistência mecânica de alimentos e alterações de cor.*

2002 - Atual *QUALIDADE FUNCIONAL E TECNOLOGIA DE PRODUÇÃO*

Grupos de Pesquisa:

Lidero um grupo de pesquisa cadastrado no CNPq denominado *Processos característicos da indústria de alimentos*, e faço parte de outros 03

grupos: *Micotoxinas em Alimentos* da UFPR, liderado pelo professor aposentado Renato João Sossela de Freitas, *Processos na Indústria de Alimentos* da UNICENTRO, liderado pelo professor pesquisador José Raniere Mazile Vidal Bezerra e o *Grupo de Extensão e Pesquisa em Produção Integrada – GEPPi* liderado pelos pesquisadores da UFPR Louise Larissa May De Mio e Antônio Carlos Vargas Motta.

3.6 Participação em bancas

3.6.1 Bancas de concurso público

1. SOBRAL PJA; CARVALHO RA; CORREA JLG; **Masson, M.L.**; RABI JA. EDITAL 65/2013. TERMODINÂMICA, FENÔMENOS DE TRANSPORTES E OPERAÇÕES UNITÁRIAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS. 2014. Universidade de São Paulo.

2. **Masson, M.L.**; KAMINSKI, M.; WEINSCHULTZ, Regina; Oliveira, JS; AQUINO, AD. Banca para provimento de cargo de professor. 2013. Universidade Federal do Paraná.

3. MASSON, M. L.. Edital 2008 para seleção de Professor Visitante - Fiocruz. 2008. Fundação Oswaldo Cruz.

4. **MASSON, ML**; LUZ JR, Luiz Fernando Lima; RAVAGNANI, Sérgio; PARK, Won; TELLES, Silva. Concurso público para professor adjunto - Matéria específica: Projetos de Indústrias Químicas. 2006. Universidade Federal do Paraná.

5. **MASSON, ML**; CARDOZO FILHO, Lúcio. Concurso público para professor assistente. 2006. Universidade Estadual de Maringá.

6. **MASSON, ML**; FREITAS, Renato João Sossela de. Concurso para Professor Adjunto na Universidade Federal de Santa Catarina.. 2004. Universidade Federal de Santa Catarina.

7. MASSON, ML; CALDAS, E.. Concurso público para professor na UEPG. 2002. Universidade Estadual de Ponta Grossa.

8. MASSON, ML. Membro titular da Comissão Julgadora do Concurso Público para provimento de Cargo de Magistério Superior, para classe Assistente, área de Estágio em Farmácia.. 2002. Universidade Federal do Paraná.

9. MASSON, ML; ALMEIDA, N. H.. Concurso Público para Professor Auxiliar. 1991. Universidade Federal do Paraná.

3.6.2 Bancas de Mestrado

Qualificação

1. CLETO M G; SELEME, R; MULLER, S I M G; MASSON, M. L.. Participação em banca de Simone Geitenes Colombo. Proposta de diretrizes para a implementação do processo de rastreabilidade na cadeia fornecedora de carne suína. 2016. Exame de qualificação (Mestrando em ENGENHARIA DE PRODUÇÃO) - Universidade Federal do Paraná.

2. OLIVEIRA. M A S; Masson, M.L.; MAFRA, MR. Participação em banca de CÍNTIA TIEMI MISUGI. Estudo do efeito crio-protetor do ácido lactobiônico. 2013. Exame de qualificação (Mestrando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

3. OLIVEIRA. M A S; Masson, M.L.; MAFRA, MR. Participação em banca de LIZANDRA KAMRADT SAVI. Estudo termodinâmico da formação do glúten. 2013. Exame de qualificação (Mestrando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

4. KOLICHESKI, M.B.; Masson, M.L.; SCHEER, Agnes de Paula. Participação em banca de MÁRIO JOSÉ DE ANDRADE MENDES. Estudo das propriedades do amido de banana verde para elaboração de recheios.. 2013. Exame de qualificação (Mestrando em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

Conclusão de mestrado (40 no total) nos últimos 05 anos:

1. MAFRA, MR; ALBERTI, A; **Masson, M.L.** Participação em banca de Nayara maysa da Silva Carvalho. Determinação do segundo coeficiente virial de proteínas empregando calorimetria de titulação isotérmica. 2016. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos (40001016019P6)) - Universidade Federal do Paraná.

