

Programa

14 de setembro de 2016 (4ª-feira)

Biodiversidade e disponibilidade alimentar

08.30 - 09.15	Receção
09.15 - 09.35	<i>Cerimónia de abertura</i> Maria João Ramos (Vice-Reitora para a Investigação e Desenvolvimento, Universidade do Porto) <i>Moderadores: Victor Freitas (FCUP) e Isabel Ferreira (IPB-CIMO)</i>
09.35 - 09.55	Apresentação convidada Luísa Valente (CIIMAR/ICBAS) Innovation and valorization of seafood products: meeting local challenges and opportunities
09.55 - 10.05	<i>Discussão</i>
Sessão 1	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: Victor Freitas (FCUP) e Isabel Ferreira (IPB)</i>
10.05 - 10.15	Elisabete Verde Martins Coelho (QOPNA, UA) Valuation of apple juice industry by-products
10.15 - 10.25	Ana Luísa Almaça da Cruz Fernando (MEtRiCS, UNL) Valorização de peles de aves
10.25 - 10.35	Lisete Sousa Paiva (CITAA, Açores) Health-promoting food-ingredients from edible Azorean macroalgae
10.35 - 10.50	<i>Discussão</i>
10.50 - 11.20	Coffee break / sessão de posters (P001-P060)
11.20 - 11.50	Sessão plenária Hélder Muteia (FAO/CPLP) Os novos desafios alimentares
11.50 - 12.00	<i>Discussão</i>
Sessão 2	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: Victor Freitas (FCUP) e Isabel Ferreira (IPB)</i>
12.00 - 12.10	Anabela Costa (REQUIMTE/LAQV, FFUP) Roasting temperature influences the nutritional profile of defatted almond flour
12.10 - 12.20	Cristina Efimovna do Couto (ISA, UL) Chlorophyll degradation in leafy vegetable matrices: raw material effect
12.20 - 12.30	Fernanda Assis (CBQF, UCP)

	Osmotic dehydration of apple cubes and physalis with sorbitol solutions
12.30 - 12.40	Carla Barbosa (IPVC) Correlation between the rheological behavior and textural properties of chocolate pastes
12.40 - 12.55	<i>Discussão</i>
12.55 - 15.00	<i>Almoço livre</i>
	<i>Moderadores: Helena Soares Costa (INSA), Ada Rocha (FCNAUP), e Joana Amaral (IPB)</i>
15.00 - 15.20	Apresentação convidada Margarida Martins (FCNAUP) Desperdício alimentar - Dados nacionais e estratégias para a sua redução nos serviços de alimentação coletiva
15.20 - 15.30	<i>Discussão</i>
Sessão 3	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: H. S. Costa (INSA), A. Rocha (FCNAUP), e J. Amaral (IPB)</i>
15.30 - 15.40	Carlos Manuel Gaspar dos Reis (CERNAS, IPCB) Ácido ascórbico, betalaínas, e fenóis totais em ecótipos de <i>Opuntia spp.</i>
15.40 - 15.50	Tânia Albuquerque (INSA) Sumo Detox e os seus ingredientes: análise comparativa da atividade antioxidante, flavonoides e fenólicos totais
15.50 - 16.00	Juliana Milheiro Ferreira (CQ-VR, UTAD) Red wine tartaric acid stabilization using carboxymethylcellulose with different structural features
16.00 - 16.15	<i>Discussão</i>
16.15 - 17.00	Coffee break / sessão de posters (P001-P060)
17.00 - 17.20	Apresentação convidada Susana Freitas (LIPOR) Quando os alimentos se tornam lixo! O papel da LIPOR
17.20 - 17.30	<i>Discussão</i>
Sessão 4	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: H. S. Costa (INSA), A. Rocha (FCNAUP), e J. Amaral (IPB)</i>
17.30 - 17.40	José Aldónio Oliveira Figueira (CQM, ACE lab) Simultaneous analysis of carotenoids and tocopherols in different tomato sections during ripening by LLUSAE/UPLC-PDA/FLR
17.40 - 17.50	Lúcia Maria Loureiro Santos Ferraz (CEF, FFUC) Detection and quantification of 41 antibiotic residues' in European seabass (<i>Dicentrarchus labrax</i>) from aquaculture origin, using a multiclass and multi-residue UHPLC-MS/MS method

