

XIV



**ENCONTRO DE QUÍMICA
DOS ALIMENTOS**

6-9 NOVEMBRO, 2018 VIANA DO CASTELO



XIV Encontro de Química dos Alimentos

Indústria, Ciência, Formação e Inovação



PROGRAMA DO CONGRESSO

6 a 9 de novembro de 2018

Viana do Castelo, Portugal

Nota de Abertura

O XIV Encontro de Química dos Alimentos (XIV EQA) foi organizado pelo Instituto Politécnico de Viana do Castelo, e decorreu nas instalações da Escola Superior de Tecnologia e Gestão, na cidade de Viana do Castelo, entre os dias 6 e 9 de Novembro de 2018. Este encontro, que se realiza bianualmente sob a égide da Divisão de Química dos Alimentos, da Sociedade Portuguesa de Química (SPQ), é um dos poucos fóruns nacionais onde a indústria e a ciência alimentares se podem cruzar de forma regular para um debate de ideias e conhecimento mútuo.

A Divisão de Química dos Alimentos da SPQ é uma das poucas organizações de carácter nacional que, reunindo investigadores oriundos de diversas áreas do saber, permite uma ampla discussão entre a química, a ciência, a tecnologia e a engenharia alimentares. Por essa razão, o Encontro de Química dos Alimentos tem vindo a tornar-se um dos mais importantes fóruns nacionais onde se cruzam investigadores das mais diversas proveniências e onde se debatem e potenciam as múltiplas facetas pelas quais o alimento pode ser estudado.

O XIV EQA foi organizado de modo a permitir às indústrias verificar o que de mais recente se faz em Portugal ao nível da investigação científica na área alimentar e simultaneamente permitir aos investigadores inteirar-se das necessidades de desenvolvimento do sector industrial, promovendo e facilitando colaborações cada vez mais necessárias.

O XIV EQA contou com workshops pré-evento, no dia 6 (que antecede a receção). No dia 7, sob o tema "um dia com a indústria", colaboradores da indústria e afins expuseram projetos de desenvolvimento e necessidades de colaborações com o sector científico nacional. No dia 8 do Encontro, sob o tema "um dia com a ciência", os investigadores apresentaram os seus mais recentes desenvolvimentos científicos e tecnológicos e avaliaram possibilidades de implementação das suas descobertas nas indústrias alimentares. O encerramento do Encontro, sob o tema "sessão formação e inovação", foi dedicado à análise e discussão da formação na área alimentar em Portugal.

A Comissão Organizadora do XIV EQA

Índice

Nota de Abertura	3
Índice.....	4
Comissões.....	5
Apoios.....	7
Programa	8
Informação Útil	13
Comunicações Orais Convidadas	15
Comunicações Orais.....	16
Comunicações em Poster	19
Lista de Participantes	27

Comissões

ORGANIZAÇÃO

Manuel Rui Alves ESTG-IPVC

Manuela Vaz Velho ESTG-IPVC

COMISSÃO ORGANIZADORA

Ana Paula Vale ESA-IPVC

Carla Barbosa IPVC ESTG-IPVC

Maria Alberta Araújo ESTG-IPVC

Mário Barros ESTG-IPVC

Preciosa Pires ESTG-IPVC

Rita Pinheiro ESTG-IPVC

Susana Rocha ESTG-IPVC

COMISSÃO CIENTÍFICA

Ada Rocha FCNAUP

Aida Moreira ESA-IPCoimbra

Amélia Pilar Rauter FC – U. Lisboa

Anabela Raymundo ISA- U. Lisboa

António Vicente U. Minho

Cristina Delerue-Matos ISEP- IPP

Fernando Nunes UTAD

Fernando Ramos FF – U. Coimbra

Isabel C.F.R. Ferreira ESA-IPBragança

Isabel Coelho FCT – U. Nova de Lisboa

Isabel Saraiva de Carvalho U. Algarve

Isabel Sousa ISA- U. Lisboa

Joana S. Amaral ESTiG-IPBragança

José Teixeira DEB-UM

Manuel A. Coimbra U. Aveiro

Manuel Rui Alves ESTG-IPVC

Manuela Pintado ESB-UCP

Manuela Vaz Velho ESTG-IPVC

Maria Beatriz P.P. Oliveira FF-UP

Silvina Palma ESA-IPBeja

Victor Freitas FCUP

Xavier Malcata DEQ-UP

SECRETARIADO - SPQ

Cristina Campos

Leonardo Mendes

Apoios



CÂMARA MUNICIPAL
VIANA DO CASTELO



Waters
THE SCIENCE OF
WHAT'S POSSIBLE.™



ROTOQUÍMICA
EQUIPAMENTO CIENTÍFICO DE LABORATÓRIO, LDA.



Programa

6 DE NOVEMBRO DE 2018 (3ª-FEIRA) workshops

14h00-18h00 Embalamento de alimentos em atmosfera modificada
Análise sensorial e textura em alimentos
Introdução à análise de dados com o R
Análise de dados avançada com o R
Aplicação de campos elétricos pulsados

18h00-19h00 **Receção - Verde D'Honra no Museu das Artes Decorativas de Viana do Castelo**

7 DE NOVEMBRO DE 2018 (4ª-FEIRA) um dia com a indústria

8h30-9h00 **Registo dos participantes**

9h00-9h30 **Cerimónia de abertura**

José Maria Costa (Presidente da Câmara Municipal de Viana do Castelo)
Rui Teixeira (Presidente do IPVC)
Joana Santos (Diretora da ESTG-IPVC)
Manuela Vaz Velho (Organização do 14º EQA)
Manuel Rui Alves (Presidente da Divisão de Química dos Alimentos da SPQ)

9h30 **Nutrição, saúde e tecnologia de alimentos**

Moderador: Victor Freitas (Faculdade de Ciências da Universidade do Porto)

9h30-10h00 **Sessão Plenária: Eurico Martins (Docapesca)**

Cadeia de valor da Pesca- A valorização do pescado nas lotas portuguesas

Sessão 1 Apresentações orais

10h00 **Cristina Pinheiro (ICAAM, Universidade de Évora)**

Proteolysis of PDO Serpa cheese made with *Cynara cardunculus* l. ecotypes during ripening

10h10 **Carmo Serrano (INIAV-I.P)**

Microencapsulated aromatic plants extracts for salt replacement and sensorial evaluation in cooked dishes

10h20 **Elsa F. Vieira (LAQV/REQUIMTE - Universidade do Porto)**

Anti-inflammatory potential of a brewer's spent yeast extract in a co-culture model of intestinal caco-2 and endothelial ea.hy926 cells

10h30 *Discussão*

10h45-11h30 **Coffee-break / sessão de posters (CP001-CP060)**

11h30 **Indústria 4.0**

Moderador: Jorge Saraiva (Universidade de Aveiro)

11h30-12h00 **Sessão Plenária: Pilar Morais (Frulact)**

Conhecimento - O ecossistema Frulact

Sessão 2 Apresentações orais

12h00 **Telmo Francisco (LAQV/REQUINTE-Universidade do Porto)**

12h10	Colagens emergentes: influência na composição fenólica e características organolépticas dos vinhos Lisete Paiva (CBA-Universidade dos Açores) Variation in the amino acids profile and l-theanine of different parts of azorean camellia sinensis shoots
12h20	Rupesh Kumar Singha (Centro de Química de Vila Real-UTAD) Increased accumulation of anthocyanins in vine stems upon chitosan application: alternate use of winery waste produce to extract natural color additives for the food/cosmetic industry
12h30	Cátia Martins (Departamento de Química & QOPNA-Universidade de Aveiro) Beeromics: from small metabolites to understand beer aroma properties
12h40	Carlos Rodrigues (Instituto Politécnico de Viana do Castelo) Projeto ATIVAR
12h50	<i>Discussão</i>
13h00-14h30	Almoço
14h30	Alimentação do futuro <i>Moderador: Manuela Vaz Velho (Instituto Politécnico de Viana do Castelo)</i>
14h30-15h00	Sessão Plenária: Deolinda Silva (PortugalFoods) <i>O papel da PortugalFoods nos processos de investigação e inovação colaborativa</i>
Sessão 3	Apresentações orais
15h00	Rita Borges (CIMO-IPB e CQ-VR-UTAD) Tartrate stabilization of Rosé wine using ion exchange resins: Impact on wine sensory characteristics
15h10	Maria Lopes (Faculty of Pharmacy-University of Coimbra) Nutritional potential of <i>Salicornia ramosissima</i> j. woods from Figueira da Foz
15h20	<i>Discussão</i>
15h30-16h	Sessão Plenária: Ana Machado Silva (SONAE) <i>Inovação no retalho alimentar: a importância da colaboração</i>
	Apresentações orais
16h10	Mauro D. Santos (QOPNA-Universidade de Aveiro) Hyperbaric storage of fresh raw meat as an alternative/complement to refrigeration
16h20	Carla Graça (Universidade de Lisboa-Instituto Superior de Agronomia) Dairy products as ingredients in bakery foods to improve protein and mineral intake on daily diet
16h30	<i>Discussão</i>
16h30-17h00	Coffee-break / sessão de posters (CP001-CP060)
17h00	Visita ao Navio Hospital-Gil Eannes/Centro histórico de Viana do Castelo

