

CURRICULUM VITAE

University of Idaho

NAME: Gustavo Henrique de Almeida Teixeira**DATE:** 05/06/2022**RANK OR TITLE:** Assistant Professor, Wayne and Peggy Thiessen Potato Research Professorship**DEPARTMENT:** Plant Sciences**OFFICE LOCATION:** Kimberly Research and Extension Center
University of Idaho
3806 N 3600 E
Kimberly – ID. 83341-5082**OFFICE PHONE:** +1 208 423-6678**FAX:** +1 208 423-6699**EMAIL:** gteixeira@uidaho.edu**WEB:** <https://www.uidaho.edu/cals/kimberly-research-and-extension-center>**DATE OF FIRST EMPLOYMENT AT UI:** 04/11/2022**DATE OF TENURE:** (Untenured)**DATE OF PRESENT RANK OR TITLE:** 04/11/2022**EDUCATION BEYOND HIGH SCHOOL:****Degrees:***Dr.*, São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal Campus, Jaboticabal – SP, Brazil, 2001-2005, Agronomy – Plant Production – Postharvest.*M.Sc.*, São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal Campus, Jaboticabal – SP, Brazil, 1998-2000, Agronomy – Plant Production – Postharvest.*B.Sc.*, Federal University of Lavras (UFLA), Lavras – MG, Brazil, 1992-1998, Agronomy.**EXPERIENCE:****Teaching, Research and Extension Appointments:***Associate Professor*, Fruit Crops, São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil, 2017-2022.*Assistant Professor*, Fruit Crops, São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil, 2013-2017.*Assistant Professor*, Food Science and Nutrition, The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Ribeirão Preto – SP, Brazil, 2011-2013.*Assistant Professor*, Food Science and Nutrition, The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), part time, Ribeirão Preto – SP, Brazil, 2010-2011.**Research Appointments:***Researcher*, Food Science and Agroindustry, Ministry of Science and Technology (MCT), Semi-arid National Institute (INSA), Campina Grande – PB, Brazil, 2009-2010.*Postdoctoral associate*, São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP – Brazil, 2006-2008.**Academic Administrative Appointments:**

Vice Department Head of the Plant Sciences Department of the São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil. 01 January 2020 to 31 January 2022.

Member of the Agronomy (Plant Production) Graduate Program of the São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil. 17 June 2018 to 09 April 2022.

Member of the Local Evaluation Group (GRAL) of the São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural

- and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil. 28 January 2016 to 09 April 2022.
- Substitute Member of the Agronomy (Plant Production) Graduate Program of the São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil. 22 November 2016 to 01 April 2017.
- Member of the Examining Board of the Food Science and Nutrition Graduate Program of the São Paulo State University (UNESP), School of Pharmaceutical Sciences (FCFar), Araraquara – SP, Brazil. 29 September 2015.
- Member of the Examining Board of the Food Science and Nutrition Graduate Program of the São Paulo State University (UNESP), School of Pharmaceutical Sciences (FCFar), Araraquara – SP, Brazil. 28 November 2013.
- Chair of the Undergraduate Representative election Committee of The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Ribeirão Preto – SP, Brazil. 21 November 2012.
- Member of the Intradepartmental Budget Committee of The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Ribeirão Preto – SP, Brazil. 26 June 2012.
- Member of the Environment Committee of The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Ribeirão Preto – SP, Brazil. 13 July 2011.
- Responsible for the acquisition of books and scientific journals of the Ministry of Science and Technology (MCT), Semiarid National Institute (INSA). Campina Grande – PB, Brazil, 01 June 2009.
- Vice Graduate Student Representative at the Agronomy (Plant Production) Graduate Program of the São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Jaboticabal – SP, Brazil. 17 August 1999 to 18 May 2000.

TEACHING ACCOMPLISHMENTS:

Areas of Specialization:

Postharvest physiology and biochemistry
 Postharvest biology and technology
 Non-destructive methods
 Fruit crops

Courses Taught:

Undergraduate level:

São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Mayor in Agronomy:

Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP3), online, 1st semester 2021 (72 students, 128 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP3), online, 1st semester 2020 (72 students, 128 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP3), 1st semester 2017 (29 students, 64 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP2), 1st semester 2016 (29 students, 64 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP1), 1st semester 2015 (37 students, 64 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP3), 1st semester 2015 (24 students, 68 h).
 Fruit Crop III (Fruticultura III - code 9410TP), 2nd semester 2015 (5 students, 21 h).
 Fruit Crop II (Fruticultura II - code 9382TP2), 1st semester 2014 (5 students, 24 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP4), 1st semester 2014 (17 students, 64 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP2), 1st semester 2014 (28 students, 30 h).
 Fruit Crop I (Fruticultura I - code 9345TP1), 1st semester 2014 (28 students, 30 h).

The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Mayor in Pharmacy and Biochemistry:

Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 2nd semester 2013 (50 students, 57 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 1st semester 2013 (25 students, 66 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 2nd semester 2012 (50 students, 148 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 1st semester 2011 (25 students, 97 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 2nd semester 2011 (50 students, 146 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 1st semester 2010 (25 students, 86 h).
 Food Science and Nutrition (Bromatologia e Nutrição - code 6042004), 2nd semester 2010 (48 students, 110 h).

Graduate level:

São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Plant Production Graduate Program:

Postharvest physiology and biochemistry (online), 10 January to 14 February 2022 (1 student, 60 h).
 Postharvest physiology and biochemistry (online), 17 March to 28 April 2021 (1 student, 60 h).
 Technology and advances in fruit tree production, 01 to 05 August 2016 (13 students, 45 h).
 Peach tree production, 16 to 20 November 2015 (3 students, 40 h).
 Precision horticulture – a case study on mango and citrus, 13 to 16 October 2015 (4 students, 30 h).
 Near infrared spectroscopy (NIRS) in managing fruit trees, 07 November to 19 December 2014 (1 student, 60 h).
 Peach tree production, 30 June to 11 July 2014 (4 students, 19 h).

São Paulo State University (UNESP), School of Agricultural and Veterinary Sciences (FCAV), Food and Nutrition Graduate Program:

Postharvest physiology and biochemistry of fruit and vegetables (online), 08 April to 26 May 2021 (3 students, 60 h).
 Postharvest physiology and biochemistry of fruit and vegetables (online), 15 to 24 July 2020 (9 students, 60 h).
 Postharvest physiology and biochemistry of fruit and vegetables, 05 April to 24 May 2017 (4 students, 60 h).
 Postharvest physiology and biochemistry of fruit and vegetables, 06 April to 25 May 2016 (5 students, 60 h).
 Food Biochemistry, 01 October to 26 November 2015 (14 students, 60 h).
 Food Biochemistry, 04 September to 23 October 2014 (9 students, 60 h).
 Postharvest physiology and biochemistry of fruit and vegetables, 05 April to 24 May 2013 (3 students, 60 h).

Students Advised:**Undergraduate Students (total of 15):**

2003-one; 2008-two; 2011-two; 2012-two; 2013-one; 2015-one; 2016-three; 2019-two; 2022-one.

Graduate Students (total of 14):*Master Science*

1. Thiago Feliph Silva Fernandes, Master in Agronomy (Plant Production), August 2019 to July 2021.
2. Vanessa Maria Dantas Pedros, Master in Agronomy (Plant Production), February 2019 to February 2021.
3. Juan Esteban Mayorquin Guevara, Master in Agronomy (Plant Production), August 2018 to August 2020.
4. Marcondes Lopes Leite, Master in Agronomy (Plant Production), August 2016 to May 2018.
5. Letícia Pupin, Master in Food Science and Nutrition, March 2015 to April 2017.
6. Lívia Cirino de Carvalho, Master in Food Science and Nutrition, August 2013 to July 2015.
7. Paloma Andrade Martins Nascimento, Master in Food Science and Nutrition, August 2013 to July 2015.

Doctorate

1. Vanessa Maria Dantas Pedrosa, Doctor in Agronomy (Plant Production), February 2021, uncompleted.
2. Maryelle Barros da Silva, Doctor in Agronomy (Plant Production), February 2020, uncompleted.
3. Alex Guimaraes Sanches, Doctor in Agronomy (Plant Production), August 2018 to December 2021.
4. Deborah Oliveira De Fusco, Doctorate in Food Science and Nutrition, March 2015 to October 2019.
5. Carlos Henrique Barbosa Santos, Doctorate in Agronomy (Plant Production), December 2016 to October 2017.
6. João Paixão dos Santos Neto, Doctorate in Agronomy (Plant Production), February 2015 to January 2018.
7. Lívia Cirino de Carvalho, Doctorate in Food Science and Nutrition, February 2015 to January 2018.

Post doctorate supervision (total of 2):

1. María Carolina Casares Wong, February 2020 to January 2021.
2. Luís Carlos Cunha Júnior, March 2012 to April 2015.

Served on graduate committee:

Doctorate prelim exam:

1. Rita de Cássia Silva de Oliveira, Doctor in Toxicology, 10th December 2010.
2. Bruno Lemos Batista, Doctor in Toxicology, 28th April 2011.
3. Mara Ribeiro de Almeida, Doctor in Toxicology, 23rd September 2011.
4. Vívian da Silva Santos, Doctor in Toxicology, 18th September 2012.

Doctorate defense:

1. Alex Guimaraes Sanches, Doctor in Agronomy (Plant Production), 14th December 2021.
2. Lívia Cirino de Carvalho, Doctor in Food Science and Nutrition, 13th February 2019.
3. Debora Oliveira De Fusco, Doctor in Food Science and Nutrition, 27th September 2019.
4. João Paixão dos Santos Neto, Doctor in Agronomy (Plant Production), 10th October 2018.
5. Airton da Cunha Martins Júnior, Doctor in Toxicology, 07th March 2018.
6. Paula Calvo Brenes, Doctor in Philosophy, 11th May 2018.
7. Eloísa Silva de Paula, Doctor in Toxicology, 07th March 2016.
8. Josiane Enevia Mendes, Doctor in Biotechnology, 27th March 2015.
9. Lorenzo de Amorim Saraiva, Doctor in Food Science, 20th May 2015.
10. Juliana Piedade, Doctor in Science (Nuclear Energy in the Agriculture), 16th December 2014.
11. Helena Pontes Chiebao, Doctor in Food Science, 27th March 2013.
12. Mara Ribeiro de Almeida, Doctor in Toxicology, 04th March 2012.
13. Ana Carolina Almeida Miguel, Doctor in Agronomy (Plant Production), 11th May 2012.
14. Denise Groto, Doctor in Toxicology, 04th May 2011.

Master Science prelim exam:

1. Sandra Maria Leandro Koisimi, Master in Biotechnology, 05th August 2011.
2. Thais França Stefanini, Master in Biotechnology, 06th May 2010.

Master Science defence:

1. Vanessa Maria Dantas Pedrosa, Master in Agronomy (Plant Production), 24th August 2020.
2. Thiago Feliph Silva Fernandes, Master in Agronomy (Plant Production), 28th July 2021.
3. Juan Esteban Mayorquin Guevara, Master in Agronomy (Plant Production), 14th August 2020.
4. Bárbara Della Antonia, Master in Science, 07th July 2020.
5. Bruna Ariel Dias Guariglia, Master in Food Science and Technology, 03rd March, 2020.
6. Fernanda Ferreira Pazin, Master in Plant Physiology and Biochemistry, 26th September, 2019.
7. Marcondes Lopes Leite, Master in Agronomy (Plant Production), 30th May, 2018.
8. Karla Rodrigues Borba, Master in Food Science and Nutrition, 20th July 2016.
9. Amanda Carolina Prado de Moraes, Master in Agronomy (Genetic and Plant Breeding), 29th April 2016.
10. Paloma Andrade Martins Nascimento, Master in Food Science and Nutrition, 17th July 2015.
11. Lívia Cirino de Carvalho, Master in Food Science and Nutrition, 02nd July 2015.
12. Deborah Oliveira De Fusco, Master in Food Science and Nutrition, 24th February 2015.
13. Carlos Vilcatoma Medina, Master in Agronomy (Plant Production), 13th November 2014.
14. Robson de Jesus Mascarenhas, Master in Food Science and Technology, 06th November 2009.
15. Josilene Amaro da Silva, Master in Food Science and Technology, 25th September 2009.