2. ZANOELO, E.; BENINCÁ, C.; **MASSON, ML.** Participação em banca de Amanda Roman Guedes. Determinação e análise de propriedades termofísicas do melão de soja. 2015. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos (40001016019P6)) - Universidade Federal do Paraná.

3. CARPES, S.T.; DALTOÉ, M L M; **Masson, M.L.** Participação em banca de Daiane Pereira. Desenvolvimento de Microcápsulas Bioativas de Coprodutos de Suco e Vinho da Uva visando sua Aplicação como Antioxidante Natural em Patê de Carne de Frango. 2015. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Processos Químicos e Bioquímicos) - Universidade Tecnológica Federal do Paraná.

4. GRANATO, D; NUNES, D. S.; ROSSO, N. D.; **MASSON, ML.** Participação em banca de Tiago Margraf. Métodos analíticos para determinação de fenólicos totais e avaliação dos efeitos da origem geográfica, varietal e cultivo agrônômico na composição química e atividade antioxidante de sucos de uva.. 2015. Dissertação (Mestrado em Ciência e Tecnologia de Alimentos) - Universidade Estadual de Ponta Grossa.

5. MAFRA, MR; ROLEMBERG, M. P.; **MASSON, ML.** Participação em banca de LIZANDRA KAMRADT SAVI. Caracterização térmica por calorimetria exploratória diferencial (DSC) das frações ricas em glutenina do trigo (*Triticum aestivum*, cultivar BRS-Parrudo) obtidas por diferentes métodos de extração.. 2014. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos (40001016019P6)) - Universidade Federal do Paraná.

6. CANDIDO, L.M.B.; COUTO, G.H.; MASSON, M. L.. Participação em banca de Marcieli Carine Zambonim. Caracterização de leveduras promotoras de

estufamento em iogurte com polpa de fruta.. 2014. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos (40001016019P6)) - Universidade Federal do Paraná.

7. Masson, Maria Lucia; MAFRA, L I; LIMA, A.A. S.; MENEZES, J.V.N.B.. Participação em banca de Érico Bahena. Estudo in vitro da atividade protetora do azeite de oliva e da pasta da semente de Araucaria angustifolia sobre o esmalte dentário submetido a erosão. 2013. Dissertação (Mestrado em Odontologia) - Universidade Federal do Paraná.

8. Masson, M.L.; GRANATO, D; Bersot, LS. Participação em banca de Fabiola Thais Becker Lenzer. Carbonatação de leite de colostro bovino: alterações físico-químicas, microbiológicas e viabilidade das imunoglobulinas IGG. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

9. Masson, M.L.; SCHNITZLER, E.; MAZZARO, I.. Participação em banca de Ana Paula de Souza Corrêa Cheriegate. Análise microestrutural depolpa de amora preta co-cristalizada com sacarose. 2012. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

10. Bersot, LS; DAGUER, H; MASSON, M. L.. Participação em banca de Juliana Luisa Brandão. MONITORAMENTO MICROBIOLÓGICO EM UMA LINHA DE ABATE DE BOVINOS MEDIANTE O EMPREGO DE MICRO-ORGANISMOS INDICADORES DE HIGIENE E PESQUISA DE PATÓGENOS DE IMPORTÂNCIA EM SAÚDE PÚBLICA. 2011. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

11. MASSON, M. L.; LUIZ, Marilde Terezinha Bordignon; BEUX, Márcia Regina. Participação em banca de João Luiz Andreotti Dagostin. AVALIAÇÃO DE ATRIBUTOS MICROBIOLÓGICOS E FÍSICO-QUÍMICOS DE QUEIJO MINAS FRESCAL ELABORADO A PARTIR DE LEITE CARBONATADO. 2011. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

12. MASSON, M. L.; CUQUEL, F L; LENZI, M K. Participação em banca de Valesca Kotovitz. OTIMIZAÇÃO DA DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA E SECAGEM DO YACON (*Polymnia sonchifolia*) USANDO A METODOLOGIA DE SUPERFÍCIE DE RESPOSTA. 2011. Dissertação (Mestrado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

13. MAFRA, MR; DARIVA, C.; **MASSON, ML**. Participação em banca de Renata Alvarez Coelho. Equilíbrio líquido-vapor de sistemas binários envolvendo ésteres etílicos do biodiesel (glicerol ou água) + etanol: dados experimentais e modelagem termodinâmica. 2011. Dissertação (Mestrado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