8 DE NOVEMBRO DE 2018 (5ª-FEIRA)**um dia com a ciência**

9h30	Qualidade e segurança de alimentos <i>Moderador: Silvina Palma (Instituto Politécnico de Beja)</i>
9h30-10h00	Sessão Plenária: Cristina Delerue (ISEP) Challenges and trends in the analysis of micropollutants and contaminants in foods
Sessão 4	Apresentações orais
10h00	João P. Trigo (QOPNA-Universidade de Aveiro) Impact of addition of pomegranate peel extract and high-pressure on carrot juice preservation: quality, safety and sensorial aspects
10h10	Preciosa Pires (Escola Superior de Tecnologia e Gestão-Instituto Politécnico de Viana do Castelo) Feeding and production system effects on the levels of androstenone and skatole in belly fat of entire male pigs
10h20	Hugo Félix Silva (ISEL-DEQ e CQE-Universidade de Lisboa) Uso de águas residuais na rega de vegetais comestíveis: avaliação do risco de contaminação por metais tóxicos
10h30	<i>Discussão</i>
10h45-11h30	Coffee-break / sessão de posters (CP061-CP114)
11h30	Questões relevantes em torno da embalagem e rotulagem <i>Moderador: Isabel Coelho (Universidade Nova de Lisboa) (a confirmar)</i>
11h30-12h00	Sessão Plenária: Camino García (Centro Tecnológico de la Carne) <i>Innovando en la seguridad y calidad alimentaria en el sector cárnico</i>
Sessão 5	Apresentações orais
12h00	Joana Lopes (CICECO - Aveiro Institute of Materials) Development of potato starch/phenolics films with potential to preserve smoked fish fillets during refrigerated conditions
12h10	Tânia Gonçalves Albuquerque (INSA e LAQV/REQUIMTE-UP) Alimentos processados: avaliação da conformidade da rotulagem
12h20	Víctor Gomes Lauriano de Souza (MEtRiCS-Universidade Nova de Lisboa) Estabilidade oxidativa da carne de frango fresca com filmes de quitosano incorporados com extratos ativos naturais
12h30	<i>Discussão</i>
12h45-14h30	Almoço
14h30	Produção alimentar sustentável e novos métodos amigos do ambiente <i>Moderador: Anabela Raymundo (ISA- Universidade de Lisboa)</i>
14h30-15h00	Sessão Plenária: Beatriz Oliveira (FF-UP/REQUIMTE) <i>Inovação sustentável: do desafio à realidade</i>
Sessão 6	Apresentações orais
15h00	M. Cristiana Nunes (Universidade de Lisboa-Instituto Superior de Agronomia) Incorporação de biomassa microalgal em pão isento de glúten: avaliação do impacto na estrutura
15h10	Lillian Barros (CIMO- Instituto Politécnico de Bragança) Phenolic profile of different <i>Cichorium spinosum</i> L. ecotypes

15h20	José S. Câmara (CQM-Universidade da Madeira) Exploring the high throughput potential of recent microextraction strategies in the analytical workflow. the case study of food samples
15h30	José A. Figueira (CQM-Universidade da Madeira) Discrimination of lemon fruits from different geographical regions, based on a new analytical approach – nme/gc-ms and chemometric analysis
15h40	<i>Discussão</i>
15h50-16.30h	Coffee-break / sessão de posters (CP061-CP114)
16h30	Desafios na valorização produtos tradicionais e Novos potenciais para os produtos secundários da produção <i>Moderador:</i> Joana Amaral (Instituto Politécnico de Bragança)
16h30-17h00	Sessão Plenária: Manuela Pintado (ESB-UCP) Valorização de subprodutos agroalimentares na resposta à economia circular
Sessão 7	Apresentações orais
17h00	Helena Araújo-Rodrigues (Centro de Biotecnologia e Química Fina, Universidade Católica Portuguesa) Serpa PDO cheese: towards identification of chemical markers involved in organoleptic attributes
17h10	Nuno B. Alvarenga (UTI-INIAV e LEAF-ISA) Influência da utilização de diferentes ecótipos de <i>Cynara cardunculus l.</i> nas características físico químicas de queijo Évora DOP
17h20	Thelma B. Machado (Faculdade de Farmácia-Universidade Federal Fluminense e Faculdade de Farmácia-UP) Adding value to agrifood by-products as therapeutic alternatives: a case study of herbal medicine research
17h30	Catarina Vieito (Escola Superior de Tecnologia e Gestão- Instituto Politécnico de Viana do Castelo) Extraction yield and antioxidant activity of pine bark (<i>Pinus pinaster Aiton</i> subsp. <i>atlantica</i>) extracts: effect of solvent and extraction method
17h40	<i>Discussão</i>
17h50-18h45	SPQ - food chemistry division meeting
19h30	Jantar do encontro (entrega de prémios)

9 DE NOVEMBRO DE 2018 (6ª-FEIRA)
formação e inovação

9h30	Métodos e ferramentas da qualidade para avaliar e melhorar a formação Novas funcionalidades alimentares <i>Moderador: Isabel Ferreira (CIMO- Instituto Politécnico de Bragança)</i>
9h30-10h00	Sessão Plenária: Marco Dalla Rosa (Universidade de Bolonha) <i>Industrial Food research at the University of Bologna</i>
Sessão 8	Apresentações orais
10h00	Bernardo Lopes (CIMO- Instituto Politécnico de Bragança) Descodificar os “E”: plataforma online de acesso aberto de aditivos alimentares
10h10	Inês M. Ferreira (LAQV-REQUIMTE_UP) Looking for the best analytical markers of beer aging by HS-SPME-GC/MS
10h20	José Carlos Ribeiro (DGAOT-Universidade do Porto) Sensory profile of innovative grass pea-based cookies by children: application of the CATA technique
10h30	Rui P. Queirós (QOPNA-Universidade de Aveiro) Effects of high pressure on selected properties of pea protein isolates
10h40	Daniel Ettlin (Unicam Sistemas Analíticos) Development of a New Total Fat Quantification workflow Method in feed and food Cheese using Microwave Assisted Extraction (MAE)
10h50	<i>Discussão</i>
11h00-11h30	Coffee-break
11h30-13h00	Mesa Redonda: Formação e Inovação <i>Cooperação academia/indústria no desenvolvimento de modelos educacionais Inovação e empreendedorismo na formação em ciência alimentar</i> <i>Moderador: Manuel Rui Alves (IPVC)</i> Cristina Silva (ESB-UCP) Isabel de Sousa (ISA) Sílvia Peixoto (Grupo Primor) Ricardo Silva (Adega Cooperativa de Ponte de Lima)
13h00	Sessão de Encerramento Manuel Rui Alves (Organização do 14º EQA) Manuela Vaz Velho (Organização do 14º EQA)

XIV Encontro de Química dos Alimentos:

Local: Escola Superior de Tecnologia e Gestão do Instituto Politécnico de Viana do Castelo

Como chegar à ESTG?

A Escola Superior de Tecnologia e Gestão (ESTG) de Viana do Castelo situa-se na cidade de Viana do Castelo. Esta cidade é a Capital do Distrito com o mesmo nome e corresponde, em termos gerais, à sub-região do Alto-Minho.