Materials Developed:

None

Courses Developed:

1. Fisiologia Pós-colheita e Processamento de Produtos Hortícolas, at the III Semana de Tecnologia promoted by the Universidade Estadual de Maringá, Centro de Tecnologia / Campus Regional de Umuarama, from 17 to 23 October 2005.
2. Frutas Minimamente Procesadas at the Universidad Centroccidental “Lisandro Alvarado”, Posgrado de Agronomía – Programa de Horticultura and Sociedad Venezolana para la Fruticultura – SOVEFRU, Barquisimeto, Venezuela, 06th January 2009

Non-credit Classes, Workshops, Seminars, Invited Lectures, etc.:

1. Usos da espectroscopia NIR na pós-colheita, presented at the “XXVII Congresso Brasileiro de Fruticultura

- (CBF)", Florianópolis – SC, Brazil. 27 April 2022.
2. Bioquímica e Fisiologia Pós-colheita, presented at the "2º Simpósio da Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (SIMPAN), Araraquara – SP, Brazil. 10 November 2016.
 3. Qualidade e métodos não-destrutivos na pós-colheita, presented at the "VII Congresso Nacional / Reunião Anual do International Life Science Institute (ILSE), Cesário Lange, SP, Brazil. 15 April 2016.
 4. Uso da espectroscopia do infravermelho na pós-colheita de frutos, presented at the "Seminários do Programa de Pós- graduação em Química", São Carlos – SP, Brazil. 26 June 2015.
 5. Espectroscopia NIR como método não destrutivo para o controle de qualidade na pós-colheita, presented at the "Congresso Brasileiro de Processamento Mínimo e Pós Colheita de Frutas, Flores e Hortaliças; V Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita, Frutas, Hortaliças e Flores; VIII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças", Aracaju – SE, Brazil. 26 May 2015.
 6. Aplicações da espectroscopia NIR na pós-colheita de frutas, presente at the "Encontro de Usuários de Infravermelho", São Paulo – SP, Brazil. 26 March 2015.
 7. Bioquímica e Fisiologia Pós-colheita, presented at the "1º Simpósio da Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição (SIMPAN)", Araraquara – SP, Brazil, 24 November 2014.
 8. Avaliação não destrutiva da qualidade de frutas, presented at the "XXIII Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF)", Cuiabá – MT, Brazil. 26 August 2014.
 9. Desenvolvimento de metodologia utilizando a espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) para a seleção de frutos, presented at the "Workshop: uso da Espectroscopia no Infravermelho em Pesquisas Agropecuárias", Fortaleza – CE, Brazil. 21 November 2013.
 10. Uso da espectroscopia NIR como método não destrutivo para a determinação da qualidade de frutos, presented at the Pós- graduação em Química da FCFRP-USP, Ribeirão Preto – SP, Brazil. 20 March 2013.
 11. Uso da espectroscopia do infravermelho próximo na determinação da qualidade de frutas: parâmetros físico-químicos e funcionais, presented at the II Escola de Verão em Toxicologia (II EVTOX), Ribeirão Preto – SP, Brazil. 29 January 2013.
 12. Novas tecnologias aplicadas à pós-colheita de frutas, presented at the "XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura", Bento Gonçalves – RS, Brazil, from 22 to 26 October 2012.
 13. Pós-colheita de frutos e hortaliças, presented at the "Cooperativa de Produtos Hortifrutigrangeiros do Município de Carlinda (COOPERLINDA)", Carlinda – MT, Brazil. 21 July 2011.
 14. Pós-colheita de frutos tropicais, presented at the "Ciclo de Palestras de Fruticultura", Jaboticabal – SP, Brazil, from 14 to 16 June 2011.
 15. Palmas e Outras Cactáceas: alternativas para o agronegócio do Semi-Árido, presented at the "I Congresso Brasileiro de Palmas e outras cactáceas", Campina Grande – PB, Brazil, from 26 to 29 October 2009.
 16. Pannel sobre as potencialidades de IG e marcas coletivas para o Semi-Árido, presented at the "I Seminário sobre Indicação Geográfica e Marcas Coletivas: instrumentos para o desenvolvimento de cadeias produtivas da Paraíba", Joao Pessoa – PB, Brazil, from 02 to 03 October 2009.
 17. Manejo Poscosecha de Frutales Tropicales, presented at the "X Congreso Venezolano de Fruticultura", promoted by the Sociedad Venezolana para la Fruticultura – SOVEFRU, Instituto Nacional de Investigación Agraria - INIA, Barquisimeto – Lara, Venezuela, from 18 to 22 February 2009.
 18. Procedimentos de colheita e pós-colheita de lichia e carambola, presented at the "I Simpósio Brasileiro de Lichia e Carambola", Jaboticabal – SP, Brazil, from 08 to 10 December 2004.
 19. Processamento de Frutas Tropicais: Estudo de Caso, presented at the "III Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças", Viçosa – MG, Brazil, from 25 to 28 May 2004.
 20. Frutíferas Potenciais, presented at the "XXIX Semana de Ciência e Tecnologia Agropecuária – SECITAP", Jaboticabal – SP, Brazil, from 03 to 07 May 2004.
 21. Pós-colheita de Frutas Exóticas e Tropicais, presented at the "XXII Semana de Estudos e Tecnologia Agropecuária (XXII SETA)", Jaboticabal – SP, Brazil, from 01 to 05 July 2002.
 22. Pós-colheita de Frutas Exóticas, presented at the "II Ciclo de Palestras sobre Frutas Exóticas, um Mercado em Expansão", Jaboticabal – SP, Brazil, 20 April 2002.

Honors and Awards:

Brazilian National Council on Scientific and Technological Development (CNPq), Ministry of Science and Technology (MCTI), Fellow 1D, 2022.

Brazilian National Council on Scientific and Technological Development (CNPq), Ministry of Science and Technology (MCTI), Fellow 2, 2018-2021.

Brazilian National Council on Scientific and Technological Development (CNPq), Ministry of Science and Technology (MCTI), Fellow 2, 2015-2018.

SCHOLARSHIP ACCOMPLISHMENTS:

Publications, Exhibitions, Performances, Recitals:**Refereed/Adjudicated:****Books:**

1. Martinis, E.C.P., **Teixeira, G.H.A.** Atualidades em Ciências de Alimentos e Nutrição para Profissionais da Saúde. 1. ed. São Paulo: Varela Editora e Livraria Ltda, 2014. 402pp.
2. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Cunha Júnior, L.C., Sanches, J., Durigan, M.F.B. Anais do IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de Frutas, Hortaliças e Flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Ribeirão Preto: Apor Software. 2013, 70pp.
3. Pessoa, J.D.C., **Teixeira, G.H.A.** Tecnologias para inovação nas cadeias *Euterpe*. Brasília: EMBRAPA. 2012, 280pp.

Book Chapter:

1. **Teixeira, G.H.A.** Guava. In: Gil, M.I., Beaudry, R.M. (Eds.). Controlled and Modified Atmosphere for Fresh and Fresh-Cut Produce. Elsevier S&T Books, 2020.
2. **Teixeira, G.H.A.**, Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C., Lima, K.M.G. Tecnologia NIRS para análise dos frutos do açazeiro e juçara. In: Pessoa, J.D.C., Teixeira, G.H.A. (Eds.). Tecnologias para inovação nas cadeias *Euterpe*. Brasília: EMBRAPA. 2012, p.64-97.
3. Koizimi, S.L., Pessoa, J.D.C., **Teixeira, G.H.A.** Análise da bebida utilizando espectroscopia de infravermelho próximo. In: Pessoa, J.D.C., Teixeira, G.H.A. (Eds.). Tecnologias para inovação nas cadeias *Euterpe*. Brasília: EMBRAPA. 2012, p.120-137.
4. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, M.F.B., Durigan, J.F. Jaboticaba (*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O.Berg. [Myrtaceae]). In: Yahia, E.M., Brecht, J.K. (Eds.). Postharvest biology & technology of tropical and sub-tropical fruits. Woodhead Publishing Ltd: Publisher. 2011. v.3, p.246-274.
5. Silva, J.A.A., Martins, A.B.G., Donadio, L.C., **Teixeira, G.H.A.**, Watanabe, H.S. Outras Frutas. In: Donadio, L.C. (Ed.). História da fruticultura paulista. Jaboticabal: SBF. 2010, p.370-400.
6. **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo de carambola. In: Moretti, C.L. (Ed.) Manual de Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Brasília: EMBRAPA/SEBRAE, 2007, p.207-213.
7. **Teixeira, G.H.A.** Carambola (*Averrhoa carambola* L.): um estudo de caso para o processamento mínimo. In: III Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Viçosa: UFV, 2004, p.101-110. (Palestras, Resumos e Oficinas).
8. **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo de carambola. In: Durigan, J.F. (Ed.). Processamento mínimo de frutas e hortaliças. Fortaleza: FRUTAL, 2004, p. 23-27.
9. **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo de carambola. In: Durigan, J.F., Silva, E.O., Pinto, S.A.A. (Eds.). Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Fortaleza: FRUTAL, 2002, p. 42-47.
10. Santos Neto, J.P., Fusco, D.O., Pinto, P.M., **Teixeira, G.H.A.** Amazon Fruit In: Freitas, S.T., Pareek, S. (Eds.). Postharvest Physiological Disorders in Fruits and Vegetables. Boca Raton: CRC Press, 2019, p.615-628.
11. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F. Bacuri (*Platonia insignis* Mart.). In: Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. (Eds.). Caracterização de frutas da América Latina. Jaboticabal: FUNEP, 2000, p.11-14.

Peer Reviewed/Evaluated:**Articles in Peer Reviewer Journals:**

1. Sanches, A.G., Silva, M.B., Fernandes, T.F.S., Pedrosa, V.M.D., Wong, M.C.C., Gratão, P.L. **Teixeira, G.H.A.**, Quarantine cold treatment hardness of ‘Palmer’ mangoes treated with polyols. *Journal of The Science of Food and Agriculture*, (accepted for publication), 2022.
2. Brito, A.A., Campos, F., Nascimento, A.R., Damiani, C., Silva, F.A., **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C. Non-destructive determination of color, titratable acidity, and dry matter in intact tomatoes using a portable vis-NIR spectrometer. *Journal of Food Composition and Analysis*, v.107, p.104288, 2022.
3. Fernandes, T.F.S., Silva, R.O., Freitas, D.L.D., Sanches, A.G., Silva, M.B., Cunha Júnior, L.C., Lima, K.G., **Teixeira, G.H.A.** Sex type determination in papaya seeds and leaves using near infrared spectroscopy combined with multivariate techniques and machine learning. *Computers and Electronics in Agriculture*, v.193, p.106674, 2022.
4. Sanches, A.G., Silva, M.B., Wong, M.C.C., Oliveira, A.R.G., Pedrosa, V.M.D., Fernandes, T.F.S., Gratao, P.L., **Teixeira, G.H.A.** Sorbitol immersion controls chilling injury in ca stored ‘Palmer’ mangoes. *Postharvest Biology and Technology*, v.185, p.111800, 2022.