3.6.3 Bancas de doutorado

1. MAFRA, MR; KRAHENBUHL MA; YAMAMOTO, Carlos Itsuo; MAFRA, L I; **M L Masson**. Participação em banca de Daniela de Araújo Sampaio. Avaliação da partição da cafeína em sistema de duas fases aquosas convencional (SDFA) e composto por líquido iônico (LI-SDFA). 2016. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

2. **MASSON, ML**; Lacerda, L G; FRITZ, A. R. M.; MAFRA, MR; SCHNITZLER, E.. Participação em banca de Roberta de Souza Leone. Estudo do processo de incorporação de *Lactobacillus casei* LC-01 em yacon (*Smallanthus sonchifolius*) desidratado em flocos.. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

3. Waszczynskyj, N.; Bannach, G.; SCHNITZLER, E.; SPIER, M. R.; MASSON, M. L.. Participação em banca de Fernanda Janaína Oliveira Gomes da Costa. AVALIAÇÃO, CARACTERIZAÇÃO DE PINHÃO (sementes de *Araucaria angustifolia*) NATIVAS DO ESTADO DO PARANÁ E SEU USO EM UM PRODUTO ALIMENTÍCIO. 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

4. **M L Masson**; Lacerda, L G; MAFRA, MR; ELLENDERSEN, LSN. Participação em banca de Eriel Forville de Andrade. Composição química e

atividade biológica de extratos de folhas e flores de yacon (*Smallanthus sonchifolia*). 2014. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

5. FRITZ, A. R. M.; **Masson, M.L.**; FLÔRES, S.H.; BARRETO, P.L.M.; AMANTE, Edna Regina; OLIVEIRA, D.. Participação em banca de Cristiane Fagundes. Aplicação de cobertura comestível com propriedades antifúngicas e atmosfera modificada para manutenção da qualidade do tomate cereja (*Lycopersicon esculentum var Cerasiforme*) armazenado sob diferentes temperaturas.. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina.

6. CORAZZA, M. L.; LANZA, M.; VOLL, F.A.P.; **Masson, M.L.**; ZANOELO, E.. Participação em banca de Daniel Mantovani. Estudo da recuperação e hidrólise de isoflavonas e oligossacarídeos obtidos a partir de melaço de soja. 2013. Tese (Doutorado em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

7. WASZCZYNSKYJ, Nina; EVSEEV, I. G.; CANTERI, M. H. G.; SPIER, M. R.; MASSON, M. L.. Participação em banca de Vânia De Cássia Da Fonseca Burgardt. Estudo das interações físico-químicas entre caseinomacropéptido e carboximetilcelulose: efeito do pH e concentração. 2012. Tese (Doutorado em Programa de PG em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

8. WASZCZYNSKYJ, Nina; FONTANA, JD; SPIER, M. R.; MASSON, M. L.. Participação em banca de Katielle Rosalva Voncik Cordova. Barras de cereais com *Agaricus brasiliensis* e minerais: elaboração, caracterização física, química e sensorial. 2012. Tese (Doutorado em Programa de PG em Engenharia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

9. SCHEER, Agnes de Paula; BRANCO, Ivanise Guilherme; FACHIN, Diana Tomé; MAFRA, L I; MASSON, M. L.. Participação em banca de Dayane Rosalyn Izidoro. INFLUÊNCIA DA SECAGEM E DA APLICAÇÃO DE ULTRA-

SOM NAS PROPRIEDADES DO AMIDO DE BANANA (Musa Cavendish) VERDE. 2011. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

10. MASSON, M. L.. Participação em banca de Welington Hartmann. *Listeria monocytogenes* em leite bovino na região oeste do Paraná: Indicador de segurança alimentar. 2009. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

11. PONTAROLO, R; OLIVEIRA, TCRM; JAKABI, M; **MASSON, ML**; FONTANA, JD. Participação em banca de Wanda Moscalewsk Abrhão. Método de detecção e ocorrência de *Listeria monocytogenes* e de outros microorganismos em queijos comercializados no Estado do Paraná. 2008. Tese (Doutorado em Ciências Farmacêuticas) - Universidade Federal do Paraná.