Dista 70 Km do Porto e 90 Km de Vigo, ocupando um campus com uma área total de 50.000m², e confinando a Oeste com o Oceano Atlântico (praia Norte), a Sul com os Estaleiros Navais de Viana do Castelo e a Este com o Monte de Santa Luzia.

A cidade pode ser acedida por via aérea através dos aeroportos do Porto (Francisco Sá Carneiro) ou de Vigo (em Espanha), e a partir daí por via rodoviária ou ferroviária.

Coordenadas GPS: N 41º 41' 36" W 8º 50' 48"

<http://www.estg.ipvc.pt/>

Registo:

O registo inclui o acesso a todos os materiais da conferência, almoços, *coffee-breaks*, visita ao Gil Eannes/centro histórico, Verde D'Honra e jantar do congresso.

Conferências e Posters:

As conferências irão decorrer no Auditório Francisco Sampaio, Piso 0.

Os posters serão afixados nas salas do Piso 0 do edifício da Biblioteca Barbosa Romero da ESTG.

Acesso à Internet:

O local dispõe de internet wifi. Rede Eventos; eventos@estg; PASSWORD: www.estg.ipvc.pt

Documentação:

O livro de Atas (ISBN 978-989-98936-9-6) e o livro de Resumos (ISBN 978-989-98936-8-9) serão disponibilizados no site do congresso (<http://xiveqa.eventos.chemistry.pt/>).

Almoços e coffee-breaks:

Os *coffee-breaks* e os almoços decorrem no piso 0 e 3, respetivamente, do edifício da Biblioteca da ESTG.

Eventos Sociais:

6 de novembro

18h00: Verde D'Honra - Museu de Artes Decorativas de Viana do Castelo.

Largo de S. Domingos, 4900-330 Viana do Castelo



7 de novembro

17h00: Visita ao Navio-Hospital Gil Eannes. Com transporte em autocarro, desde o local do congresso (ESTG) até ao local do Navio.

Navio Gil Eannes - Doca Comercial.

17h00: Visita guiada ao centro histórico de Viana do Castelo. Com transporte em autocarro, desde o local do congresso (ESTG) até ao local do encontro com o guia (Nuno Barbosa - Viv'Experiência).



8 de novembro

19h30: Jantar do Congresso –Restaurante “Camelo”. Com transporte em autocarro, desde o local do congresso (ESTG) até ao local do Restaurante. <http://camelorestaurantes.com/camelo/>



Comunicações Orais Convidadas

CADEIA DE VALOR DA PESCA- A VALORIZAÇÃO DO PESCADO NAS LOTAS PORTUGUESAS

Eurico Martins | Docapesca

CONHECIMENTO - O ECOSISTEMA FRULACT

Pilar Morais | Frulact

O PAPEL DA PORTUGALFOODS NOS PROCESSOS DE INVESTIGAÇÃO E INOVAÇÃO COLABORATIVA

Deolinda Silva | PortugalFoods

INOVAÇÃO NO RETALHO ALIMENTAR: A IMPORTÂNCIA DA COLABORAÇÃO

Ana Machado Silva | SONAE

CHALLENGES AND TRENDS IN THE ANALYSIS OF MICROPOLLUTANTS AND CONTAMINANTS IN FOODS

Cristina Delerue | ISEP

INNOVANDO EN LA SEGURIDAD Y CALIDAD ALIMENTARIA EN EL SECTOR CÁRNICO

Camino García | Centro Tecnológico de la Carne

INOVAÇÃO SUSTENTÁVEL: DO DESAFIO À REALIDADE

Beatriz Oliveira | FF-UP/REQUIMTE

VALORIZAÇÃO DE SUBPRODUTOS AGROALIMENTARES NA RESPOSTA À ECONOMIA CIRCULAR

Manuela Pintado | ESB-UCP

INDUSTRIAL FOOD RESEARCH AT THE UNIVERSITY OF BOLOGNA

Marco Dalla Rosa | Universidade de Bolonha

Comunicações Orais

- CO01 NUTRITIONAL POTENTIAL OF SALICORNIA RAMOSISSIMA J. WOODS FROM FIGUEIRA DA FOZ
Maria Lopes, Maria da Conceição Castilho, Carlos Cavaleiro, Fernando Ramos
- CO02 HYPERBARIC STORAGE OF FRESH RAW MEAT AS AN ALTERNATIVE/COMPLEMENT TO REFRIGERATION
Mauro D. Santos, Ivonne Delgadillo, Jorge A. Saraiva
- CO03 TARTRATE STABILIZATION OF ROSÉ WINE USING ION EXCHANGE RESINS: IMPACT ON WINE SENSORY CHARACTERISTICS
Rita Borges, Conceição Fernandes, Celeste Marques, Carlos Matos, Alice Vilela, Filipe-Ribeiro, L. , Fernando M. Nunes, Fernanda Cosme
- CO04 DESCODIFICAR OS “E”: PLATAFORMA ONLINE DE ACESSO ABERTO DE ADITIVOS ALIMENTARES
Bernardo Lopes, Tiago Padrão, Márcio Carochó, Rui Pedro Lopes, Isabel C.F.R. Ferreira
- CO05 PROTEOLYSIS OF PDO SERPA CHEESE MADE WITH *CYNARA CARDUNCULUS* L. ECOTYPES DURING RIPENING
Pinheiro, C., Garrido, A. L., Lage, P., Lamy, E., Rodrigues, L., Alvarenga, N. B., Dias, J., Martins, A. P. L. and Duarte, M. F
- CO06 COLAGENS EMERGENTES: INFLUÊNCIA NA COMPOSIÇÃO FENÓLICA E CARATERÍSTICAS ORGANOLÉTICAS DOS VINHOS
Telmo Francisco, Rosa Pérez-Gregorio, Susana Soares, Adriana Xavier, Manuel Figueiredo, João Simões, Nuno Mateus, Filipe Centeno, Maria de Fátima Teixeira, Victor de Freitas
- CO07 INCREASED ACCUMULATION OF ANTHOCYANINS IN VINE STEMS UPON CHITOSAN APPLICATION: ALTERNATE USE OF WINERY WASTE PRODUCE TO EXTRACT NATURAL COLOR ADDITIVES FOR THE FOOD/COSMETIC INDUSTRY
Rupesh Kumar Singh, Virgílio Falco, Isaura Castro, Ana L. Pinto e Sintra, António Inês , Fernanda Cosme and Ana Alexandra Oliveira
- CO08 LOOKING FOR THE BEST ANALYTICAL MARKERS OF BEER AGING BY HS-SPME-GC/MS
Inês M. Ferreira, Marco G. Silva, Luís F. Guido
- CO09 SENSORY PROFILE OF INNOVATIVE GRASS PEA-BASED COOKIES BY CHILDREN: APPLICATION OF THE CATA TECHNIQUE
Célia Rocha, José Ribeiro, Rui Costa Lima, Catarina Prista, Maria Carlota Vaz Patto, Luís Miguel Cunha
- CO10 EFFECTS OF HIGH PRESSURE ON SELECTED PROPERTIES OF PEA PROTEIN ISOLATES
Rui P. Queirós, Jorge A. Saraiva, José A. Lopes da Silva