5. Speranca, M.A., Mayorquin-Guevara, J.E., Cruz, M.C.P., **Teixeira, G.H.A.**, Pereira, F.M.V. Biofortification quality in bananas monitored by energy-dispersive x-ray fluorescence and chemometrics. *Food Chemistry*, v.362, p.130172, 2021.
6. Sanches, A.G., Pedrosa, V.M.D., Silva, M.B., Fernandes, T.F.S., **Teixeira, G.H.A.** Characterization and storage of *Eugenia klotzschiana* O. Berg fruits. *Pesquisa Agropecuaria Tropical*, v.51, p.e67228, 2021.
7. Brito, A.A., Campos, F., Nascimento, A.R., Correa, G.C., Silva, F.A., Teixeira, G.H.A., Cunha Júnior, L.C. Determination of soluble solid content in market tomatoes using near-infrared spectroscopy. *Food Control*, v.126, p.108068, 2021.
8. Sanches, A.G., Pedrosa, V.M.D., Checchio, M.V., Fernandes, T.F.S., Mayorquin-Guevara, J.E., Gratao, P.L., **Teixeira, G.H.A.** Polyols can alleviate chilling injury in ‘Palmer’ mangoes during cold storage. *Food Control*, v.129, p.108248, 2021.
9. Pedrosa, V.M.D., Sanches, A.G., Silva, M.B., Gratao, P.L., Isaac, V.L.B., Gingri, M., **Teixeira, G.H.A.** Production of mycosporine-like amino acid (MAA)-loaded emulsions as chemical barriers to control sunscald in fruits and vegetables. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.102, p.801-812, 2021.
10. Mayorquín-Guevara, J.E., Sanches, A.G., Pedrosa, V.M.D., Cruz, M.C.P., Silva, J.A.A., **Teixeira, G.H.A.** The injection of zinc sulfate into banana tree pseudostem can triple the zinc content and it is an effective method for fruit biofortification. *Journal of Food Composition and Analysis*, v.102, p.104020, 2021.
11. Carneiro, R.C.V., Ye, L., Baek, N., **Teixeira, G.H.A.**, O’Keefe, S.F. Vine tea (*Ampelopsis grossedentata*): a review of chemical composition, functional properties, and potential food applications. *Journal of Functional Foods*, v.76, p.104317, 2021.
12. **Teixeira, G.H.A.**, Meakem, V., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., Whitehead, S. Conventional and alternative pre-harvest treatments affect the quality of ‘Golden Delicious’ and ‘York’ apple fruit. *Environmental and Experimental Botany*, v.173, p.104005, 2020.
13. Oliveira, G.H.F., Murray, S.C., Cunha Júnior, L.C., Lima, K.M.G., Morais, C.L.M., **Teixeira, G.H.A.**, Moro, G.V. Estimation and classification of popping expansion capacity in popcorn breeding programs using NIR spectroscopy. *Journal of Cereal Science*, v.91, p.102861, 2020.
14. Oliveira, G.S., Leite, G.W.P., **Teixeira, G.H.A.** Feasibility of omega bench grafting in guava tree (*Psidium guajava* L.) propagated via herbaceous stem cutting. *Journal of Horticultural Science & Biotechnology*, v.95, p.229-234, 2020.
15. Leite, D.C., Correa, A.A.P., Cunha Júnior, L.C., Lima, K.M.G., Morais, C.L.M., Vianna, V.F., **Teixeira, G.H.A.**, Di Mauro, A.O., Uneda-Trevisoli, S.H. Non-destructive genotypes classification and oil content prediction using near-infrared spectroscopy and chemometric tools in soybean breeding program. *Journal of Food Composition and Analysis*, v.91, p.103536, 2020.
16. Assis, M.W. D., Leite, G.W.P., Cunha Júnior, L.C., Prado, R.M., Amorim, E.P., Santos Neto, J.P., Carvalho, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Tentative zinc biofortification of banana fruit via bunch spray and bunch stalk feeding. *International Journal of Food Science and Technology*, v.55, p.2893-2900, 2020.
17. Carvalho, L.C., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., **Teixeira, G.H.A.** Assessment of macadamia kernel quality defects by means of near infrared spectroscopy (NIRS) and nuclear magnetic resonance (NMR). *Food Control*, v.106, p.106695, 2019.
18. Fusco, D.O., Madaleno, L.L., Bianchi, V.L., Bernardo, A.S., Assis, R.R., Teixeira, G.H.A. Development of low-alcohol isotonic beer by interrupted fermentation. *International Journal of Food Science and Technology*, v.54, p.2416-2424, 2019.
19. Carvalho, L.C., Leite, M.L., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., **Teixeira, G.H.A.** Non-destructive assessment of the oxidative stability of intact macadamia nuts during the drying process by near-infrared spectroscopy. *LWT-Food Science and Technology*, v.103, p.101-107, 2019.
20. **Teixeira, G.H.A.**, Morelli, L., Ma, S., Stewart, A., O’Keefe, S.F. Photoprotective effect of mycosporine-like aminoacids (MAA) extracts on natamycin, saffron carotenoids, and epigallocatechin gallate in acidified beverages exposed to different light sources. *International Journal of Food Science and Technology*, v.54, p.440-450, 2019.
21. Cunha Júnior, L.C., Morgado, C.M.A., Jacomino, A.P., Trevisan, M.J., Parisi, M. C. M., **Teixeira, G.H.A.** Quality of ‘Oso Grande’ strawberries is affected by O₂, CO₂ and N₂O concentrations during controlled atmosphere storage. *Bragantia*, v.78, p.274 - 283, 2019.
22. **Teixeira, G.H.A.**, O’Keefe, S.F. Short communication: Mycosporine-like amino acids protect natamycin against photodegradation in milk exposed to fluorescent or light-emitting diode light. *Journal of Dairy Science*, v.102, p.4972-4977, 2019.
23. Santos Neto, J.P., Leite, G.W.P., Oliveira, G.S., Cunha Júnior, L. C., Gratão, P.L., Morais, C.L.M., **Teixeira, G.H.A.** Cold storage of ‘Palmer’ mangoes sorted based on dry matter content using portable near infrared (Vis-NIR) spectrometer. *Journal of Food Processing and Preservation*, v.n, p.e13644 - 11, 2018.
24. Pupin, L., Santos, V.S., Santos Neto, J.P., Fusco, D.O., **Teixeira, G.H.A.** Is the bioaccessibility of minerals affected by the processing steps of juçara fruit (*Euterpe edulis* Mart.)? *LWT-Food Science and Technology*,

- v.91, 14-25, 2018.
25. Assis, M.W.D., Fusco, D.O., Costa, R.C., Lima, K.M.G., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** PLS, iPLS, GA-PLS models for soluble solids content, pH and acidity determination in intact dovyalis fruit using near-infrared spectroscopy. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.98, p.5750-5755, 2018.
 26. Magalhaes, A.F.B., **Teixeira, G.H.A.**, Rios, A.C.H., Silva, D.B.S., Mota, L.F.M., Muniz, M.M.M., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., Cunha Júnior, L.C., Baldi, F., Carvalheiro, R., Oliveira, H.N., Chardulo, L.A.L., Albuquerque, L.G. Prediction of meat quality traits in Nelore cattle by near-infrared reflectance spectroscopy. *Journal of Animal Science*, v.96, p.4229-4237, 2018.
 27. Santos, C.H.B., Martins, A.B.G., Rigobelo, E.C., **Teixeira, G.H.A.** Promoting fruit seedling growth by encapsulated microorganisms. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.40, p.epub, 2018.
 28. Santos Neto, J.P., Assis, M.W.D., Casagrande, I.P., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Determination of 'Palmer' mango maturity indices using portable near infrared (Vis-NIR) spectrometer. *Postharvest Biology and Technology*, v.130, p.75-80, 2017.
 29. **Teixeira, G.H.A.**, Santos, L.O., Cunha Júnior, L.C., Durigan, J.F. Effect of carbon dioxide (CO₂) and oxygen (O₂) levels on quality of 'Palmer' mangoes under controlled atmosphere storage. *Journal of Food Science and Technology*, p.online, 2017.
 30. Carvalho, L.C., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., Leite, G.W.P., Oliveira, G.S., Casagrande, I.P., Santos Neto, J.P., **Teixeira, G.H.A.** Using intact nuts and near infrared spectroscopy to classify macadamia cultivars. *Food Analytical Methods*, p.online, 2017.
 31. Costa, R.C., Cunha Júnior, L.C., Morgenstern, T.B., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, K.M.G. Classification of jaboticaba fruits at three maturity stages using NIRS and LDA. *Analytical Methods*, v.8, p.2533-2538, 2016.
 32. Carvalho, L.C., Morais, C.L.M., Lima, K.M.G., Cunha Júnior, L.C., Nascimento, P.A.M., Faria, J.B., **Teixeira, G.H.A.** Determination of geographical origin and ethanol content in Brazilian sugarcane spirit using near-infrared spectroscopy coupled with discriminant analysis. *Analytical Methods*, v.8, p.5658-5666, 2016.
 33. Morgenstern, T.B., Cunha Júnior, L.C., Mariani, N.C.T., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Discrimination between *Myrciaria jaboticaba* ('Sabará') and *Myrciaria cauliflora* ('Açú') fruit using CIE colour parameters and near-infrared spectroscopy. *Acta Horticulturae*, v.1119, p.259 - 264, 2016.
 34. Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.**, Nardini, V., Walsh, K.B. Quality evaluation of intact açai and juçara fruit by means of near infrared spectroscopy. *Postharvest Biology and Technology*, v.112, p.64-74, 2016.
 35. Canneddu, G., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Quality evaluation of shelled and unshelled macadamia nuts by means of near-infrared spectroscopy (NIR). *Journal of Food Science*, v.81, p.C1613-1621, 2016.
 36. **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C., Ferraudo, A.S., Durigan, J.F. Quality of guava (*Psidium guajava* L. cv. Pedro Sato) fruit stored in low-O₂ controlled atmospheres is negatively affected by increasing levels of CO₂. *Postharvest Biology and Technology*, v.111, p.62-68, 2016.
 37. Nascimento, P.A.M., Carvalho, L.C., Cunha Júnior, L.C., Pereira, F.M.V., **Teixeira, G.H.A.** Robust PLS models for soluble solids content and firmness determination in low chilling peach using near-infrared spectroscopy (NIR). *Postharvest Biology and Technology*, v.111, p.345-351, 2016.
 38. Cunha Júnior, L.C., Nardini, V., Khatiwada, B.P., **Teixeira, G.H.A.**, Walsh, K.B. Classification of intact açai (*Euterpe oleracea* Mart.) and juçara (*Euterpe edulis* Mart) fruits based on dry matter content by means of near infrared spectroscopy. *Food Control*, v.50, p.630-636, 2015.
 39. Dall' Acqua, Y.G., Cunha Júnior, L.C., Nardini, V., Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C., **Teixeira, G.H.A.** Discrimination of *Euterpe oleracea* Mart. (açai) and *Euterpe edulis* Mart. (juçara) intact fruit using near-infrared (NIR) spectroscopy and linear discriminant analysis. *Journal of Food Processing and Preservation*, v.39, p.n/a - n/a, 2015.
 40. Mariani, N.C.T., Nardini, V., Morgenstern, T. B., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, K.M.G. NIRS and iSPA-PLS for predicting total anthocyanin content in jaboticaba fruit. *Food Chemistry*, v.174, p.643-648, 2015.
 41. **Teixeira, G.H.A.**, Lopes, V.G., Cunha Júnior, L.C., Pessoa, J.D.C. Total anthocyanin content in intact açai (*Euterpe oleracea* Mart) and juçara (*Euterpe edulis* Mart.) fruit predicted by near infrared spectroscopy. *HortScience*, v.50, p.1218-1223, 2015.
 42. Santos, V.S., **Teixeira, G.H.A.**, Barbosa Júnior, F. Açai (*Euterpe oleracea* Mart.): A tropical fruit with high levels of essential minerals - especially manganese - and its contribution as a source of natural mineral supplementation. *Journal of Environmental Science and Health. Part A: Toxic Hazardous Substances and Environmental Engineering*, v.77, p.80-89, 2014.
 43. Santos, V.S., Nardini, V., Cunha Júnior, L.C., Barbosa Júnior, F., **Teixeira, G.H.A.** Identification of species of the *Euterpe* genus by rare earth elements using inductively coupled plasma mass spectrometry and linear discriminant analysis. *Food Chemistry*, v.153, p.334-339, 2014.
 44. Mariani, N.C.T., Costa, R.C., Lima, K.M.G., Nardini, V., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Predicting soluble solid content in intact jaboticaba [*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) O. Berg] fruit using near-infrared spectroscopy and chemometrics. *Food Chemistry*, v.159, p.458-462, 2014.