12. **MASSON, ML**; SCHEER, Agnes de Paula; PENTEADO, Patrícia T P S. Participação em banca de Solange Teresinha Carpes. Estudo das propriedades físico-químicas do polen de *Apis mellifera*. 2008. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

13. KASKANTZIS NETO, Georges; UGAYA, C. M. L.; LIMA, H.O.S; **MASSON, ML**; ERRERA, M.R.. Participação em banca de Marcelo Real Prado. Análise de balanços de massa e de energia no ciclo de vida de embalagens na indústria de refrigerantes.. 2007. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

14. **MASSON, ML**; SCHEER, Agnes de Paula; BEZERRA, José Raniere Mazile Vidal; VANDERBERGER, Luciana. Participação em banca de Charles Windson Isidoro Haminiuk. Estudo do comportamento reológico e colorimétrico de misturas ternárias e sistemas pécticos de polpas de morango, amora-preta e framboesa. 2007. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

15. MASSON, ML; AMANTE, Edna Regina; BEUX, Márcia Regina; Bersot, LS; WASZCZYNSKYJ, Nina. Participação em banca de Assuan Djamila Mogarbel. Validação de Instrumentos de Coleta de Dados, Alface e Manipuladores como indicadores de Boas Práticas em Lanchonetes. 2007. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

16. MASSON, ML; FREITAS, Renato João Sossela de; WASZCZYNSKYJ, Nina; ZANELLA, Irineo; MAIORKA, Alex. Participação em banca de José Sidney Flemming. Utilização de Leveduras, Probióticos e Mananoligossacarídeos (MOS) na alimentação de frangos de corte.. 2005. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

17. TERRA, Nelcindo; ROMANELLI, Pedro; CICHOSKI, Alexandre; VANDERBERGER, Luciana; **MASSON, ML.** Participação em banca de Renata Erlund Freitas de Macedo. Utilização de culturas lácticas probióticas no processamento de produto cárneo fermentado.. 2005. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

18. FREITAS, Renato João Sossela de; FACHIN, Diana Tomé; KOELLER, Henrique; PENTEADO, Patrícia T P S; **MASSON, ML.** Participação em banca de Grace Maria Wille. Desenvolvimento de novos produtos: as Melhores Práticas em Gestão de Projetos nas Indústrias de Alimentos do Estado do Paraná.. 2004. Tese (Doutorado em Tecnologia de Alimentos) - Universidade Federal do Paraná.

19. LUIZ, Marilde Terezinha Bordignon; **MASSON, ML;** MACHADO FILHO, Luiz Carlos Pinheiro; BENEDET, Honório Domingos; AMANTE, Edna Regina. Participação em banca de Elane Schwinden Prudêncio. Avaliação do leite de búfala (*Bubalus bubalis*) submetido à filtração tangencial.. 2003. Tese (Doutorado em Ciências dos Alimentos) - Universidade Federal de Santa Catarina.

3.7 Apresentação de palestras em eventos, entrevistas

1. MASSON, MARIA L. Yacon Propriedades Funcionais e Tecnológicas. 2012. (Apresentação de Trabalho/Conferência ou palestra).

2. MASSON, M. L.; SHIRAI, M ; MAFRA, MR . Estudo da Carbonatação do Leite. 2010. (Apresentação de Trabalho/Congresso).

Entrevistas

1. MASSON, ML; DE ANDRADE, ERIEL FORVILLE ; FRANCO, T.S. . Scientia - Yacon. 2015. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

2. Masson, Maria Lucia; ZANETTE, F. Em época de pinhão, engenheira explica como conservar a semente. 2013. (Programa de rádio ou TV/Comentário).

3. Eliane Contreras; Masson, Maria Lucia. Pinhão: energia extra. 2013. (Programa de rádio ou TV/Entrevista).

4. Atitude de Vida Consultoria ; Masson, Maria Lucia . PINHÃO: O alimento que é a cara do inverno.. 2013. (Programa de rádio ou TV/Comentário).

5. Masson, Maria Lucia. Adora pinhão? Aproveite essa delícia do inverno (rica em cálcio e ferro!) para conseguir energia extra para malhar. 2013. (Programa de rádio ou TV/Comentário).

3.8 Participação em atividades editoriais e de arbitragem de produção intelectual

2010 – atual Editora científica do Boletim do Centro de Pesquisa de Processamento de Alimentos.