-
- CO11 ANTI-INFLAMMATORY POTENTIAL OF A BREWER'S SPENT YEAST EXTRACT IN A CO-CULTURE MODEL OF INTESTINAL CACO-2 AND ENDOTHELIAL EA.HY926 CELLS
Elsa F. Vieira, Isabel M.P.L.V.O Ferreira, Cristina Delerue-Matos
- CO12 DAIRY PRODUCTS AS INGREDIENTS IN BAKERY FOODS TO IMPROVE PROTEIN AND MINERAL INTAKE ON DAILY DIET
Carla Graça, Anabela Raymundo, Isabel de Sousa
- CO13 MICROENCAPSULATED AROMATIC PLANTS EXTRACTS FOR SALT REPLACEMENT AND SENSORIAL EVALUATION IN COOKED DISHES
Carmo Serrano, Margarida Sapata, André Gerardo e Cláudia Viegas
- CO14 DEVELOPMENT OF POTATO STARCH/PHENOLICS FILMS WITH POTENTIAL TO PRESERVE SMOKED FISH FILLETS DURING REFRIGERATED CONDITIONS
Joana Lopes, Idalina Gonçalves, Cláudia Nunes, Bárbara Teixeira, Rogério Mendes, Paula Ferreira, Manuel A. Coimbra
- CO15 ALIMENTOS PROCESSADOS: AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE DA ROTULAGEM
Tânia Gonçalves Albuquerque, M. Antónia Nunes, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa
- CO16 ESTABILIDADE OXIDATIVA DA CARNE DE FRANGO FRESCA COM FILMES DE QUITOSANO INCORPORADOS COM EXTRATOS ATIVOS NATURAIS
João Ricardo Afonso Pires, Victor Gomes Lauriano de Souza, Karen Miranda Almeida, Ana Sofia Augusto, Carolina Rodrigues, Isabel Coelho, Maria Paula Duarte, Ana Luísa Fernando
- CO17 INFLUÊNCIA DA UTILIZAÇÃO DE DIFERENTES ECÓTIPOS DE *Cynara cardunculus* L. NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS DE QUEIJO ÉVORA DOP
Olga Amaral, João Dias, Nuno B. Alvarenga, Maria João Carvalho, Patrícia Lage, Vanessa Regalo, R. Chichery, M. Starovič, Cristina Pinheiro, A.L. Garrido, S.F. Freitas, E. Machado, A. Belo, A. Pedro Louro Martins e M. Fátima Duarte
- CO18 Serpa PDO cheese: towards identification of chemical markers involved in organoleptic attributes
Helena Araújo-Rodrigues, Freni K. Tavarria, Maria Teresa P.G. Dos Santos, Nuno Alvarenga, Manuela M. Pintado
- CO19 EXPLORING THE HIGH THROUGHPUT POTENTIAL OF RECENT MICROEXTRACTION STRATEGIES IN THE ANALYTICAL WORKFLOW. THE CASE STUDY OF FOOD SAMPLES
Priscilla Porto-Figueira, José Aldónio Figueira, Jorge Pereira and José S. Câmara
- CO20 DISCRIMINATION OF LEMON FRUITS FROM DIFFERENT GEOGRAPHICAL REGIONS, BASED ON A NEW ANALYTICAL APPROACH – NTME/GC-MS AND CHEMOMETRIC ANALYSIS
José A. Figueira, Priscilla Porto-Figueira and José S. Câmara
- CO21 BEEROMICS: FROM SMALL METABOLITES TO UNDERSTAND BEER AROMA PROPERTIES
Cátia Martins, Tiago Brandão, Adelaide Almeida, Sílvia M. Rocha
- CO22 ADDING VALUE TO AGRIFOOD BY-PRODUCTS AS THERAPEUTIC ALTERNATIVES: A CASE STUDY OF HERBAL MEDICINE RESEARCH

Thelma B. Machado, Maria Beatriz P. P. Oliveira

- CO23 EXTRACTION YIELD AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF PINE BARK (*Pinus pinaster* Aiton subsp. *atlantica*) EXTRACTS: EFFECT OF SOLVENT AND EXTRACTION METHOD
Catarina Vieito, Preciosa Pires, Élia Fernandes, Carina Lopes, Manuela Vaz Velho
- CO24 PHENOLIC PROFILE OF DIFFERENT *Cichorium spinosum* L. ECOTYPES
Lillian Barros, Spyridon A. Petropoulos, Ângela Fernandes, Isabel C.F.R. Ferreira
- CO25 INCORPORAÇÃO DE BIOMASSA MICROALGAL EM PÃO ISENTO DE GLÚTEN:
AVALIAÇÃO DO IMPACTO NA ESTRUTURA
M. Cristiana Nunes, Joana Duarte, Isabel Sousa, Anabela Raymundo
- CO26 IMPACT OF ADDITION OF POMEGRANATE PEEL EXTRACT AND HIGH-PRESSURE ON
CARROT JUICE PRESERVATION: QUALITY, SAFETY AND SENSORIAL ASPECTS
João P. Trigo, Elisabete M. C. Alexandre, Sara Silva, Ana Oliveira, Eduardo Costa,
Jorge A. Saraiva, Manuela Pintado
- CO27 USO DE ÁGUAS RESIDUAIS NA REGA DE VEGETAIS COMESTÍVEIS: AVALIAÇÃO DO
RISCO DE CONTAMINAÇÃO POR METAIS TÓXICOS
Hugo Félix Silva, Nelson Silva, José Coelho, Manuel Matos
- CO28 FEEDING AND PRODUCTION SYSTEMS EFFECTS ON THE LEVELS OF
ANDROSTENONE AND SKATOLE IN BACK FAT OF ENTIRE MALE PIGS
Preciosa Pires, Ricardo Pinto, Mário Barros, Manuela Vaz Velho

Comunicações em Poster

7 DE NOVEMBRO DE 2018 (4ª-FEIRA)
um dia com a indústria

Alimentação do futuro

- CP001 *Coix lachryma-jobi: A NEW PROMISING CEREAL AS FUNCTIONAL FOOD WITH IMPORTANT NUTRITIONAL VALUE*
Thelma B. Machado, Anabela S. G. Costa, Maria Beatriz P. P. Oliveira
- CP002 *Variedade portuguesa de maçã "Bravo de Esmolfe" como fonte de compostos bioativos com propriedades antioxidantes e antibacterianas*
Tânia C.S.P. Pires, Maria Inês Dias, Lillian Barros, Maria José Alves, Celestino Santos-Buelga, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP003 *RELATION BETWEEN VISCOSITY AND POLYSACCHARIDES STRUCTURE FROM TWO SPECIES OF CINNAMOMUM*
M. Filomena J. Raposo, Cláudia Nunes, Sílvia Rocha, Ivonne Delgadillo, Manuel A. Coimbra
- CP004 *COMPARATIVE STUDY OF IMPORTED AND ORGANIC VARIETIES OF CHAYOTE (Sechium edule) IN TERMS OF VITAMIN C AND CAROTENOIDS CONTENTS AND ANTIOXIDANT*
Elsa F. Vieira, Cristina Delerue-Matos
- CP005 *The Use of Ultrasound in Culinary Extraction Processes: a Study in Stocks and Infused Oils Enriched with Codium tomentosum*
A. Salgado, B. Moreira Leite, B. Campos, P. Mata, M. Diniz and J. P. Noronha
- CP006 *Seleção do sistema gelificante para o desenvolvimento de snacks com alegações nutricionais e de saúde*
Margarida Pina, Mayumi Delgado, Sofia Dinis, Isabel de Sousa, Tiago Oliveira, Marlos Silva, Catarina Prista, Anabela Raymundo
- CP007 *STRUCTURAL PROPERTIES OF GLUTEN-FREE BREAD FORTIFIED WITH MICROALGAE BIOMASS*
Sheyma Khemiri, Carla Graça, Alice Ferreira, Maria Cristiana Nunes, Isabel Sousa, Luísa Gouveia, Issam Smaali, Anabela Raymundo
- CP008 *APLICAÇÃO EM WAFFLES DE UM CORANTE NATURAL OBTIDO DE FRUTOS DE ARBUTUS UNEDO L*
Cecilia Jiménez López, Cristina Caleja, Rúbia C. G. Corrêa, Maria Inês Dias, M.A. Prieto, Maria Filomena Barreiro, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP009 *Desenvolvimento de novos produtos alimentares com corantes naturais obtidos a partir de flores comestíveis*
Tânia C.S.P. Pires, Maria Inês Dias, Lillian Barros, João C.M. Barreira, Celestino Santos-Buelga, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP010 *Avaliação do valor nutritivo, aceitação e perfil sensorial de barras de cereais com incorporação de grilos comestíveis desengordurados*
J.C. Ribeiro, R.C. Lima, M.R.G. Maia, A.A. Almeida, A.J.M. Fonseca, A.R.J. Cabrita, L. M. Cunha
- CP011 *Effect of ion exchange resins on white and red wine pH: Impact on wine sensory characteristics*
Rita Borges, Conceição Fernandes, Celeste Marques, Carlos Matos, Alice Vilela, Filipe-Ribeiro, L., Fernando M. Nunes, Fernanda Cosme
- CP012 *EFEITO DA COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL DE ARTHOSPIRA PLATENSIS NA QUALIDADE DE MASSAS ISENTAS DE GLÚTEN*

Patrícia Fradinho, Rita Soares, Alberto Niccolai, Liliana Rodolfi, Natascia Biondi, Mario R. Tredici, Isabel Sousa, Anabela Raymundo