45. Koizimi, S.L., Trevelin, L.C., Pessoa, J.D.C., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Quantification of soluble solids in reconstituted açai (*Euterpe oleracea* Mart.) pulp using near infrared spectroscopy. *International Journal of Food Science & Technology*, v.48, p.2514-2520, 2013.
46. Cunha Júnior, L.C., Jacomino, A.P., Trevisan, M.J., **Teixeira, G.H.A.** Storage of 'Oso Grande' strawberries in controlled atmosphere containing nitrous oxide (N₂O). *HortScience*, v.48, p.1283-1287, 2013.
47. Frateschi, C.S., Durigan, J.F., Marques, M.O., Hojo, E.D., Santos, L.O., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Storage of sugarcane stalks (*Saccharum officinarum* cv. SP 79-1011) at a low oxygen atmosphere and its effects on enzymatic browning. *Postharvest Biology and Technology*, v.86, p.154-158, 2013.
48. Inácio, M.R.C., Lima, K.M.G., Lopes, V.G., pessoa J.D.C., **Teixeira, G.H.A.** Total anthocyanin content determination in intact açai (*Euterpe oleracea* Mart.) and palmitero-juçara (*Euterpe edulis* Mart.) fruit using near infrared spectroscopy (NIR) and multivariate calibration. *Food Chemistry*, v.136, p.1160-1164, 2013.
49. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Ferraudo, A.S., O'Hare, T.J. Multivariate analysis of fresh-cut carambola slices stored under different temperatures. *Postharvest Biology and Technology*, v.63, p.91-97, 2012.
50. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O. Postharvest decay development on guava stored under several controlled atmosphere conditions. *Acta Horticulturae*, v.934, p.213-219, 2012.
51. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Hojo, E.D., Cunha Júnior, L.C. Changes in the quality of jaboticaba fruit (*Myrciaria jaboticaba* (Vell.) Berg. cv. Sabará) stored under different oxygen concentration. *Journal of the Science of Food and Agriculture*, v.91, p.1-3, 2011.
52. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F. Storage of 'Palmer' mangoes in low-oxygen atmospheres. *Fruits*, v.66, p.279-289, 2011.
53. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F. Effect of controlled atmospheres with low oxygen levels on extended storage of guava fruit (*Psidium guajava* L. 'Pedro Sato'). *HortScience*, v.45, p.918-924, 2010.
54. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C. Comparação entre cultivares de carambola para produção de produtos minimamente processados. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.31, p.544-551, 2009.
55. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Response of minimally processed carambola to chemical treatments and low oxygen atmospheres. *Postharvest Biology and Technology*, v.48, p.415-421, 2008.
56. **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R., Santos, L.O., Martins, R.N. Processamento do morango. *Informe Agropecuário*, v.28, p.88-97, 2007.
57. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E. Qualidade de frutos de carambola após tratamento térmico. *Brazilian Journal of Food Technology*, v.10, p.43-50, 2007.
58. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Use of modified atmosphere to extend shelf life of fresh-cut carambola (*Averrhoa carambola* L. cv. Fwang Tung). *Postharvest Biology and Technology*, v.44, p.80-85, 2007.
59. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F. Controle do amadurecimento de carambolas com 1-MCP. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.28, p.339-342, 2006.
60. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Mattiuz, B.H., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Cultivar affects browning susceptibility of freshly cut surfaces of carambola slices. *Scientia Agricola*, v.63, p.1-4, 2006.
61. Souza, B.S., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.** Conservação de mamão Formosa minimamente processado armazenado sob refrigeração. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.27, p.273-276, 2005.
62. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Lima, M.A., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C. Postharvest changes and respiratory pattern of bacuri fruit (*Platonia insignis* Mart.) at different maturity stages during ambient storage. *Acta Amazonica*, v.35, p.17-21, 2005.
63. Souza, B.S., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, M.F.B. Respiratory and storage behavior of fresh-cut Tommy Atkins mango. *Acta Horticulturae*, v.682, p.1909-1916, 2005.
64. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Use of carambola (*Averrhoa carambola* L. cv. Fwang Tung) fruit at two stages of maturity for fresh-cut products. *Acta Horticulturae*, v.682, p.1901-1908, 2005.
65. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., **Teixeira, G.H.A.**, Sanches, J. Efeito do tipo de descasque e da temperatura de armazenamento na qualidade de laranjas 'Pera' minimamente processadas. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.26, p.419-423, 2004.
66. Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Castanharo, N.M., Domarco, R.E. Postharvest conservation of 'Tommy Atkins' mango fruit influenced by gamma radiation, wax, hot water, and refrigeration. *Acta Horticulturae*, v.645, p.601-604, 2004.
67. Donadon, J.R., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, M.A., Sarzi, B. Production and preservation of fresh-cut 'Tommy Atkins' mango chunks. *Acta Horticulturae*, v.645, p.257-260, 2004.
68. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Almacenamiento de los frutos de bacuri en tres estados de maduración: evaluación física, química y del color. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, v.3, p.39-47, 2001.

69. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Calidad de frutas nativas de Latinoamerica para industria: Bacuri (*Platonia insignis* Mart.). *Proceeding of the Interamerican Society for Tropical Horticulture*, v.43, p.63-67, 2001.
70. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Donadio, L. C., Silva, J.A.A. Caracterização pós-colheita de seis cultivares de carambola (*Averrhoa carambola* L.). *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.23, p.546-550, 2001.
71. Vitti, D.C.C., Durigan, J.F., Lima, M.A., **Teixeira, G.H.A.** Determinación de los puntos críticos de lesión durante el manejo poscosecha de papaya 'Sunrise Solo'. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, v.21, p.124-130, 2001.
72. Lima, M.A., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Efecto de la aplicación exógena de retardadores de la maduración en la conservación postcosecha de guayaba. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, v.4, p.18-23, 2001.
73. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.A., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Frutos do bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.): caracterização, qualidade e conservação: I avaliação química e bioquímica. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.23, p.116-120, 2001.
74. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.A., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Frutos do bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.): caracterização, qualidade e conservação: II modificações dos compostos da parede celular. *Revista Brasileira de Fruticultura*, v.23, p.120-125, 2001.
75. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Mattiuz, B.H., Rossi Júnior, O. D. Processamento mínimo de mamão 'Formosa'. *Ciência e Tecnologia de Alimentos*, v.21, p.47-50, 2001.
76. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Efecto de la injuria mecánica de impacto en la calidad postcosecha de guayaba 'Paluma'. *Revista Iberoamericana de Tecnología Postcosecha*, v.2, p.115-120, 2000.
77. Vilas Boas, E.V.B., Botrel, N., Chitarra, A.B., Carvalho, V.D., **Teixeira, G.H.A.** Modificações de componentes da parede celular do abacaxi submetido ao tratamento com CaCl₂ em diferentes temperaturas. *Ciência e Agrotecnologia*, v.22, p.359-365, 1998.

Other:

Abstracts in scientific journals:

1. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Donadon, J.R., Souza, B.S. Efeito do tratamento térmico na qualidade de frutos de carambola. In: I Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, 2004, Cordeirópolis. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, v.16, suplemento, p.28, 2004.
2. Dornfeld, H.C., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Gonçalves, F.S., Epiphanyo, R.D.V. Efeito da temperatura e modificação da atmosfera, após o tratamento quarentenário, na qualidade e fisiologia de frutos de carambola. In: I Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, 2004, Cordeirópolis. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, v.16, suplemento, p.9, 2004.
3. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., **Teixeira, G.H.A.**, Morgado, C.M.A. Qualidade de produtos minimamente processados de laranja 'Pera Rio' obtidos com descasque manual, mecânico e enzimático e armazenados sob diferentes temperaturas. In: I Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, 2004, Cordeirópolis. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, v.16, suplemento, p.12, 2004.
4. Souza, B.S., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Souza, P.S. Efeito da aplicação do 1-MCP na respiração de produtos minimamente processados das mangas 'Tommy Atkins', 'Palmer' e 'Keitt'. In: I Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, 2004, Cordeirópolis. *Brazilian Journal of Plant Physiology*, v.16, suplemento, p.19, 2004.
5. Sarzi, B., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, M.A. Evaluación del mango 'Tommy Atkins' sometidos a dos tipos de cortes. In: III Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2002, Santiago. *Simiente*, v.72, n.(3-4), p. 54, 2002.
6. Dornfeld, H.C., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Gonçalves, F.S., Silva, J.A.A. Resistência de carambolas (*Averrhoa carambola* L.) das cv. Golden Star e Nota-10 em tratamentos com baixa temperatura. In: III Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2002, Santiago. *Simiente*, v.72, n.(3-4), p. 58, 2002.
7. Dornfeld, H.C., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Gonçalves, F.S., Silva, J.A.A. Resistência do fruto de carambola (*Averrhoa carambola* L.) ao tratamento pós-frio, preconizando a qualidade e fisiologia do fruto. In: III Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2002, Santiago. *Simiente*, v.72, n.(3-4), p. 59, 2002.

Full Text Abstracts:

1. Carvalho, L.C., Nascimento, P.A.M., Faria, J.B., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Discriminação de

- aguardentes de cana-de-açúcar produzidas no estado de São Paulo e Minas Gerais e predição do teor de etanol por uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIR). In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado: p.368-368.
2. Nascimento, P.A.M., Carvalho, L.C., Cunha Júnior, L.C., Pereira, F.M.V., **Teixeira, G.H.A.** Determinação de sólidos solúveis e firmeza em frutos íntegros de pessegueiro por meio da espectroscopia do infravermelho próximo (NIR). In: IV Simpósio de Engenharia e Ciência de Alimentos, 2014, São José do Rio Preto.
 3. Morgenstern, T.B., Cunha Júnior, L.C., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) na predição do teor de antocianina em frutos íntegros de jaboticaba açú. In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto: Aptor Software, 2013.
 4. Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Utilização de técnicas multivariadas e coloração pelo sistema CIE para classificação de frutos íntegros de açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) e palmito-juçara (*Euterpe edulis* Mart.). In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto. Internacionalizar para não perecer. São Carlos: Aptor Software, 2013.
 5. Nardini, V., Cunha Júnior, L.C., Santos, V.S., Barbosa Júnior, F., **Teixeira, G.H.A.** Identificação de espécies do gênero *Euterpe* por meio da determinação de terras raras por ICP-MS e análise discriminante linear. In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto: Aptor Software, 2013.
 6. Cunha Júnior, L.C., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., Lopes, V.G., Pessoa J.D.C., **Teixeira, G.H.A.** Espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) em conjunto com técnicas multivariadas melhoram a classificação de frutos íntegros de açazeiro (*Euterpe oleracea* Mart.) e palmito-juçara (*E. edulis* Mart.). In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto: Aptor Software, 2013.
 7. Mariani, N.C.T., Morgenstern, T.B., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) como método não destrutivo na determinação de sólidos solúveis de frutos íntegros de jaboticabeira ‘Sabará’ [*Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg]. In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto: Aptor Software, 2013.
 8. Morgenstern, T.B., Cunha Júnior, L.C., Mariani, N.C.T., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) na predição do teor de sólidos solúveis em frutos íntegros de jaboticaba ‘Açú’. In: IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores e o VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2013, Ribeirão Preto: Aptor Software, 2013.
 9. Morgenstern, T.B., Mariani, N.C.T., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Validação de modelos matemáticos de determinação de sólidos solúveis obtidos por espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) com frutos íntegros de jaboticabeira Açú [*Myrciaria cauliflora* (Mart.) O. Berg]. In: XXII Congresso Brasileiro de Nutrição, Recife, 2012.
 10. Mariani, N.C.T., Morgenstern, T.B., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Determinação de sólidos solúveis em frutos íntegros de jaboticabeira [*Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg, cv. Sabará] com uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS).. In: XXII Congresso Brasileiro de Nutrição, Recife, 2012.
 11. Mariani, N.C.T., Morgenstern, T.B., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeira: sólidos solúveis e antocianina total. In: XX Simpósio Internacional de Iniciação Científica da USP, 2012, Ribeirão Preto.
 12. **Teixeira, G.H.A.**, Lima, K.M.G., Pessoa, J.D.C., LOPES, V.G. Determinação de antocianina total em frutos íntegros de açazeiro (*Euterpe olearcea* Mart.) e de palmito-juçara (*Euterpe edulis* Mart.) por meio da espectroscopia do infravermelho próximo: análise de componentes principais. In: III Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores, 2011, Nova Friburgo: Embrapa Agroindústria de Alimentos, 2011. p. 657-660.
 13. **Teixeira, G.H.A.**, Pessoa J.D.C., Lopes, V.G., Modolo, V.A., Pivetta, K.F.L. Differences in total anthocyanin content of açáí (*Euterpe oleracea* Mart.) and juçara (*Euterpe edulis* Mart.) fruits by cluster analysis. In: 8th International Congress of Pharmaceutical Sciences, 2011, Ribeirão Preto.
 14. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R., Morgado, C.M.A. O uso de atmosfera controlada com baixos níveis de oxigênio mantém a qualidade de goiaba (*Psidium guajaba* L. cv. ‘Pedro Sato’) durante o armazenamento refrigerado. In: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2007, Cartagena: A.G. Novograf, 2007. p.1365-1376.
 15. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Donadon, J.R. Mangas ‘Keitt’ minimamente processadas tratadas com cloreto de cálcio. In: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2007, Cartagena: A.G. Novograf, 2007. p.780-788.

16. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Santos, L.O. Efeito do armazenamento refrigerado (12°C e 99% UR) de carambolas 'Malásia' na qualidade de seus produtos minimamente processados. In: XVII Congresso de Iniciação Científica da UNESP, 2006, Jaboticabal. 2006. CD-ROM.
17. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E. Aplicação do 1-MCP visando retardar o amadurecimento de carambolas. In: I Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutos Tropicais, 2005, João Pessoa. 2005. CD-ROM.
18. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Miguel, A.C.A. Tratamento de produtos minimamente processado de mangas 'Palmer' com cloreto de cálcio. In: I Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutos Tropicais, 2005, João Pessoa. 2005. CD-ROM.
19. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Donadon, J.R., Souza, B.S., Morgado, C.M.A., Alves, R.E. Efeito da temperatura de armazenamento sobre a atividade respiratória de carambolas minimamente processadas. In: XVIII Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2004, Florianópolis CD-ROM.
20. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., Sanches, J., **Teixeira, G.H.A.**, Morgado, C.M.A. Conservação de produtos minimamente processados de tangerinas 'Murcote'. In: XVIII Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2004, Florianópolis: CD-ROM.
21. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Textura de carambolas 'Maha' minimamente processadas. In: IV Encontro Científico de Pós-Graduandos da FCAV and III Encontro Científico de Pós-Graduandos em Ciências Agrárias da UNESP, 2004, Jaboticabal. 2004. CD-ROM.
22. Souza, B.S., Durigan, J.F., donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Souza, P.S. Avaliação química e sensorial de produtos minimamente processados da manga 'Keitt'. In: IV Encontro Científico de Pós-Graduandos da FCAV and III Encontro Científico de Pós- Graduandos em Ciências Agrárias da UNESP, 2004, Jaboticabal. 2004. CD-ROM.
23. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., O'Hare, T.J., Alves, R.E. Reducing browning of fresh-cut 'Maha' carambola with chemical additives and low-oxygen atmospheres. In: Australisian Postharvest Horticulture Conference, 2003, Brisbane: p. 281-283.
24. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., **Teixeira, G.H.A.**, Sanches, J. Conservação de produtos minimamente processados de laranjas 'Pera-Rio'. In: IV Encontro Científico de Pós-Graduandos da FCAV and III Encontro Científico de Pós- Graduandos em Ciências Agrárias da UNESP, 2004, Jaboticabal. 2004. CD-ROM.
25. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Sarzi, B., Donadon, J.R. Análise sensorial de goiabas 'Paluma' e 'Pedro Sato' submetidas ao processamento mínimo. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre: 2002. p. 2067-2070. CD-ROM.
26. Sarzi, B., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, M.A. Armazenamento de produtos minimamente processados de mamão 'Formosa' em diferentes embalagens e a 3°C, 6°C e 9°C. In: XVII Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2002, Belém: 2002. CD-ROM.
27. Sarzi, B., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, M.A. Qualidade de produto minimamente processado de mamão 'Formosa' utilizando-se dois tipos de preparo e armazenamento sob diferentes temperaturas. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre: p. 2015-2018. CD-ROM.
28. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Mattiuz, B.H., SARZI, B. Modificação dos compostos da parede celular de carambolas minimamente processadas. In: XVIII Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2002, Porto Alegre: 2002. p. 2023-2026. CD-ROM.
29. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo do mamão. In: I Simpósio Avanços Tecnológicos na Agroindústria Tropical, 1998, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 1998.

Abstracts:

1. Botrel, N., Vilas Boas, E.V.B., Carvalho, V.D., **Teixeira, G.H.A.** Influência do cálcio e tratamento hidrotérmico sobre o escurecimento interno do abacaxi. In: XIV Congresso Brasileiro de Fruticultura, 1996, Curitiba: IAPAR, 1996. p.21.
2. Vilas Boas, E.V.B., Botrel, N., Carvalho, V.D., **Teixeira, G.H.A.**, Chitarra, A.B. Modificações de componentes da parede celular do abacaxi submetido ao tratamento hidrotérmico com CaCl₂. In: XIV Congresso Brasileiro de Fruticultura, 1996, Curitiba: IAPAR, 1996. p.22.
3. **Teixeira, G.H.A.**, Carvalho, V.D., Avaliação do potencial de armazenamento refrigerado do abacaxi através da aplicação de cálcio na pós-colheita dos frutos. In: X Congresso de Iniciação Científica da UFLA - CICESAL and V Seminário de Avaliação do PIBIC/CNPQ, 1997, Lavras. 1997. p.101.
4. **Teixeira, G.H.A.**, Botrel, N., Carvalho, V.D. Efeito da aplicação de CaCl₂ nos teores de pectinas e atividade da poligalacturonase (PG) em abacaxis refrigerados. In: VI Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, 1997, Belém: UFPA, 1997. p.257.
5. Piedade, J., **Teixeira, G.H.A.**, Lopes, L.M.V., Carvalho, V.D. Uso do caule do abacaxizeiro como nova fonte de fabricação de pectina. In: VI Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, 1997, Belém: UFPA, 1997. p.258.

6. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo do mamão. In: I Simpósio Avanços Tecnológicos na Agroindústria Tropical, 1998, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 1998.
7. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Calidad de frutas nativas de Latinoamérica para procesamiento: Bacuri (*Platonia insignis* Mart.). In: XLV Reunion Anual de la Sociedad Interamericana de Horticultura Tropical, 1999, Lima: Universidad Nacional Agrária La Molina, 1999. p.65.
8. Durigan, J.F., Mattiuz, B.H., **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo de mamão Formosa (*Carica papaya* L.). In: III Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas: R. Vieira Gráfica e Editora, 1999. p.211.
9. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Qualidade de frutas nativas da América Latina para processamento: Bacuri (*Platonia insignis* Mart.). In: III Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 1999, Campinas: R. Vieira Gráfica e Editora, 1999. p.201.
10. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Moura, C.F.H. Conservación postcosecha de bacuri (*Platonia insignis* Mart.) en tres estados de madurez. In: II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones., 2000, Santa Fe de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2000. p.163.
11. Vitti, D.C.C., Durigan, J.F., Lima, M.A., **Teixeira, G.H.A.** Determinación de los puntos críticos de lesión durante el manejo poscosecha de papaya ‘Sunrise Solo’. In: II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones., 2000, Santa Fe de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2000. p.148.
12. Lima, M.A., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Efecto de la aplicación de retardadores de la maduración en la conservación postcosecha de guayaba. In: II Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2000, Santa Fe de Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2000. p.152.
13. Filgueiras, H.A.C., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Moura, C.F.H. Alterações químicas e bioquímicas durante o armazenamento de bacuri a temperatura ambiente. In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2000. p.74.
14. Sarzi, B., Durigan, J.F., Pinto, S.A.A., Mattiuz, B.H., **Teixeira, G.H.A.** Avaliação do abacaxi ‘Pérola’ submetido à dois tipos de cortes e três temperaturas de armazenamento. In: II Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2000, Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000. p.2.
15. Lima, M.A., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Efeito de reguladores do amadurecimento na conservação pós-colheita de goiaba. In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2000. p.300.
16. Alves, R.E., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Filgueiras, H.A.C. Modificações de parede celular durante o armazenamento de bacuri a temperatura ambiente. In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2000. p.75.
17. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Filgueiras, H.A.C., Lima, M.A. Modificações na coloração e comportamento respiratório dos frutos do bacurizeiro (*Platonia insignis* Mart.). In: XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2000, Fortaleza: EMBRAPA/CNPAT, 2000. p.76.
18. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Sarzi, B., Pinto, S.A.A. Processamento mínimo de goiabas ‘Pedro Sato’. In: II Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2000, Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000. p.8.
19. Pinto, S.A.A., Durigan, J.F., Sarzi, B., **Teixeira, G.H.A.**, Mattiuz, B.H. Uso da melancia na produção de produtos minimamente processados: efeito de diferentes cortes e da temperatura de armazenamento na atividade respiratória. In: II Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Viçosa: UFV, 2000. p.21.
20. Donadon, J.R., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Lima, M.A. Uso de mangas ‘Keitt’ na produção de produtos minimamente processados. In: II Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000. p.20.
21. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Mattiuz, B.H., Rossi Júnior, O.D. Processamento mínimo de mamão ‘Formosa’. In: II Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças. Viçosa: Universidade Federal de Viçosa, 2000. p.14.
22. Sarzi, B., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**; Donadon, J.R. Avaliação química de abacaxi minimamente processado e armazenado sob diferentes temperaturas.. In: IV Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas: R. Vieira Gráfica e Editora, 2001. p.150-150.
23. Sarzi, B., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Donadon, J.R. Efeito da temperatura e do tipo de corte na conservação de abacaxi minimamente processado (PMP). In: VIII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, 2001, Ilhéus: UESC, 2001. p.153.
24. Mattiuz, B.H., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Efeito de injúria mecânica por impacto na atividade respiratória e na coloração de goiabas ‘Paluma’ e ‘Pedro Sato’ em dois estádios de maturação. In: VIII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, 2001, Ilhéus: UESC, 2001. p.132.
25. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Donadio, L.C., Silva, J.A.A. Caracterização pós-colheita de seis genótipos de carambola (*Averrhoa carambola* L.). In: IV Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas: R. Vieira Gráfica e Editora, 2001. p.169.

26. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Mattiuz, B.H., Alves, R.E., Silva, J.A.A. Suscetibilidade ao escurecimento de sete genótipos de carambola (*Averrhoa carambola* L.). In: IV Simpósio Latinoamericano de Ciência de Alimentos, 2001, Campinas: R. Vieira Gráfica e Editora, 2001. p.295.
27. Durigan, J.F., Castanharo, N.M., **Teixeira, G.H.A.**, Domarco, R.E. Association of gamma radiation with wax, hot water and refrigeration on postharvest shelf life of 'Tommy Atkins' mangoes. In: VII International Mango Symposium, 2002, Recife: ISHS, 2002. p.282.
28. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Lima, M.A., **Teixeira, G.H.A.**, Sarzi, B. Production and preservation of fresh-cut 'Tommy Atkins' mango chunks. In: VII International Mango Symposium, 2002, Recife: ISHS, 2002. p.192.
29. Dornfeld, H.C., Durigan, J.F., Gonçalves, F.S., Epiphanyo, R.D.V., **Teixeira, G.H.A.** Efeito da temperatura e da modificação da atmosfera na qualidade e fisiologia de carambolas. In: V Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, 2003, Campinas:
30. Dornfeld, H.C., Gonçalves, F.S., Epiphanyo, R.D.V., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F. Resistência de duas cultivares de carambola ao tratamento a baixa temperatura e da modificação da atmosfera na qualidade, fisiologia e vida útil. In: XI Simpósio Internacional de Iniciação Científica da USP, 2003, São Paulo: SIICUSP 2003.
31. Dornfeld, H.C., Durigan, J.F., Gonçalves, F.S., Epiphanyo, R.D.V., **Teixeira, G.H.A.** Resistência de duas cultivares de carambola ao tratamento refrigerado, preconizando a desinfestação por mosca-das-frutas, e ao seu armazenamento sob duas diferentes temperaturas. In: V Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, 2003, Campinas: 2003.
32. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., O'Hare, T.J., Alves, R.E. Responses of Minimally Processed 'Maha' Carambola to Additives and Low-oxygen Atmospheres. In: Australisian Postharvest Horticulture Conference, 2003, Brisbane: p.72.
33. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Sarzi, B., Donadon, J.R., O'Hare, T.J. Use of modified atmosphere to extend shelf life of fresh-cut star fruit (*Averrhoa carambola* L. cv. Fwang Tung). In: III International Symposium of Tropical and Subtropical Fruits, 2004, Fortaleza: Embrapa Agroindústria Tropical, 2004. p.137.
34. Souza, B.S., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, M.F.B. Respiratory and storage behavior of fresh-cut 'Tommy Atkins' mango. In: V International Postharvest Symposium, 2004, Verona: Sistema congressi s.r.l, 2004. p.28.
35. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Donadon, J.R., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Use of carambola (*Averrhoa carambola* L. cv. Fwang Tung) fruit at two stages of maturity for fresh-cut products. In: V International Postharvest Symposium, 2004, Verona: Sistema Congressi s.r.l, 2004. p.28.
36. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., Sanches, J., **Teixeira, G.H.A.** Avaliação da qualidade de laranjas 'Pera Rio' minimamente processadas. In: III Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2004, Viçosa: UFV. 2004. (separata).
37. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O'Hare, T.J. Escurecimento em carambolas 'Maha' minimamente processadas através de microscopia. In: III Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2004, Viçosa: UFV. 2004. p.142.
38. **Teixeira, G.H.A.** Processamento mínimo de carambola. In: III Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2004, Viçosa: UFV 2004, p.233-234.
39. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Souza, B.S., **Teixeira, G.H.A.**, Sanches, J. Tipo de descasque e temperatura de armazenamento na conservação de laranjas 'Pera Rio' minimamente processadas. In: IV Congresso Ibero-Americano de Tecnologia Pós-Colheita e Agroexportação, 2005, Porto Alegre. CD-ROM.
40. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Donadon, J.R., Morgado, C.M.A., Alves, R.E. Uso de diferentes temperaturas de armazenamento na conservação de carambolas minimamente processadas. In: IV Congresso Ibero-Americano de Tecnologia Pós-Colheita e Agroexportação, 2005, Porto Alegre. CD-ROM.
41. Souza, B.S., Donadon, J.R., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.**, Miguel, A.C.A. Uso de cloreto de cálcio para tratar produtos minimamente processados de mangas 'Tommy Atkins'. In: IV Congresso Ibero-Americano de Tecnologia Pós-Colheita e Agroexportação, 2005, Porto Alegre. CD-ROM.
42. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Souza, P.S.S., Morgado, C.M.A. Qualidade de produto minimamente processado de mangas 'Palmer' com aplicação de 1-MCP. In: IV Congresso Ibero-Americano de Tecnologia Pós-Colheita e Agroexportação, 2005, Porto Alegre. CD-ROM.
43. Donadon, J.R., Mattiuz, B.H., Nachtigal, J.C., Ogassavara, F.O., **Teixeira, G.H.A.** Qualidade de produtos minimamente processados de uvas de mesa sem semente 'Clara'. In: X Congresso Latino-Americano de Viticultura e Enologia, 2005, Bento Gonçalves: Embrapa Uva e Vinho, 2005. p. 322.
44. Donadon, J.R., Mattiuz, B.H., Nachtigal, J.C., Ogassavara, F.O., **Teixeira, G.H.A.** Produtos minimamente processados de uvas de mesa sem semente cv. Clara. In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.155.
45. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Mattiuz, B.H., Donadon, J.R. Fluxograma de processamento

