

## **Termo de Concordância e Cessão de Direitos de Reprodução Gráfica.**

Os autores do artigo intitulado "EFFECT OF THE APPLICATION OF MODIFIED CHITOLIGOSACHARIDES ON PHYSICAL-CHEMICAL AND MICROBIOLOGICAL CHARACTERISTICS IN A PROBIOTIC FERMENTED BEVERAGE" declaram ter lido e aprovado o manuscrito na sua totalidade e concordam em submetê-lo à Revista do Instituto de Laticínios Cândido Tostes (Revista do ILCT) para avaliação e possível publicação como resultados verdadeiros, autênticos e originais. Esta declaração implica que o manuscrito, independente do idioma, não foi submetido a outros periódicos ou revistas com a mesma finalidade. Os autores reconhecem que não há dados fraudulentos, nem plágio no artigo submetido e que serão obrigados a fornecer retratações ou correções de erros referentes ao artigo, se necessário. Os autores têm conhecimento da política editorial e diretrizes da Revista do ILCT e cedem os direitos autorais a Revista do ILCT com o direito exclusivo de imprimir, publicar e vender o artigo em todo o mundo, em todos os idiomas e mídias. Por isso, está vedado aos autores reproduzir total ou parcialmente o trabalho submetido, em qualquer outra parte ou meio de divulgação, impresso ou eletrônico. Sendo assim, o(s) autor(es) declara(m) que aceita(m) ceder o direito de reprodução gráfica para a Revista do ILCT no caso do artigo com o título descrito acima (ou título que posteriormente chegar a ser adotado, para atender às sugestões de editores e revisores) venha ser publicado na Revista do ILCT. Em adição Maria Teresa B. Pacheco, Paula de Paula M. Barbosa, Manuela Amorim, Alejandra Cardelle Cobas, concordam em nomear DARLILA APARECIDA GALLINA como sendo o autor a quem toda correspondência deverá ser enviada.

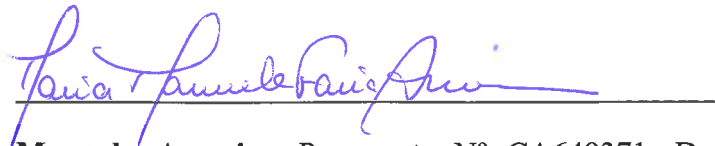
Data: Campinas, 28 de junho de 2019.

Assinatura dos autores:

**Darlila Aparecida Gallina**, CPF 597.269.970.20, Doutora em Tecnologia de Alimentos, Pesquisador Científico VI, Tecnolat, ITAL, [darlila@ital.sp.gov.br](mailto:darlila@ital.sp.gov.br)

**Maria Teresa Bertoldo Pacheco**, CPF 102.029.328-42, Doutora em Ciências da Nutrição, Pesquisador Científico VI, CCQA, ITAL, [mtb@ital.sp.gov.br](mailto:mtb@ital.sp.gov.br)

**Paula de Paula Menezes Barbosa**, CPF 32720307866, Mestre, Doutora em Ciência de Alimentos, Universidade Estadual de Campinas, [paulamenezesbarbosa@gmail.com](mailto:paulamenezesbarbosa@gmail.com)



**Manuela Amorim**, Passaporte N° CA649371, Doutora em Biotecnologia – Ciência e Engenharia dos alimentos, Pesquisador científico, Centro de Biotecnologia e Química Fina da Universidade Católica Portuguesa, Porto, Portugal. [mamorim@porto.ucp.pt](mailto:mamorim@porto.ucp.pt)

**Alejandra Cardelle Cobas**, DNI 32815315-L, Doutora em Tecnologia de Alimentos, Professor Ajudante Doutor, Universidade de Santiago de Compostela, Espanha. [acardelle@porto.ucp.pt](mailto:acardelle@porto.ucp.pt)

Área em que o artigo se enquadra: Leites fermentados, culturas lácteas.