CP013 *DETERMINANTES DA UTILIZAÇÃO DOS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO INSTITUCIONAIS PELOS COLABORADORES DE UNIVERSIDADE PORTUGUESA4*

João PM Lima, Teresa RS Brandão, Ada Rocha

CP014 *A WHOLE NEW WORLD OF TRADITIONAL FOODS: VEGETABLE ALHEIRA*

Diana Filipe, Jéssica Quintas, Marisa Geraldes, Ana Lúcia Baltazar, João PM Lima

CP015 *ANTIBACTERIAL ACTIVITY OF MARITIME PLANT EXTRACTS AGAINST FOOD BACTERIAL STRAINS: A PRELIMINARY STUDY*

Nádia Osório, Aida Moreira da Silva, M^a João M. C. Barroca

CP016 *Increased accumulation of anthocyanins in vine stems upon chitosan application:*

alternate use of winery waste produce to extract natural colour additives for the food

Rupesh Kumar Singh, Fernanda Cosme, Ana L. Pinto e Sintra, António Inês, Virgílio Falco

and Ana Alexandra Oliveira

Indústria 4.0

CP017 *CITRUS BY-PRODUCTS AND THEIR BIOLOGICAL PROPERTIES APPLIED TO FOOD INDUSTRY*

Mariana A. Andrade, Vasco Lima, Ana Sanches Silva, Fernanda Vilarinho, Maria

Conceição Castilho, Khaoula Khwaldia, Fernando Ramos

CP018 *GRAPE BY-PRODUCTS AS A SOURCE OF ACTIVE COMPOUNDS FOR FOOD PACKAGING APPLICATION*

Mariana A. Andrade, Vasco Lima, Ana Sanches Silva, Fernanda Vilarinho, Maria

Conceição Castilho, Khaoula Khwaldia, Fernando Ramos

Inovação e empreendedorismo na formação em ciência alimentar

CP019 *INNOVATION TRACK: PROMOTING THE DEVELOPMENT OF NEW PRODUCTS AND SERVICES FOR THE AGRO-FOOD AND AGRO-ENVIRONMENTAL SYSTEMS*

Leandro Oliveira, Graça Teixeira, Eduardo Luís Cardoso

Métodos globais e conjugação de diferentes métodos científicos

CP020 *APLICAÇÃO DE UREIA-PAGE E ELETROFORESE BIDIMENSIONAL COMO TÉCNICAS DE MONITORIZAÇÃO DA PROTEÓLISE DO “QUEIJO DE ÉVORA” FABRICADO COM DIFERENTES*

Sofia Freitas, Ana Lúcia Garrido, Cristina Pinheiro, Elsa Lamy, Nuno Alvarenga, António

Martins e Maria F. Duarte

Métodos rápidos

CP021 *QUALITY AND SAFETY ASSESSMENT OF FISHERY PRODUCTS: AN ENZYMATIC AMPEROMETRIC SENSOR FOR HISTAMINE ANALYSIS*

Ricarda Torre, Estefânia Costa-Rama, Henri P.A. Nouws, Cristina Delerue-Matos

CP022 *VERIFICATION STUDY OF A COMMERCIAL ELISA KIT FOR AFLATOXIN B1 DETECTION IN CORN*

Carolina S. Pereira, Sara C. Cunha, José Fernandes, Filipa D. Fernandes

Novas funcionalidades alimentares

CP023 *Variability of catechins and xanthines contents on tea from different parts of Azorean Camellia sinensis*

Lisete Paiva, Elisabete Lima, José Baptista

CP024 *Effect of shoot maturity and different withering duration on the catechins and xanthines contents of tea from Azorean Camellia sinensis*

Lisete Paiva, Elisabete Lima, Madalena Motta, José Baptista

CP025 *Maximização da extração de antocianinas de Hibiscus sabdariffa por diferentes métodos para obtenção de corantes alimentares*

José Pinela, M.A. Prieto, Eliana Pereira, Bernardo Lopes, Inès Jabeur, Maria Filomena

Barreiro, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira

CP026 *DESENVOLVIMENTO DE UM NOVO ADITIVO PARA CARNE DE BOVINO RICO EM EXTRATOS NATURAIS*

Ricardo Gomes, João Pires, Carolina Rodrigues, Victor Gomes Lauriano Souza, Ana Luísa Fernando

- CP027 *DEVELOPMENT OF SPAGHETTIS WITH INCORPORATION OF ALTERNATIVE FLOURS*
M.J.Barata de Carvalho, A. Mira, A. Banza, F. Fragoso, C. Lampreia, J. Dias, P. Lage, A. Floro, M. Brito Costa
- CP028 *Arrabidaea chica Verlot: extrato rico em antioxidantes e potencial corante natural para alimentos*
 Ilza Maria de Oliveira Sousa, Diana Pinto, Julia Teixeira Paula, Fernando Antônio Cabral, Nubia de Cássia Almeida Queiroz, Maria Beatriz P.P. Oliveira, Mary Ann Foglio
- CP029 *CHEMICAL FEATURES OF GREEN FIG PULP AND PEEL: PHENOLIC, ORGANIC ACIDS, AND TOCOPHEROLS PROFILE*
 Luís Palmeira, Carla Pereira, Maria Inês Dias, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP030 *Impact of sterilization on phytosterols in canned tuna-based products*
Manuela Machado, Lígia L. Pimentel, Luís M. Rodríguez-Alcalá, Ana Pisco, Margarida Lopes, Ana M. Gomes, Manuela Pintado
- CP031 *ADANSONIA DIGITATA FRUIT: BIOACTIVE COMPOUNDS AND ANTIOXIDANT ACTIVITY AGAINST REACTIVE SPECIES*
 Diana Pinto, Ana F. Vinha, Marisa Freitas, M. Beatriz P.P. Oliveira
- Nutrição, saúde e tecnologia de alimentos**
- CP032 *Seasonal variation in the biochemical composition of Azorean Fucus spiralis*
 Lisete Paiva, Elisabete Lima, Ana Isabel Neto, José Baptista
- CP033 *Functional bioactivity value of Fucus spiralis from two different Azorean Islands*
 Lisete Paiva, Elisabete Lima, Ana Isabel Neto, José Baptista
- CP034 *ESTABILIDADE DA COR EM SUMOS DE ANANÁS: ESTUDO DA ADIÇÃO DE BIOFILMES COM INCORPORAÇÃO DE ANTIOXIDANTE*
Carolina Rodrigues, Victor Gomes Lauriano Souza, Ana Luísa Fernando
- CP035 *INCORPORATION OF SPIRULINA AND HIMANTHALIA ELONGATA ALGAE IN INTEGRAL PASTA: A REAL PROTEIN MEAL*
 Bárbara C.C. Oliveira, Sílvia M.F. Bessada, S. Machado, Rita C. Alves, M. Beatriz P.P. Oliveira
- CP036 *DETECTION OF Y-GLUTAMYL-S-ETHENYL CYSTEINE IN VICIA NARBONENSIS L: IMPROVEMENT OF THE EXTRACTION PROCESS*
S. Machado, Michele F. da Cunha, Sílvia M.F. Bessada, Rita C. Alves, Eugénia Nunes, M. Beatriz P.P. Oliveira
- CP037 *Quantification of L-Theanine in Azorean green and black tea: psychoactive amino acids with beneficial impact on cognitive functions*
 Miguel Rato, Lisete Paiva, José Baptista
- CP040 *GOMPHRENA GLOBOSA L.: OTIMIZAÇÃO DO PROCESSO DE EXTRAÇÃO DE CORANTES, AVALIAÇÃO DA SUA ATIVIDADE ANTIMICROBIANA E INCORPORAÇÃO NUMA MATRIZ*
 Custódio Lobo Roriz, Lillian Barros, M.A. Prieto, Patricia Morales, Filipa S. Reis, Maria Filomena Barreiro, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP041 *PROPRIEDADES NUTRICIONAIS E BIOATIVAS DA PLANTA SILVESTRE RAPHANUS RAPHANISTRUM L.*
 Júlia Harumi Iyda, Ângela Fernandes, Flávio Dias Ferreira, Maria José Alves, Tânia C.S.P. Pires, Lillian Barros, Joana S. Amaral, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP042 *Nonenzymatic transglycosylation reactions in honey - An insight into the oligosaccharides formation*
 Soraia P. Silva, Ana S. P. Moreira, M. Rosário M. Domingues, Dmitry V. Evtugin, Elisabete Coelho, Manuel A. Coimbra
- CP043 *Corn silk and Urinary tract infections: a review*
Ana C. E. P. C. Amaral, Rita C. Alves, M. Beatriz P.P. Oliveira
- CP044 *AVALIAÇÃO DA COMPOSIÇÃO QUÍMICA E ATIVIDADE ANTIMICROBIANA DO ÓLEO ESSENCIAL DE BAGAS DE ZIMBRO (JUNIPERUS COMMUNIS L.)*