- mínimo de abacaxi 'Pérola'. In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.199.
46. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., Donadon, J.R., Souza, B.S., Morgado, C.M.A. Fluxograma de processamento mínimo de carambola (*Averrhoa carambola* L.). In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.203.
47. Donadon, J.R., Durigan, J.F., Morgado, C.M.A., **Teixeira, G.H.A.** Fluxograma de processamento mínimo de laranja 'Pêra Rio' (*Citrus sinensis*). In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.206.
48. Donadon, J.R., Souza, B.S., Durigan, J.F., Morgado, C.M.A., **Teixeira, G.H.A.** Fluxograma de processamento mínimo de mangas 'Tommy Atkins', 'Palmer', 'Keitt', 'Parvin' e 'Kensington Pride'. In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.208.
49. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Mattiuz, B.H., Donadon, J.R. Fluxograma de processamento mínimo de mamão do grupo Formosa. In: IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, 2006, São Pedro: USP/ESALQ; CITED, 2006. p.207.
50. Souza, B.S., Durigan, J.F., Donadon, J.R., **Teixeira, G.H.A.** Mangas 'Palmer' minimamente processadas tratadas com 1-MCP. In: XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2006, Cabo Frio: SBF/UENF/UFRuralRJ, 2006. p.428.
51. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Donadon, J.R., Morgado, C.M.A., Cunha Júnior, L.C. Avaliação da qualidade de carambolas da cultivar Malásia quando armazenadas sob refrigeração (12°C, 99%UR). In: XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2006, Cabo Frio: SBF/UENF/UFRuralRJ, 2006. p.448.
52. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Donadon, J.R., Santos, L.O., Martins, R.N. Influência do período de armazenamento refrigerado (12°C, 99%UR), na qualidade de produtos minimamente processados de carambolas 'Malásia'. In: XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2006, Cabo Frio: SBF/UENF/UFRuralRJ, 2006. p.449.
53. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Martins, R.N. Controle da atmosfera durante o armazenamento refrigerado de frutas tropicais: adaptação dos fluxcentros. In: XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura, 2006, Cabo Frio: SBF/UENF/UFRuralRJ, 2006. p.452.
54. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R., Morgado, C.M.A. O uso de atmosfera controlada com baixos níveis de oxigênio mantém a qualidade de goiaba (*Psidium guajava* L. cv. 'Pedro Sato') durante o armazenamento refrigerado. In: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, 2007, Cartagena: A.G. Novograf, 2007. p.1365-1376.
55. Souza, B.S., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Donadon, J.R. Mangas 'Keitt' minimamente processadas tratadas com cloreto de cálcio. In: V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha Y Agroexportaciones, 2007, Cartagena. Tecnología, calidad y seguridad hortofrutícola. Cartagena: A.G. Novograf, 2007. p.780-788.
56. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R., Morgado, C.M.A. Qualidade de mangas 'Palmer' armazenadas sob refrigeração e com atmosfera contendo diferentes níveis de oxigênio. In: II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and III Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citros, 2007, Campinas. CD-ROM.
57. Santos, L.O., Durigan, J.F., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.**, Morgado, C.M.A., Ogassavara, F.O. Controle de podridões e qualidade de mangas 'Tommy Atkins' após tratamento hidrotérmico e químico. In: II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and III Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citros, 2007, Campinas. CD-ROM.
58. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Santos, L.O., Cunha Júnior, L.C. Utilização de diferentes cultivares de carambola, na produção de produtos minimamente processados. In: II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and III Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citros, 2007, Campinas. CD-ROM.
59. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R. Effect of controlled atmosphere with reducing levels of oxygen on incidence of postharvest diseases in guava (*Psidium guajava* L. cv. 'Pedro Sato'). In: International Congress Novel Approaches for the Control of Postharvest Diseases and Disorders, 2007, Bologna: CRIOF, 2007. p. 59.
60. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C., Bianco, M.S. Utilização de aditivos na produção de produtos minimamente processados de carambola 'Malásia'. In: II Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliça e Flores, 2007, Viçosa: Editora UFV, 2007. p.265.
61. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Cunha Júnior, L.C., Martins, R.N. Uso de tratamento térmico em frutos de carambolas para a produção de produtos minimamente processados. In: II Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliça e Flores, 2007, Viçosa: Editora UFV, 2007. p.266.

62. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Martins, R.N., Cunha Júnior, L.C., Donadon, J.R., Morgado, C.M.A. Padrão respiratório de mangas ‘Palmer’ armazenadas sob diferentes concentrações de oxigênio. In: II Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliça e Flores, 2007, Viçosa: Editora UFV, 2007. p.325.
63. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.**, Gomide, E.H. Emprego de diferentes temperaturas de tratamento térmico em carambolas ‘Malásia’ para a produção de produtos minimamente processados. In: V Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2008, Lavras: UFLA/DCA, 2008. p. 135.
64. Ogassavara, F.O., Cunha Júnior, L.C., Durigan, J.F., **Teixeira, G.H.A.** Uso de tratamento térmico e aditivos em carambolas ‘Malásia’ minimamente processadas. In: V Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2008, Lavras: UFLA/DCA, 2008. p. 189.
65. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Alves, R.E., O’Hare, T.J. Avaliação sensorial de carambolas (*Averrhoa carambola* L. cv. Fwang Tung) minimamente processadas em diferentes estádios de maturação. In: V Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2008, Lavras: UFLA, 2008. p.108.
66. Ogassavara, F.O., Durigan, J.F., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.**, Morgado, C.M.A. Avaliação de diferentes tempos de aplicação de tratamento térmico em carambolas ‘Malásia’ para a produção de produtos minimamente processados. In: V Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, 2008, Lavras: UFLA/DCA, 2008. p. 103.
67. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O. High levels of carbon dioxide injures guava (*Psidium guajava* L. cv. Pedro Sato) stored under controlled atmosphere. In: X International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference, 2009, Antalya: Akdeniz Üniversitesi, 2009. p.15.
68. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O., Cunha Júnior, L.C. Extending shelf-life of ‘Palmer’ cold stored mangoes using controlled atmosphere with different oxygen levels. In: VI International Postharvest Symposium, 2009, Antalya: Akdeniz Üniversitesi, 2009. p.119.
69. **Teixeira, G.H.A.**, Durigan, J.F., Santos, L.O., Ogassavara, F.O. Post-harvest decay development on guava stored under several controlled atmosphere conditions. In: 28th International Horticultural Congress, 2010, Lisbon: ISHS, 2010, v.2, p.157.
70. Durigan, J.F., Souza, L.O., Hojo, E.D., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Cold storage of jaboticaba (*Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg. cv. Sabará) under controlled atmosphere with different levels of oxygen. In: 28th International Horticultural Congress, 2010, Lisbon: ISHS, 2010, v.2, p.158.
71. Koizimi, S.M.L., Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C., **Teixeira, G.H.A.**, Trevelin, L.C. Effects of percolation and water in the NIR spectrum of açai pulp. In: 1st Euro-Mediterranean Symposium for Fruit & Vegetable Processing, 2011, Avignon: <https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing>.
72. Koizimi, S.M.L., Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C., **Teixeira, G.H.A.**, Trevelin, L.C. Influence of harvest season in anthocyanin content of açai pulp (*Euterpe oleraceae* Mart). In: 1st Euro-Mediterranean Symposium for Fruit & Vegetable Processing, 2011, Avignon: <https://colloque.inra.fr/fruitvegprocessing>.
73. Koizimi, S.M.L., Pessoa, J.D.C., Pasquini, C., Lopes, V.G., **Teixeira, G.H.A.** Determination of soluble solids in açai (*Euterpe oleraceae* Mart.) pulp by means of NIR spectroscopy. In: 15th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2011, Cape Town: <http://www.nir2011.org/>
74. **Teixeira, G.H.A.**, Pessoa, J.D.C., Pasquini, C., Lopes, V.G. Nondestructive determination of total anthocyanin in Brazilian palm fruits (açai, *Euterpe oleraceae* Mart., and juçara, *Euterpe edulis* Mart.) by means of NIR spectroscopy. In: 15th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2011, Cape Town: <http://www.nir2011.org/>
75. **Teixeira, G.H.A.**, Pessoa, J.D.C., Lopes, V.G., Modolo, V., Pivetta, K.F.L. Differences in total anthocyanin content of açai (*Euterpe oleracea* Mart.) and juçara (*Euterpe edulis* Mart.) fruits by cluster analysis. In: 8th International Congress of Pharmaceutical Sciences, 2011, Ribeirão Preto: <http://www.cifarp.com.br/site/>
76. **Teixeira, G.H.A.**, Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C. Prediction of total anthocyanin in two Brazilian palm fruits (Açai, *Euterpe oleracea* Mart., and juçara, *Euterpe edulis* Mart.) using near-infrared spectroscopy (NIR). In: 7th International Postharvest Symposium, 2012, Kuala Lumpur: MARDI, 2012, p.56.
77. **Teixeira, G.H.A.**, Lopes, V.G., Pessoa, J.D.C. Samples of intact açai (*Euterpe oleracea* Mart.) fruit belonging to different batches affect model performance for total anthocyanin content prediction using near-infrared spectroscopy (NIR). In: 109th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science, 2012, Miami: ASHS, 2012, p.180.
78. Cunha Júnior, L.C., Dall Acqua, Y.G., Nardini, V., Mariani, N.C.T., Morgenstern, T.B., **Teixeira, G.H.A.** Non-destructive determination of total anthocyanin content in intact palmiteiro-juçara (*Euterpe edulis* Mart.) fruit by means of NIR spectroscopy. In: 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2013, la Grande-Motte: IRSTEA, 2013. p. 229-229.
79. **Teixeira, G.H.A.**, Mariani, N.C.T., Morgenstern, T.B., Dall Acqua, Y.G., Cunha Júnior, L.C., Nardini, V. Non-destructive determination of soluble solids content of jaboticaba fruit [*Myrciaria jaboticaba* (Vell) Berg, cv. Sabará] by means of NIR spectroscopy. In: 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2013,