17.50 - 18.00 **Liliana Gonçalves Grazina (REQUIMTE/LAQV, FFUP)**
Tracing genetically modified soybean with the event GTS40-3-2 in commercialized foods

18.00 - 18.30 *Discussão*

19.00 **Cocktail**

15 de setembro de 2016 (5ª-feira)

Valorização de alimentos e de subprodutos

Moderadores: Silvina Palma (IPBeja) e António Vicente (UMinho)

09.00 - 09.20 **Apresentação convidada**
Eugénia Nunes (FCUP)
Culturas com características nutricionais melhoradas

09.20 - 09.30 *Discussão*

Sessão 5 *Apresentações orais*
Moderadores: Silvina Palma (IPBeja) e António Vicente (UMinho)

09.30 - 09.40 **Carla Susana Correia Pereira (CIMO, IPB)**
Evidências científicas para uma escolha consciente entre diferentes formulações de alcachofra

09.40 - 09.50 **Marcelo Dias Catarino (QOPNA, UA)**
Comparação do potencial anti-inflamatório de *Geranium robertianum* e *Eriocephalus africanus*

09.50 - 10.00 **Ana Oliveira (CBQF, UCP)**
Strawberry phytochemicals bio-accessibility after food matrix interaction and along gastrointestinal tract

10.00 - 10.15 *Discussão*

10.15 - 10.45 **Coffee break / sessão de posters (P061-P122)**

10.45 - 11.30 **Sessão plenária**
Charis Galanakis (ISEKI Food Association)
Industrial applications to recover valuable compounds from food and agro-industrial by-products

11.30 - 11.40 *Discussão*

Sessão 6 *Apresentações orais*
Moderadores: Silvina Palma (IPBeja) e António Vicente (UMinho)

11.40 - 11.50 **Maria Antónia da Mota Nunes (REQUIMTE/LAQV, FFUP)**
Valorization of olive pomace: bioactive compounds and antioxidant properties

11.50 - 12.00	Dulcineia Maria de Sousa Ferreira Wessel (CI&DETS, ESA, IPV) Composição química e características microbiológicas de bagaço de maçã proveniente da indústria agroalimentar
12.00 -12.10	Sara Silva (CBQF, ESB, UCP) Production of anthocyanin rich, food grade, blueberry extracts: solvent selection, purification and antibacterial potential of the final product
12.10 - 12.25	<i>Discussão</i>
12.25 - 14.30	<i>Almoço livre</i>
	<i>Moderadores: Amélia Pilar Rauter (FCUL), Ana Paula Vale (IPVC) e Isabel Carvalho (UAIG)</i>
14.30 - 14.50	Apresentação convidada Manuel Álvarez-Ortí (Universidad de Castilla-La Mancha, Espanha) Elaboración de nuevos productos como alternativa a la producción tradicional de frutos secos
14.50 - 15.00	<i>Discussão</i>
Sessão 7	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: A. P. Rauter (FCUL), A.P. Vale (IPVC) e I. Carvalho (UAIG)</i>
15.00 - 15.10	Susana Isabel Chaves Ribeiro (CITAA, UAçores) Novel probiotic fresh cheese with a lacticin 481 producer <i>Lactococcus lactis</i> strain
15.10 - 15.20	Ana Catarina Sousa Ribeiro (QOPNA, UA) Effect of high pressure on kefir production – a case-study of fermentation under pressure
15.20 - 15.30	Cristina Sofia Gomes Caleja (CIMO, IPB) Extratos fenólicos de camomila como preservantes naturais de iogurtes
15.30 - 15.45	<i>Discussão</i>
15.45 - 16.15	Coffee break / sessão de posters (P061-P122)
16.15 - 16.35	Apresentação convidada Janice Druzian (UFBA, Brasil) Utilização de biomassa residual para produção de biopolímeros microbianos
16.35 - 16.45	<i>Discussão</i>
Sessão 8	<i>Apresentações orais</i> <i>Moderadores: A. P. Rauter (FCUL), A.P. Vale (IPVC) e I. Carvalho (UAIG)</i>
16.45 - 16.55	Joana Sofia Barros da Costa (REQUIMTE/LAQV, FFUP) Gluten analysis by real-time PCR systems as influenced by matrix effects
16.55 - 17.05	Ricardo Dias (REQUIMTE/LAQV, FCUP) Understanding the molecular mechanism of polyphenol binding to an immunodominant celiac disease peptide