Soraia Falcão, Isabel Bacém, Getúlio Igrejas, Pedro J. Rodrigues, Miguel Vilas-Boas, Joana S. Amaral

- CP045 *Reposicionamento na área dos produtos com benefícios na saúde de uma sobremesa gelificada tradicional: melhoria do perfil nutricional*
Sónia Oliveira, Marco Silva, Anabela Raymundo, Isabel Sousa
- CP046 *A multi-spectroscopic and thermodynamic study on the interaction of food polyphenols with gluten reactive peptides: from chemistry to health implications*
Ricardo Dias, Susana Soares, Rosa Perez-Gregorio, Nuno Mateus, Vítor Freitas
- CP047 *Quantification of iodine in commercial of table salts: Comparison between iodometric and spectrophotometric methods*
Naïr Alua, M. Celeste Serra
- CP048 *Amido resistente: o que é, onde está e qual a sua importância*
Olga Amaral, Catarina Sousa Guerreiro, Fábio Lebre, Carla Patinha, Marília Cravo
- CP049 *CORANTES NATURAIS DE ORIGEM VEGETAL APLICADOS NO SETOR DA PASTELARIA*
Filipa S. Reis, M. Inês Dias, Sandrina A. Heleno, Paula Rodrigues, João C.M. Barreira, Andreia Oliveira, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP050 *Gastrointestinal absorption of anthocyanins: molecular approach*
Hélder Oliveira, Iva Fernandes, Victor de Freitas, Nuno Mateus
- CP051 *Physical and Chemical characterization of anthocyanins from purple-fleshed sweet potato*
Hélder Oliveira, Iva Fernandes, Victor de Freitas, Nuno Mateus
- CP052 *CHARACTERIZATION OF TOMATO AND WINERY BY- PRODUCTS*
Soudabeh Ghalamara, Sara Silva, Manuela Pintado
- CP053 *PROTEINS AND PEPTIDES EXTRACTION FROM FISH BY- PRODUCTS*
Soudabeh Ghalamara, Sara Silva, Carla Brazinha, Manuela Pintado

Questões relevantes em torno da embalagem e rotulagem

- CP054 *Incorporation of ZnO-reduced graphene oxide nanocomposite on alginate films for active food packaging*
Zélia Alves, Paula Ferreira, Cláudia Nunes
- CP055 *Incorporation of coffee silverskin in potato starch films*
Gonçalo Oliveira, Idalina Gonçalves, Cláudia Nunes, Manuel A. Coimbra, Paula Ferreira
- CP056 *BIOFOODPACK - Biocomposite Packaging for Active Preservation of Food*
Cláudia Nunes, Ana Barra, Zélia Alves, Manuel A. Coimbra, Paula Ferreira

Sucessos e insucessos na cooperação entre indústria e ciência

- CP057 *THE RELEVANCE OF THE PROCESS OF STRAWBERRY SORBET PRODUCTION ON COLOUR STABILISATION*
Elisabete Coelho, Lisa Barbosa, Cláudia Nunes, Guido R. Lopes, Sónia Mendo, Tito Gomes, Bernardo Embaixador, Manuel A. Coimbra
- CP058 *OPTIMIZATION OF STORAGE SILOS FOR MULTI-COLOURED DRY PASTA PRODUCTION*
Catarina Magalhães, Susana Fonseca, Alberta Araújo
- CP059 *CONTRIBUTO PARA A IMPLEMENTAÇÃO DA NORMA BRC FOOD NUMA INDÚSTRIA DE CARNES*
Madalena Correia, Alberta Araújo

8 DE NOVEMBRO DE 2018 (5ª-FEIRA)

um dia com a ciência

Desafios na valorização produtos tradicionais

- CP060 *PORTUGUESE OLIVE OILS AND TABLE OLIVE WITH QUALITY CERTIFICATION SCHEMES: ACHIEVEMENTS AND NEEDS*
Tânia Gonçalves Albuquerque, Helena S. Costa, M. Beatriz P.P. Oliveira
- CP061 *DIFFERENTIATION OF APPLE JUICES ACCORDING TO VARIETY AND GEOGRAPHIC ORIGIN BASED ON GLOBAL VOLATILE PATTERNS*
Sonia Medina, Rosa Perestrelo, Rui Santos, Regina Pereira, José S. Câmara

- CP062 *CARACTERIZAÇÃO FÍSICO-QUÍMICA DE AZEITES MONOVARIETAIS PROVENIENTES DA REGIÃO DO ALENTEJO*
Sofia Costa, Carolina Rodrigues, Victor Gomes Lauriano Souza, Ana Luísa Fernando
- CP063 *CISTUSRUMEN PROJECT – USE OF CISTUS LADANIFER L. IN RUMINANT DIETS TO IMPROVE PRODUCTS QUALITY*
Cristina Pinheiro, Ana L. Garrido, Elsa Lamy, Lénia Rodrigues, Letícia Fialho, Liliana Cachucho, David Soldado, Olinda Guerreiro, Eliana Jerónimo
- CP064 *DOE: HIGH PRESSURE PROCESSING AS A PRE-TREATMENT FOR PRODUCTION OF RAW EWE MILK-CHEESE*
Rita S. Inácio, Jorge A. Saraiva, Ana M P Gomes
- CP065 *Physicochemical characteristics of a southern European cabbage "Penca da Póvoa" (Brassica oleracea L. var. Costata) dietary powder obtained by different drying processes*
Cristina Duarte, Patrícia Sousa, Rita Pinheiro, Manuela Vaz Velho
- CP066 *NEWFOOD PROJECT - FOOD TECHNOLOGIES VALORIZATION IN TRADITIONAL FOODS SECTOR*
Leandro Oliveira, Graça Teixeira, Duarte Torres, Eduardo Luís Cardoso
- CP067 *CONVECTIVE AIR-DRYING AND FREEZE-DRYING EFFECT ON PHYSICO-CHEMICAL PROPERTIES OF DEHYDRATION VEGETABLES: CUCUMBER (Cucumis sativus) AND ZUCCHINI (Cucurbita pepo L.)*
Ana Patrícia Sousa, Manuela Vaz Velho, Rita Pinheiro
- CP068 *CALLUNA VULGARIS (L.) HULL: COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E CARACTERIZAÇÃO DO PERFIL FENÓLICO*
Filipa Mandim, Lillian Barros, Eliana Pereira, Paulo F. Santos, Isabel C. F. R. Ferreira
- CP069 *Avaliação do perfil fenólico de duas plantas comumente utilizadas na medicina tradicional, após aplicação de irradiação ionizante*
Eliana Pereira, Andreia Pimenta, Filipa Mandim, Ricardo C. Calhelha, Amílcar L. Antonio, Lillian Barros, Celestino Santos-Buelga, Sandra Cabo Verde, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP070 *PROTEOLYSIS OF PDO SERPA CHEESE MADE WITH CYNARA CARDUNCULUS L. ECOTYPES DURING RIPENING*
Pinheiro, C., Garrido, A. L., Lage, P., Lamy, E., Rodrigues, L., Alvarenga, N. B., Dias, J., Martins, A. P. L. and Duarte, M. F
- CP071 *PRODUCTION OF MISO FROM PORTUGUESE GRASS PEA VARIETIES: A NEW USE FOR TRADITIONAL LEGUMES TO PROMOTE THE COMSUMPTION OF GRASS PEA*
Rafaela Santos, Ana Mansidão, Mariana Mota, Catarina Prista, Anabela Raymundo
- CP072 *AVALIAÇÃO DA FLOR DE CARDO CYNARA CARDUNCULUS L. DE ECÓTIPOS DO ALENTEJO PARA O FABRICO DE QUEIJO*
S. Gomes, M.J. Trigo, A.T. Belo, N.B. Alvarenga, J. Dias, P. Lage, M.J. Carvalho, C. Pinheiro, E. Machado, A.F. Belo, C. Cruz, A. Paulino, T. Brás, M.F. Duarte, A.P.L. Martins
- Novos métodos amigos do ambiente**
- CP073 *Effect of foliar mitigation treatments on Touriga Nacional grape berry quality*
Rupesh Kumar Singh, Virgílio Falco, Marta Nogueira, Jessica Afonso, Fernanda Cosme
- CP074 *ISOLATION OF PHENOLIC COMPOUNDS FROM TEAS USING μ SPEed AS INNOVATIVE MICROEXTRACTION APPROACH*
Priscilla Porto-Figueira, José Aldónio Figueira, Jorge Pereira, José Sousa Câmara
- CP075 *USAMET, AN IMPROVED TECHNIQUE FOR THE ISOLATION OF BIOGENIC AMINES FROM TUNA FISH*
Joanna Pataca, Priscilla Porto-Figueira, Jorge Pereira and José S. Câmara
- CP076 *Optimization of ergosterol extraction from Agaricus blazei Murrill using response surface methodology (RSM)*
Oludemi Taofiq, Rúbia C.G. Corrêa, Lillian Barros, M.A. Prieto, Adelar Bracht, Rosane M. Peralta, Ana M. González-Paramás, Maria F. Barreiro, Isabel C.F.R. Ferreira