- la Grande Motte: IRSTEA, 2013. p. 228.
80. Cunha Júnior, L.C., Subedi, P.P., **Teixeira, G.H.A.**, Walsh, K.B. Use of NIR spectroscopy for classification of dry matter content in intact açai (*Euterpe oleracea* Mart.) fruit. In: Second Joint ANISG/NZNIRSS Conference, 2014, Coffs Harbour.
 81. Nascimento, P.A.M., Cunha Júnior, L.C., Carvalho, L.C., Pereira, F.M.V., **Teixeira, G.H.A.** Análise multivariada dos dados de coloração de frutos de pessegueiro visando a separação dos estágios de maturação. In: 1º Simpósio da Pós-Graduação em Alimentos e Nutrição da Faculdade de Ciências Farmacêuticas - UNESP, 2014, Araraquara..
 82. **Teixeira, G.H.A.**, Morgenstern, T.B., Nardini, V., Cunha Júnior, L.C. Non-destructive Determination of soluble solids content of intact jaboaticaba fruit [*Myrciaria cauliflora* (Mart.) Berg, cv. Açú] in three maturity stages by means of near infrared spectroscopy. In: 111th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), 2014, Orlando, 2014.
 83. Nascimento, P.A.M., Carvalho, L.C., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Soluble solids content and firmness determination in intact peach fruit cv. 'Aurora 1' using near-infrared spectroscopy (NIR). In: 111th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), 2014, Orlando, 2014.
 84. Morgenstern, T.B., Cunha Júnior, L.C., Mariani, N.C.T., Nardini, V., **Teixeira, G.H.A.** Discrimination between *Myrciaria jaboaticaba* (Sabará) and *Myrciaria cauliflora* (Açú) fruits using CIE colour parameters and near infrared spectroscopy. In: 29th International Horticultural Congress, 2014, Brisbane, 2014.
 85. Carvalho, L.C., Nascimento, P.A.M., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Uso da espectroscopia do infravermelho próximo para predição do teor alcoólico de aguardentes de cana-de-açúcar. In: XI Simpósio Latino Americano de Ciências de Alimentos, 2016, Campinas: p.35881-35881.
 86. Cunha Júnior, L.C., Assis, M.W.D., Martins, A.B.G., Teixeira, G.H.A. Non-destructive determination of soluble solids content in intact dovyalis (*Dovyalis abyssinica* warb. xd. hebecarpa warb.) fruit by means of NIR spectroscopy. In: 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2015, Foz do Iguaçu: p.187-187.
 87. Nascimento, P.A.M., Carvalho, L.C., Cunha Júnior, L.C., Pereira, F.M.V., **Teixeira, G.H.A.** Prediction of soluble solids content and firmness in low chilling peach fruit 'Aurora 1' using near-infrared spectroscopy (NIR). In: 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2015, Foz do Iguaçu: p.119-119.
 88. Canneddu, G., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Classification of intact macadamia nuts using NIR spectroscopy. In: 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2015, Foz do Iguaçu: p.120-120.
 89. Magalhaes, A.F.B., **Teixeira, G.H.A.**, Rios, A.C.H., Mota, L.F.M., Andrade, W.B.F., Oliveira, H.N., Carvalheiro, R., Albuquerque, L.G. Prediction of beef tenderness by near infrared spectroscopy. In: I International Meeting of Advances in Animal Science, 2016, Jaboticabal: p.37-37.
 90. Santos Neto, J.P., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Determination of 'Palmer' mango maturity stages by means of near infrared spectroscopy (NIR). In: IX Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita, 2016, Lisboa: p.37-37.
 91. Canneddu, G., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Evaluating oxidation in macadamia nuts by means of near infrared spectroscopy (NIR). In: VIII International Postharvest Symposium, 2016, Cartagena: p.336.
 92. Carvalho, L.C., Nascimento, P.A.M., Faria, J.B., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Discriminação de aguardentes de cana-de-açúcar produzidas no estado de São Paulo e Minas Gerais e predição do teor de etanol por uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIR) In: XXV Congresso Brasileiro de Ciência e Tecnologia de Alimentos, 2016, Gramado: p.368-368.
 93. Santos Neto, J.P., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Determination of 'Palmer' mango maturity stages by means of near infrared spectroscopy (NIR) In: IX Simpósio Ibérico de Maturação e Pós-Colheita, 2016, Lisboa: p.37-37.
 94. Oliveira, G.H.F., Moro, G.V., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** NIR spectroscopy as a tool in popcorn seed breeding program. In: 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2017, Copenhagen: p.P-010-MT - P-010-MT.
 95. Santos Neto, J.P., Cunha Júnior, L.C., **Teixeira, G.H.A.** Determination of 'Palmer' mango maturity indexes by NIR spectroscopy In: 18th International Conference on Near Infrared Spectroscopy, 2017, Copenhagen: p.P-039-MT - P-039-MT.
 96. Carvalho, L.C., Oliveira, G.S., Leite, G.W.P., Casagrande, I.P., Santos Neto, J.P., **Teixeira, G.H.A.** Classification of macadamia cultivars using near infrared spectroscopy (NIRS) and multivariate analysis. In: Annual Meeting of the American Society for Horticultural Science (ASHS), 2018, Washington: p.1-2.2.

Refereed/Adjudicated (currently scheduled or submitted):

None

Peer Reviewed/Evaluated (currently scheduled or submitted):

None

Presentations and Other Creative Activities:

None

Professional Meeting Papers, Workshops, Showings, Recitals:

None

Patents:

1. **Teixeira, G.H.A.**, Fusco, D.O., Madaleno, L.L., Bianchi, V.L. Processo de produção de cerveja com baixo teor alcoólico e com características isotônicas, 2020. Categoria: Processo. Instituição onde foi depositada: INPI - Instituto Nacional da Propriedade Industrial. País: Brasil. Natureza: Patente de Invenção. Número do registro: BR10202000703. Data de depósito: 08/04/2020. Depositante/Titular: Universidade Estadual Paulista Julio de Mesquita Filho.

Grants and Contracts Awarded (total of US\$ 258,800.64 – R\$ 1,031,503.23):**Principal investigator (PI):**

1. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Olsen, N., Spear, R., grant to develop the research project entitled “Using respiration and respiratory quotient (RQ) in overall potato storage management”. Northwest Potato Research Consortium (NWPRC). 01 July 2022 to 30 June 2023. Value: US\$ 45,000.00.
2. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to develop the research project entitled “Use of cryoconservants during controlled atmosphere storage of Palmer mangoes at low temperatures”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 2019/15116-0. 01 April 2020 to 31 March 2022. Value: R\$ 250,330.73.
3. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to take the sabbatical leave at Virginia Tech developing the research project entitled “Photoprotective effects of mycosporine-like amino acids (MAA) in acidified beverages”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 2016/25214-1. 01 August 2017 to 31 July 2018. Value: R\$ 163,903.83.
4. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the workshop entitled UNESP and University of Queensland: Building a research task force in food production Programa Internacionalização da UNESP (Ações transversais), promover a cooperação internacional na meta PROPe – workshops internacionais. Process 2240/16. 15 to 30 September 2017. Value: R\$ 25,000.00.
5. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant related to the research project entitled “MANGOEXPORT - Improving mango quality in export supply chains”. Auxílio financeiro Edital Primeiros Projetos 09/2015 – PROPe. 01 May 2016 to 30 April 2017. Value: R\$ 4,800.00.
6. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to visit the Cornell University – USA. Auxílio financeiro Edital 03/2015 – PROPG: Programa de Apoio para a Realização de Estágio no Exterior – PAREex. 29 July to 30 August 2015. Value: R\$ 8,000.00.
7. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to support the visit of Prof. Dr. Kerry Brian Walsh of Central Queensland University (CQU), Rockhampton, Queensland, Australia. Auxílio financeiro Edital 02/2015 – PROPG: Programa de Apoio a Vinda de Professor Visitante – PVExt. 03 to 17 October 2015. Value: R\$ 8,000.00.
8. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to develop the research project entitled “MANGOEXPORT - melhorando a qualidade de mangas nas cadeias de fornecimento para exportação”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 2015/03451-9. 01 September 2015 to 31 August 2017. Value: R\$ 180,972.02.
9. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to develop the project “Modernização e melhoria da infra-estrutura da coleção de fruteiras da FCAV-UNESP”. Auxílio financeiro Edital 07/2015 – PROPe: Garantir o Funcionamento dos Biotérios e Coleções Biológicas em Atividade na UNESP – Estratégia II. 01 April 2015 to 31 March 2016. Value: R\$ 12,000.00.
10. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the workshop entitled “II Workshop de Espectroscopia do Infravermelho Próximo na Agropecuária”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Proc. 2014/14767-4. 17 to 20 November 2014. Value: R\$ 4,978.75.
11. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to attend the 111th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), Orlando, Florida, USA. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Proc. 2014/04906-7). 28 July 2014 to 05 August. Value: R\$ 8,171.40.
12. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Research grant to fund part of the project entitled “Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeiras: sólidos solúveis e antocianina total”. Projeto 1 - Pró-Reitoria de Pesquisa da USP. Processo No. 2011.1.17558.1.0. 11 July 2011 to 11 June 2010. Value: R\$ 4,000.00.
13. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Research grant to fund part of the project entitled “Uso da espectroscopia do

- infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeiras: sólidos solúveis e antocianina total”. Novos Docentes da Pró-Reitoria de Pesquisa da USP. Process No. 2011.1.6858.1.8. 04 April 2011 to 04 March 2012. Value: R\$ 5,000.00.
14. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Research grant to fund part of the project entitled “Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeiras: sólidos solúveis e antocianina total”. Novos Docentes da Pró-Reitoria de Pesquisa da USP. Process No. 2010.1.25403.1.1. 28 September 2010 to August 2011. Value: R\$ 5,000.00.
 15. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Research grant to fund part of the project entitled “Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeiras: sólidos solúveis e antocianina total”. Projeto 1 - Pró-Reitoria de Pesquisa da USP. Process No. 2012.1.10020.1.6. 14 May 2012 to 14 April 2013. Value: R\$ 4,000.00.
 16. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the congress entitled “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process No. 2012/19519-3. 12 May 2013 to 16 May 2013. Value: R\$ 40,653.45.
 17. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the congress entitled “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças”. CNPq – Promoção de Eventos Científicos (ARC). Process No. 455955/2012. 01 October 2012 to 30 June 2013. Value: R\$ 50,000.00.
 18. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the congress entitled “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças”. CAPES 04/2012 (PAEP). Process No. 8350/2112-34. 01 October 2012 to 30 June 2013. Value: R\$ 35,000.00.
 19. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Research grant to develop the research project entitled “Uso da espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) como método não destrutivo no controle de qualidade de frutos íntegros de jaboticabeiras: sólidos solúveis e antocianina total”. MCT/CNPq 14/2011 Universal Faixa A. Process No. 477386/2011-3. 01 December 2011 to 30 November 2013. Value: R\$ 17,820.00.
 20. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, Young Researcher grant to develop the research project entitled “Desenvolvimento de uma metodologia utilizando a espectroscopia do infravermelho próximo (NIRS) para a seleção e classificação de frutos íntegros de açaieiro (*Euterpe oleracea* Mart.) e palmitieiro-juçara (*Euterpe edulis* Mart.)”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process No. 2008/51408-1. 01 April 2010 to 30 July 2013. Value: R\$ 234,438.26.
 21. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to organize the seminar entitled “I Seminário sobre Indicação Geográfica e Marcas Coletivas: instrumentos para o desenvolvimento de cadeias produtivas da Paraíba”, held in João Pessoa – PB. Banco do Nordeste (BNB). 02 to 03 October 2009. Value: R\$ 20,000.00.
 22. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to attend the X International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference and VI International Postharvest Symposium in Antalya, Turkey. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 2008/11470-0. 04 to 12 April 2009. Value: R\$ 12,108.12.
 23. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to attend the course International R&D Course on Postharvest Practices, held by Volcani Center of the Ministry of Agriculture and Rural Development – A.R.O., Bet Dagan, Israel. Ministry of Foreign Affairs, Centre for International Cooperation (MASHAV). 10 February to 05 March 2009. Value: US\$ 5,000.00.
 24. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to attend the course “XII Curso Internacional sobre Conservación y Utilización de Recursos Fitogenéticos para la Agricultura y la Alimentación”, organized by the “Centro de Recursos Fitogenéticos del INIA” in the “Centro Nacional de Capacitación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación” in San Fernando de Henarés, Madrid, Spain. Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI). 05 to 30 November 2007. Value: 2,500.00 Euros.
 25. **Teixeira, G.H.A. (PI)**, grant to attend the International Congress Novel Approaches for the Control of Postharvest Diseases and Disorders in Bologna, Italy, and “V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones” in Cartagena, Spain. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 2007/00566-3. May to June 2007. Value: R\$ 9,326.67.

Collaborator:

1. Spear, R., Olsen, N., **Teixeira, G.H.A. (Co-PI)**, grant to develop the research project entitled “Potential release cultivars for the potato industry”. Northwest Potato Research Consortium (NWPRC). 01 July 2022 to 30 June 2023. Value: US\$ 38,000.00.
2. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A. (Co-PI)**, grant to develop the research project entitled “Controle da Atmosfera Durante o Armazenamento Refrigerado de Frutas Tropicais”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 05/56159-1. 2005 to 2007. Value: R\$ 90,000.00.
3. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Estabelecimento de

- tecnologia para a produção e conservação de produtos minimamente processados”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). 2004 to 2007. Value: R\$ 22,000.00.
4. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Determinação do ponto de colheita e utilização de diferentes embalagens, do 1-MCP e do cloreto de cálcio na conservação de produtos minimamente processados das mangas ‘Tommy Atkins’, ‘Keitt’ e ‘Palmer’”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). 2002 to 2005. Value: R\$ 18,500.00.
 5. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Estabelecimento de tecnologia para a produção de produtos minimamente processados de frutas tropicais: abacaxi, mamão, goiaba, carambola e manga”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). 2002 to 2004. Value: R\$ 20,000.00.
 6. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Uso de carambola (*Averrhoa carambola* L.) na produção de produtos minimamente processados: determinação do ponto de colheita adequado; uso do tratamento térmico como desinfetante; estabelecimento da melhor temperatura de para o armazenamento; e uso de atmosfera modificada e dos ácidos cítrico e ascórbico como aditivos”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Process 00/13237-9. 2001 to 2005. Value: R\$ 17,892.00.
 7. Alves, R.E. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Developing latin american fruits using the *Kluyveromyces marxianus* and its pectinolytic enzymes polygalacturonase (endo-PG)”. European Union (INCO-DC. Contract ERBIC18CT970182). 1997 to 2001. Value: 75,000.00 Euros.
 8. Alves, R.E. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Processamento e pós-colheita de frutas tropicais exóticas com potencial para exportação”. Programa Brasil em Ação / Embrapa. 1999 to 2001. Value: R\$ 299,747.14.
 9. Durigan, J.F. (PI), **Teixeira, G.H.A.**, grant to develop the research project entitled “Caracterização pós-colheita dos frutos do bacuri (*Platonia insignis* Mart.)”. Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP). Proces 98/02779-3). February 1998 to March 2000. Value: R\$ 7,452.00.

Honors and Awards:

None

SERVICE:**Major Committee Assignments:**

Ad hoc reviewer, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), Brazil. Since 2016.