17.05 - 17.15	<i>Discussão</i>
17.20 - 18.20	SPQ Food Chemistry Division Meeting
19.00 - 22.00	Jantar do congresso

16 de setembro de 2016 (6ª-feira)

Inovação e Interação com a Indústria

Moderadores: Fernando Nunes (UTAD), Fernando Ramos (FFUC) e Manuela Pintado (UCP)

09.30 - 09.50	Apresentação convidada Susana Soares (London South Bank University, UK) Insects <i>au gatin</i> : a food design experience for public engagement
09.50 - 10.00	<i>Discussão</i>

Sessão 9 *Apresentações orais* *Moderadores: F. Nunes (UTAD), F. Ramos (FFUC) e M. Pintado (UCP)*

10.00 - 10.10	Silvina F. Palma (DTCA, ESA, IPBeja) Desenvolvimento de omelete industrial
10.10 - 10.20	Andreia Sofia Silva Ribeiro (CIMO, IPB) Desenvolvimento de alimentos funcionais através da incorporação de extratos de alecrim na sua forma livre e microencapsulada
10.20 - 10.30	Célia Costa Gomes da Silva (CITAA, UAçores) Polysaccharide-based edible film with anti-listeria activity in fresh cheese
10.30 - 10.40	Isabel Sousa (LEAF, ISA, UL) Animal and vegetable proteins to stabilize complex food systems by thermal processing
10.40 - 10.55	<i>Discussão</i>
10.55 - 11.20	Coffee break / sessão de posters (P123-P177)
11.20 - 11.40	Apresentação convidada Graça Mariano (DSSA, DGAV) Utilização não expectável de alguns componentes alimentares
11.40 - 11.50	<i>Discussão</i>

Sessão 10 *Apresentações orais* *Moderadores: F. Nunes (UTAD), F. Ramos (FFUC) e M. Pintado (UCP)*

11.50 - 12.00	Teresa Margarida Lopes Martins Cordeiro (REQUIMTE/LAQV, FCT, UNL) Biocompatible locust bean gum as mesoporous matrices for controlled pharmaceutical delivery
12.00 - 12.10	Diana Hernández Gonçalves Leitão (QOPNA, UA)

	Genipin, a natural crosslinking agent for potato starch-based bioplastics
12.10 - 12.20	Anabela Cristina da Silva Naret Moreira Raymundo (LEAF, ISA, UL) Impacto da adição de <i>Chlorella vulgaris</i> nas características nutricionais e funcionais de pão
12.20 - 12.35	<i>Discussão</i>
12.35 - 12.55	Apresentação convidada Paula Bico (DSNA, DGAV) Inovação alimentar e novos alimentos - desafios e constrangimentos
12.55 - 13.05	<i>Discussão</i>
13.05 - 14.15	<i>Almoço livre</i>
14.15 - 15.00	Workshop VWR: Técnicas de PCR em tempo real para deteção de patogénicos e alergénios
15.00 - 17.30	Mesa Redonda com a Indústria <u>Moderadores:</u> <i>M. Rui Alves (IPVC) e Manuel A. Coimbra (UA)</i>
	<u>Participantes:</u> ALGApplus, Doutora Helena Abreu BICAFÉ, Eng ^a Graça Marques GASIN, Eng. ^o António Maia SOVENA, Eng ^a Marta Moreira Vizelpas, Eng ^a Elvira Freitas Prisca Alimentação SA, Eng ^a Mariana Costa
17.30	<i>Sessão de encerramento</i>