- CP077 *EFFECT OF HYPERBARIC STORAGE AT ROOM TEMPERATURE IN BACILLUS SUBTILIS ENDOSPORE GERMINATION CONTROL COMPARED WITH THE CONVENTIONAL REFRIGERATION*
Carlos A. Pinto, Mauro D. Santos, Liliana G. Fidalgo, Ivonne Delgadillo, Jorge Saraiva,
- CP078 *GROWTH INHIBITION AND INACTIVATION OF ALICYCLOBACILLUS ACIDOTERRESTRIS ENDOSPORE IN APPLE JUICE BY HYPERBARIC STORAGE AT ROOM-LIKE TEMPERATURE*
Jorge Saraiva, Carlos A. Pinto, Ana P. Martins, Liliana G. Fidalgo, Mauro D. Santos, Ivonne Delgadillo,
- CP079 *EFFECT OF HIGH PRESSURE EXTRACTION ON THE CITOTOXICITY AND GENOTOXICITY OF HERBAL EXTRACTS: A CASE STUDY ON STINGING NETTLE*
Sílvia A. Moreira, Manuela Pintado, Jorge A. Saraiva
- CP080 *TANINOS PARA A PRODUÇÃO DE COAGULANTES NATURAIS A PARTIR DE ACÁCIA (Acacia dealbata) E PINHEIRO (Pinus pinaster)*
Carina Lopes, Ana Rodrigues, Elia Fernandes, Manuela Vaz Velho, Preciosa Pires
- Novos potenciais para os produtos secundários da produção**
- CP081 *SEMENTES DE MELÃO: POTENCIAL COMO INGREDIENTE ALIMENTAR*
Mafalda Alexandra Silva, Tânia Gonçalves Albuquerque, Rita C. Alves, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa
- CP082 *TEORES DE VITAMINA C DO FIGO-DA-ÍNDIA E DA ANONA: COMPARAÇÃO ENTRE POLPA E SUB-PRODUTOS*
Mafalda Alexandra Silva, Tânia Gonçalves Albuquerque, Rita C. Alves, M. Beatriz P.P. Oliveira, Helena S. Costa
- CP083 *Bioactive compounds extracted from industrial fruit juices by-products*
Vasco Lima, Mariana A. Andrade, Ana Sanches Silva, Fernanda Vilarinho, Maria Conceição Castilho, Khaoula Khwaldia, Fernando Ramos
- CP084 *USE OF BREWERS' SPENT GRAIN IN THE PRODUCTION OF SNACKS*
Anna Wieczorek, Anabela Amaral, Olga Amaral, João Dias
- CP085 *ISOLATION AND CHEMICAL CHARACTERIZATION OF MELANOIDINS FROM CHIPS INDUSTRY BY-PRODUCTS*
Sílvia Petronilho, Manuel A. Coimbra, M. Rosário Domingues, Fernando Nunes
- CP086 *RECUPERAÇÃO DA CAFEÍNA A PARTIR DE UM SUBPRODUTO DE CAFÉ*
Rita C. Alves, Hélder Puga, Anabela S. Costa, Sílvia Bessada, M. Beatriz P.P. Oliveira
- CP087 *VALORIZAÇÃO NUTRICIONAL DE SUBPRODUTOS DA INDÚSTRIA VINÍCOLA*
Anabela S.G. Costa, Rita C. Alves, Liliana Espírito Santo, M. Antónia Nunes, M. Beatriz P. P. Oliveira
- CP088 *EXTRACTION OF OLIVE POMACE ANTIOXIDANT COMPOUNDS: SUSTAINABILITY VERSUS YIELD*
M. Antónia Nunes, Anabela S.G. Costa, Joana Santos, Rita C. Alves, M. Beatriz P. P. Oliveira
- CP089 *SUSTAINABLE RECOVERY OF ANTIOXIDANT COMPOUNDS FROM OLIVE POMACE VIA A MEMBRANE-ASSISTED PROCESSING*
M. Antónia Nunes, Sylwin Pawlowski, Anabela S.G. Costa, Rita C. Alves, Svetlozar Velizarov, M. Beatriz P. P. Oliveira
- CP090 *FERMENTED GREEN TOMATO: A VALUABLE APPROACH TO CONVERT NON-USABLE TOMATOES INTO A BENEFICIAL FOOD ADDITIVE*
Rafaela Santos, Isabel Sousa, Anabela Raymundo, João Santos Silva, Catarina Prista, Mariana Mota
- CP091 *INTEGRATION OF MEMBRANE PROCESSES IN VALORIZATION OF GOAT CHEESE WHEY*
David José Azedo, Antónia Macedo, Teresa Santos, Carlos Dias Pereira, Marta H.F. Henriques, David Gomes, Raquel Borges

CP092 *AGROINDUSTRIAL BYPRODUCTS AS POSSIBLE ANTIMICROBIAL INGREDIENTS IN ANIMAL FEED*

Elisabete Coelho, Jéssica Santos, Ana M. Brenha, Soraia P. Silva, Cláudia P. Passos, Isabel Henriques, Manuel A. Coimbra

CP093 *CHARACTERIZATION OF A CONCENTRATED SECOND CHEESE WHEY*

Margarida Faustino, Ana Sofia Salsinha, Lígia Pimentel, Luís Alcalá, Ana Cristina Freitas, Ana Maria Gomes, Carlos Dias Pereira, Manuela Pintado

CP094 *ESTRATÉGIA SUSTENTÁVEL PARA A VALORIZAÇÃO DO SORO DE LEITE NO DESENVOLVIMENTO DE PÃO COM PROPRIEDADES ANTICANCERÍGENAS*

Christine Macedo, Cláudia Feiteira, Cristiana Nunes, Ana Lima, Ricardo Ferreira, Isabel Sousa, Anabela Raymundo

Produção alimentar sustentável

CP095 *LIGNIN NANOPARTICLES LOADED WITH BLUISH PYRANOANTHOCYANIN PIGMENTS. INCREASED STABILITY IN AQUEOUS SYSTEMS.*

Paula Araújo, Ana Costa, Iva Fernandes, Nuno Mateus, Victor de Freitas, Bruno Sarmento, Joana Oliveira

CP096 *Agaricus Blazei Murril- A Potential Ingredient for Nutraceutical Outcomes*

Oludemi Taofiq, Francisca Rodrigues, Lillian Barros, Ricardo C. Calhelha, Ana M.