Professional and Scholarly Organizations:

International Society for Horticultural Science (ISHS): member (2004, 2009, 2010, 2012, 2014, 2021, atual).

American Society for Horticultural Sciences (ASHS): member (2012, 2014, 2018, atual).

Session Editor, Revista de Ciências Agrárias (since 2016).

Editorial board, Revista Agropecuária Técnica (since 2016).

Ad hoc reviewer, Fundação de Amparo à Pesquisa do Estado de São Paulo (FAPESP), since 2010.

Ad hoc reviewer, Conselho Nacional de Desenvolvimento Científico e Tecnológico (CNPq), since 2016.

Ad hoc reviewer, Fundação de Apoio à do Distrito Federal (FAPDF), since 2016.

International Council for Near Infrared Spectroscopy (ICNIR): member (2011, 2013, 2015, 2017).

Adjunct Editor for the postharvest area, Revisita Científica (2016-2022).

1º Congresso Brasileiro de Processamento Mínimo e Pós-colheita de Frutas, Flores e Hortaliças, poster evaluator. 2015.

IV Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores & VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, scientific committee. 2013.

8th International Congress of Pharmaceutical Sciences - CIFARP, poster evaluator. 2011.

19º Simpósio Internacional de Iniciação Científica da USP - SIICUSP, poster evaluator. 2011.

Programa de Bolsas de Iniciação Científica da Universidade Estadual da Bahia (UNEB), scientific committee. 2010.

18º Simpósio Internacional de Iniciação Científica da USP - SIICUSP, poster evaluator. 2010.

XII Congresso Brasileiro de Fisiologia Vegetal, scientific committee. 2009.

Outreach Service:**Workshops-seminars-tours organized:**

1. Chair of the Workshop “UNESP and University of Queensland: Building a research task force in food production”. Jaboticabal – SP, Brazil. 15 to 30 September 2017.
2. Chair of the Workshop “II Workshop de Espectroscopia do Infravermelho Próximo na Agropecuária”. Jaboticabal – SP, Brazil. 17 to 20 November 2014.
3. Chair of the scientific event “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de Frutas, Hortaliças e Flores & VII Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças”. Ribeirão Preto – SP, Brazil. 12 to 16 May 2013.
4. Member of the organizing committee of the “I Fórum do gênero *Euterpe*”. São Carlos - SP, Brazil. 27 to 28 March 2012.
5. Chair of the scientific event “I Seminário Sobre Indicação Geográfica e Marcas Coletivas: Instrumentos Para o Desenvolvimento de Cadeias Produtivas da Paraíba”. João Pessoa - PB, Brazil. 02 to 03 October 2009.
6. Member of the organizing committee of the “III Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores”. Viçosa - MG, Brazil. 24 to 27 April 2007.
7. Member of the organizing committee of the “I Simpósio Brasileiro de Lichia e Carambola”. Jaboticabal - SP, Brazil. 08 to 10 December 2004.
8. Member of the organizing committee of the “II Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças”. Viçosa - MG, Brazil. 08 to 10 November 2000.

Papers in Websites:

1. **Teixeira, G.H.A.** Pós-colheita de lichia. (<http://www.todafruta.com.br>). 2005.
2. **Teixeira, G.H.A.** Pós-colheita de carambola. (<http://www.todafruta.com.br>). 2005.
3. **Teixeira, G.H.A., Souza, B.S.** Cultura do mamoeiro: aproveitamento de subprodutos. (<http://www.todafruta.com.br>). 2004.

Extension projects:

1. Coordinator of the project submitted by the The University of São Paulo (USP), Ribeirão Preto School of Pharmaceutical Sciences (FCFRP), Ribeirão Preto – SP in the section A “Cultura, Direitos Humanos e Justiça, Educação e Saúde”, of the Operação Oiapoque of the Projeto Rondon 2011, held in Tartarugalzinho – AP. Period: 10 to 24 July (160 h).

Interviews

1. Radio USP about the “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças” which was held from 12 to 16 May 2013.
2. TV USP about the “IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças” on 15th May 2013. <http://www.youtube.com/watch?v=CJ-chSgp7IU>

Community Service:

None

Honors and Awards:

None

PROFESSIONAL DEVELOPMENT:**Teaching:**

1. Course: Content & Language Integrated Learning and English as a Medium of Instruction Online Program, The University of Queensland, Institute of Continuing & TESOL Education. 24 August to 25 September 2020 (20 h).
2. Course: Researcher Connect – Communication Skills for Researcher, British Council and Universidade Estadual Paulista (UNESP), Águas de Lindóia – SP, Brazil. 2016 (24h).

Workshops and seminars attended:

1. II Encontro Regional de Agricultura Alternativa (ERAA), Lavras - MG, Brazil. 06 to 08 de June 1996.

2. XIV Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Curitiba - PR, Brazil. 20 to 25 October 1996.
3. Workshop Sobre Avanços na Propagação de Plantas Lenhosas, Lavras - MG, Brazil. 11 to 13 December 1996.
4. V Seminário de Avaliação do Programa Institucional de Bolsas de Iniciação Científica and X Congresso de Iniciação Científica da Universidade Federal de Lavras (SICESAL), Lavras - MG, Brazil. 03 to 04 June 1997.
5. Seminário Sobre Produtos Hortícolas Minimamente Processados, Campinas - SP, Brazil. 04 to 05 November 1998.
6. Simpósio - Avanços Tecnológicos na Agroindústria Tropical, Fortaleza - CE, Brazil. 09 to 11 November 1998.
7. III Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA), Campinas - SP, Brazil. 16 to 19 November 1999.
8. Seminário Métodos de Controle de Doenças Visando à Qualidade de Frutas de Clima Tropical, Campinas-SP, Brazil. 06 to 07 December 1999.
9. XVI Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Fortaleza - CE, Brazil. 25 to 29 September 2000.
10. II Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas and Hortaliças, Viçosa - MG, Brazil. 08 to 10 November 2000.
11. IV Simpósio Latino Americano de Ciência de Alimentos (SLACA), Campinas - SP, Brazil. 12 to 15 November 2001.
12. II Ciclo de Palestra Sobre Frutas Exóticas, um Mercado em Expansão, Jaboticabal - SP, Brazil. 19 to 20 April 2002.
13. IV Encontro Científico de Pós-Graduandos da FCAV and III Encontro Científico de Pós-Graduandos em Ciências Agropecuárias da UNESP, Jaboticabal - SP, Brazil. 10 to 13 May 2004.
14. III Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas and Hortaliças, Viçosa - MG, Brazil. 25 to 28 May 2004.
15. I Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, Cordeirópolis - SP, Brazil. 29 to 30 September 2004.
16. XVIII Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Florianópolis - SC, Brazil. 22 to 26 November 2004.
17. I Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutos Tropicais, João Pessoa - PB, Brazil. 29 to 02 December 2005.
18. IV Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, I Simpósio Ibero-Americano de Vegetais Frescos Cortados, São Pedro - SP, Brazil. 04 to 07 April 2006.
19. XIX Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Cabo Frio - RJ, Brazil. 17 to 22 September 2006.
20. II Workshop Internacional de Pós-Colheita de Frutas and III Workshop Internacional de Pós-Colheita de Citrus, Campinas - SP, Brazil. 10 to 12 April 2007.
21. II Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Hortaliças e Flores, Viçosa - MG, Brazil. 24 to 27 April 2007.
22. International Congress Novel Approaches for the Control of Postharvest Diseases and Disorders, Bologna, Italy. 03 to 05 May 2007.
23. V Congreso Iberoamericano de Tecnología Postcosecha y Agroexportaciones, Cartagena, Spain. 29 May to 01 June 2007.
24. X International Controlled and Modified Atmosphere Research Conference, Antalya, Turkey. 04 to 07 April 2009.
25. II Simpósio sobre Mudanças Climáticas e Desertificação no Semiárido Brasileiro, Campina Grande - PB, Brazil. 26 to 29 May 2009.
26. Workshop PerkinElmer sobre NIR aplicado ao agronegócio, São Carlos-SP, Brazil. 29 to 30 July 2010.
27. I Encontro de Internacionalização e Atividade de Intercâmbio do Campus da USP de Ribeirão Preto, Ribeirão Preto - SP, Brazil. 07 November 2011.
28. III Simpósio Brasileiro de Pós-Colheita de Frutas, Flores e Hortaliças, Nova Friburgo - RJ, Brazil. 23 to 26 October 2011.
29. VI Encontro Nacional Sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, Nova Friburgo - RJ, Brazil. 26 to 28 October 2011.
30. XXII Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Bento Gonçalves - RS, Brazil. 22 to 26 October 2012.
31. IV Simpósio Brasileiro de Pós-colheita de frutas, hortaliças e flores & VII Encontro Nacional sobre Processamento Mínimo de Frutas e Hortaliças, Ribeirão Preto - SP, Brazil. 12 May 2013 to 16 May 2013.
32. Workshop: uso da espectroscopia no infravermelho próximo em pesquisas agropecuária, Fortaleza - CE, Brazil. 17 to 24 November 2013.
33. UNESP e Seus Novos Docentes Promovido pela Comissão Permanente de Avaliação (CPA), São Paulo - SP, Brazil. 22 May 2014.
34. XXIII Congresso Brasileiro de Fruticultura (CBF), Cuiabá - MT, Brazil. 24 to 27 August 2014.
35. First Brazilian Workshop on Bioinformatics/Chemometrics, Ribeirão Preto - SP, Brazil. 13 to 14 March 2015.
36. Ciclo de seminários "Química na Agricultura", São Carlos - SP, Brazil. 26 June 2015.
37. Fórum de Articulação dos Cursos de Graduação em Agronomia e Engenharias Agrônomicas, de Pesca e Florestal, Águas de São Pedro - SP, Brazil. 07 to 09 December 2015.
38. VII Congresso Nacional / Reunião Anual do ILSI, Cesário Lange - SP, Brazil. 13 to 15 April 2016.

39. 1º Simpósio da Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (SIMPAN), Araraquara – SP, Brazil. 24 November 2014.
40. 1º Congresso Brasileiro de Processamento Mínimo e Pós-colheita de Frutas, Flores e Hortaliças (CBPMPC), Aracajú – SE, Brazil. 24 to 28 May 2015.
41. 1st International Plant Production Symposium e IX Encontro de Pós-graduandos da UNESP, Jaboticabal – SP, Brazil. 17 to 18 October 2016.
42. 2º Simpósio da Pós-graduação em Alimentos e Nutrição (SIMPAN), Araraquara – SP, Brazil. 10 to 11 November 2016.
43. 8th International Congress of Pharmaceutical Sciences (CIFARP), Ribeirão Preto - SP, Brazil. 21 to 24 August 2011.
44. 15th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIR), Cape Town, South Africa. 13 to 20 May 2011.
45. 16th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIR), La Grande Motte, France. 02 to 07 June 2013.
46. V International Postharvest Symposium, Verona, Italy. 06 to 11 June 2004.
47. 17th International Conference on Near Infrared Spectroscopy (ICNIR), Foz do Iguassu – PR, Brazil. 18 to 23 October 2015.
48. I Ciclo de Palestra em Fruticultura, Lavras - MG, Brazil. 18 to 22 August 1997.
49. VI International Postharvest Symposium, Antalya, Turkey. 08 to 12 April 2009.
50. FAPESP Week UC Davis, São Paulo - SP, Brazil. 12 to 13 May 2015.
51. Encontro de Usuários de Infravermelho, São Paulo – SP, Brazil. 26 March 2015.
52. 28th International Horticultural Congress (IHC), Lisbon, Portugal. 22 to 27 August 2010.
53. 29th International Horticultural Congress (IHC), Brisbane, Australia. 14 to 24 August 2014.
54. 8th International Postharvest Symposium, Cartagena, Spain. 21 to 24 June 2016.
55. 7th International Postharvest Symposium, Kuala Lumpur, Malaya. 25 to 29 June 2012.
56. III Semana da Agronomia (SECAL), Lavras - MG, Brazil. 25 to 29 November 1996.
57. 109th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), Miami, USA. 31 July to 03 August 2012.
58. 111th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), Orlando, USA. 28 to 31 July 2014.
59. 115th Annual Conference of the American Society for Horticultural Science (ASHS), Washington DC, USA. 31 July to 03 August 2018.

Scholarship:

1. Sabbatical leave, Virginia Polytechnic Institute and State University (Virginia Tech), College of Agriculture and Life Sciences, Department of Food Science and Technology, Blacksburg, Virginia, USA (01 August 2017 to 31 July 2018).
2. Sabbatical leave. Virginia Polytechnic Institute and State University (Virginia Tech), College of Agriculture and Life Sciences, Department of Biological Sciences, Blacksburg, Virginia, USA (13 August 2018 to 15 June 2019).

Outreach:

None

Administration/Management:

None