Revisora de periódicos científicos:

2002 - 2004 Periódico: Industrial & Engineering Chemistry Research

2005 - 2005 Periódico: Journal of Food Processing and Preservation

2007 - Atual Periódico: Semina. Ciências Agrárias

2006 - Atual Periódico: Ciência e Tecnologia de Alimentos

2008 - Atual Periódico: Journal of Food Quality

2009 - Atual Periódico: Food and Bioprocess Technology

Revisora de projetos de fomento:

2009 - Atual : Fundação Araucária de Apoio ao Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2008 - Atual Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico

2013 - Atual Coordenação de Aperfeiçoamento de Pessoal de Nível Superior

2008 - 2016 Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo

2014 - Atual Universidade Estadual do Sudoeste da Bahia

Comissões de Avaliação de trabalhos em Eventos:

- MASSON, ML; VANDERBERGER, Luciana; WEINSCHULTZ, Regina. Avaliação de trabalhos do 13o. EVINCI.. 2005. Universidade Federal do Paraná.
- MASSON, ML. Banca Avaliadora da Amostra de Iniciação Científica, no VI COREEQ.. 2001. Universidade Federal do Paraná.
- MASSON, ML. Banca avaliadora de trabalhos científicos do XII Congresso Regional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia - CRICTE'96.. 1996. Universidade Federal do Paraná.
- XIX Congresso Nacional de Iniciação Científica e Tecnológica em Engenharia - XIX CRICTE - membro da comissão técnica.. 2004. (Congresso).

3.9 Assessoria, consultoria ou participação de fomento à pesquisa, ao ensino ou à extensão

Comissão de Avaliação de Cursos de Graduação

MASSON, ML; BACHA FILHO, Teófilo; PAVIN, Maria Inês. Membro de Comissão verificadora para autorização de funcionamento do Curso de Engenharia Química na Faculdade de Ciências Humanas Arnaldo Busato. 1991. Universidade Federal do Paraná.

Membro de Comissão de Avaliação do XVI SICITE (Seminário de Iniciação Científica) – UTFPR em 2011.

Membro do Comitê Assessor de Área da Fundação Araucária na área de Engenharias da Fundação Araucária, no período de 2009 a 2011.

Consultora técnico-Científica do CNPq desde 2008.

4. Exercício de cargos na Administração Superior, Setorial, Departamental, Coordenação de Cursos de Graduação e Pós-graduação, representação em Órgãos Colegiados Superiores

Representação em Órgãos Colegiados Superiores:

2002 a 2004 – Representante do Setor de Tecnologia no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPR e no Conselho Universitário.

2004 a 2004 – Suplente de Representante do Fórum de Coordenadores de Pós-Graduação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPR e no Conselho Universitário.

2004-2005 - Representante do Fórum de Coordenadores de Pós-Graduação no Conselho de Ensino, Pesquisa e Extensão da UFPR e no Conselho Universitário.

2012 a 2014 - Suplente de Representante dos Professores Associados no Conselho de Administração e Planejamento UFPR e no Conselho Universitário.

2014 a atual - Representante dos Professores Associados no Conselho de Administração e Planejamento UFPR e no Conselho Universitário.

Cargos na Administração Superior:

2000 a 2002 - Presidente do Comitê de Monitoria – PRPGRAD.

2000 a 2002 – Suplente de Coordenadora Geral de Estágios da PROGRAD.

2006 a 2008 - Coordenadora de Programas *stricto sensu* da Pró Reitoria de Pesquisa e Pós Graduação.

Coordenação de Cursos de Graduação e Pós-graduação:

1987 – Vice-coordenadora do curso de Graduação em Engenharia Química.

1988 a 1991 – Coordenadora do curso de Graduação em Engenharia Química.

1999 a 2001 - Coordenadora do curso de Graduação em Engenharia Química.

2004 a 2006 - Coordenadora do curso de Pós-Graduação em Tecnologia de Alimentos.

4. Considerações finais

Minha trajetória profissional na Universidade Federal do Paraná foi rica em experiências diversas e que me levaram a um crescimento gradativo como profissional e a uma visão enriquecedora da sociedade e do papel da Universidade dentro dela. Continuo, após 30 anos, firme nas atividades que optei por participar e atuando a cada dia, continuo a contribuir com o crescimento da Sociedade, através da preparação de alunos para a vida profissional, de pesquisas em temas de relevância, o que me impulsiona para maiores desafios.