González-Paramás, Maria F. Barreiro, M. Beatriz P.P. Oliveira, Isabel C.F.R. Ferreira

CP097 *ASSESSING THE NUTRITIONAL PROFILE AND ANTIOXIDANT ACTIVITY OF RED SEaweEDS SPECIES PRODUCED IN INTEGRATED MULTI-TROPHIC AQUACULTURE SYSTEM*

Filipa B. Pimentel, Vasco D. Teixeira, Anabela S.G. Costa, Rita C. Alves, M. Beatriz P.P. Oliveira

Qualidade e segurança de alimentos

CP098 *BIOMONITORING OF ORGANOCHLORINE PESTICIDES IN PORTUGUESE COAST SHRIMP*

Maria Luz Maia, Conceição Calhau, Cristina Delerue-Matos, Valentina F. Domingues

CP099 *ANALYSIS OF BIOGENIC AMINES IN FISH BY HPLC-FLD*

Servaas de Cock, João Teixeira, Maria João Ramalhosa, César Oliveira, Cristina Delerue-Matos

CP100 *AVALIAÇÃO DO pH NA TRANSFORMAÇÃO DO MÚSCULO EM CARNE BOVINA*

Letícia Landum, Inês Fernandes, Silvina Ferro Palma

CP101 *ASSESSMENT OF FUNCTIONAL PROPERTIES AND DETERMINATION OF PHARMACEUTICALS IN SUBCRITICAL WATER EXTRACTS FROM SEaweEDS*

Ana P. Carvalho, Paula Paíga, Inês Ribeiro, Bruno Pedras, Rita Craveiro, Francisca Mano, Pedro Simões, Cristina Delerue-Matos, Clara Grosso

CP102 *DETERMINAÇÃO DE SELÊNIO TOTAL EM SUPLEMENTOS ALIMENTARES EMPREGANDO QUANTUM DOTS COMO SONDAS FLUORESCENTES*

Leandro G. Benzi, Maria das Graças A. Korn, Rodolfo M.M. Santana

CP103 *USE OF DIGITAL IMAGE ANALYSIS FOR MONITORING THE RIPENING OF PDO SERPA CHEESE*

João Dias, Nuno B. Alvarenga, Maria João Carvalho, Olga Amaral, A. Pedro Louro Martins, Cristina Pinheiro, Ana Garrido, Eliana Machado, Patrícia Lage and Maria F. Duarte

CP104 *OPTIMIZATION AND DEVELOPMENT OF ANALYTICAL METHODS FOR THE DETERMINATION OF NEW BROMINATED FLAME RETARDANTS AND POLYBROMINATED DIPHENYL ETHERS IN CHILI PEPPERS*

Virgínia Cruz Fernandes, Ward Luts, Cristina Delerue-Matos, Valentina F. Domingues

CP105 *SELECTION OF MITOCHONDRIAL DNA MARKERS FOR COW'S MILK ALLERGEN DETECTION*

Caterina Villa, Joana Costa, M. Beatriz P.P. Oliveira, Isabel Mafra,

CP106 *DNA-BASED STRATEGIES TO DETECT AND QUANTIFY SHRIMP CRUSTACEANS AS POTENTIAL ALLERGENS*

- CP107 *DETERMINATION OF BENZOIC ACID AND SORBIC ACID IN FOODSTUFFS BY HIGH PERFORMANCE LIQUID CHROMATOGRAPHY WITH UV DETECTION*
João Costa, M. Celeste Serra, Elsa Reis Vasco
- CP108 *EVALUATION OF A MODIFIED QUECHERS METHOD FOR THE EXTRACTION OF BROMINATED FLAME RETARDANTS FROM RED FRUITS BY GC-MS*
V. C Fernandes, M. Freitas, J G. Pacheco, V. F. Domingues, C. Delerue-Matos
- CP109 *VOLATOMIC PROFILE COMBINED WITH CHEMOMETRIC ANALYSIS. A POWERFUL TOOL TO DISCRIMINATE CITRUS SPECIES*
Jose A. Figueira, Priscilla Porto-Figueira, Jose S. Câmara
- CP110 *ESTUDO DOS EFEITOS DA DIGESTÃO GASTROINTESTINAL IN VITRO E FERMENTAÇÃO COLÓNICA EM EXTRATOS FENÓLICOS E BIOATIVIDADES DE ROSMARINUS OFFICINALIS L.*
Rúbia C.G. Corrêa, Geferson A. Gonçalves, , Lillian Barros, Maria Inês Dias, Ricardo C. Calhelha, Vanesa G. Correa, Adelar Bracht, Rosane M. Peralta, Isabel C.F.R. Ferreira
- CP111 *PRESERVATION OF FRESH ATLANTIC SALMON (SALMO SALAR) UNDER HYPERBARIC STORAGE AT REFRIGERATED TEMPERATURE: MICROBIAL AND PHYSICOCHEMICAL INDICATORS RELATED TO QUALITY*
Liliana G. Fidalgo, Rodolfo Castro, Marcos Trigo, Mónica Carrera, Santiago Aubourg, Ivonne Delgadillo, Jorge A. Saraiva
- CP112 *ESTUDO DO EFEITO DA LUMINOSIDADE E DO TEMPO DE GERMINAÇÃO NO PERFIL SENSORIAL DOS GERMINADOS DE BRÁSSICAS: COUVE PENCA, GALEGA E BRÓCOLO*
Ana Paula Vale, Natalina Carvalho, Júlio César Lopes, Isabel M. Afonso
- CP113 *DEFEITOS EM QUEIJO DE OVELHA COM LEITE CRU ESTUDO PRÁTICO DE UM CASO*
Maria Teresa G. Santos, Elsa Caetano, Paulo Serol, Célia Lampreia, João Dias, Manuela Costa, Maria João Carvalho, António Miguel Floro, Olga Amaral, Antónia Macedo e Nuno B. Alvarenga
- CP114 *VALORIZAÇÃO DA MICROFLORA DO QUEIJO SERPA ESTUDO BASE PARA O DESENHO DE INÓCULOS AUTÓCTONES*
Maria Teresa G. Santos, Paulo Serol, Célia Lampreia, João Dias, Manuela Costa, Maria João Carvalho, António Miguel Floro, Olga Amaral, Antónia Macedo e Nuno B. Alvarenga
- CP115 *ANÁLISE DE COMPONENTES PRINCIPAIS APLICADA AO ESTUDO DO COMPORTAMENTO REOLÓGICO: O CASO DO QUEIJO FUNDIDO*
Carla Barbosa, Susana Rocha, M. Rui Alves
- CP116 *QUALIDADE NUTRICIONAL E SENSORIAL DE CENOURAS MINIMAMENTE PROCESSADAS E COZIDAS EMBALADAS EM ATMOSFERA DE ALTO TEOR DE CO₂*
Carla Barbosa , M.R. Alves, M.B.P.P. Oliveira
- CP117 *INTERAÇÃO DE UMA MISTURA DE PROCIANIDINAS COM SALIVA HUMANA DE DIFERENTES INDIVÍDUOS*
Carlos Guerreiro, Elsa Brandão, Nuno Mateus, Victor de Freitas, Susana Soares
- CP118 *SENSORY ANALYSIS OF PDO SERPA CHEESE PRODUCED WITH DIFFERENT ECOTYPES CYNARA CARDUNCULUS L.*
M.J. Carvalho;N.B. Alvarenga, J. Dias, O. Amaral, P. Lage, A.M. Floro, M. Costa and M.F. Duarte

Lista de Participantes

Nome	Email	Instituição
Maria do Carmo Serrano	carmo.serrano@inia v.pt	INIAV
Maria Inês Moreira Figueiredo Dias	maria.ines@ipb.pt	Centro de Investigação de Montanha
WATERS TECHNOLOGIES LC-MS PORTUGAL, UNIPESSOAL LDA	portugal@waters.co m	Waters Technologies LC-MS Portugal
Aida Maria Gonçalves Moreira da Silva	aidams@esac.pt	Escola Superior Agrária de Coimbra
João Pedro Marques Lima	joao.lima@estescoi mbra.pt	Escola Superior de Tecnologia da Saúde de Coimbra
Joana Filipa Brígida Duarte	jfbduarte@hotmail. com	Instituto Superior de Agronomia
Rita de Oliveira Soares	ritinha_gemea@hot mail.com	Instituto Superior de Agronomia
Paulo César Lopes Serol	paulo_serol@outloo k.pt	Instituto Politécnico de Beja
Cláudia Alexandra Colaço Lourenço Viegas	claudia.viegas@esht e.pt	Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril
Hugo Filipe Felix Antunes da Silva	hsilva@deq.isel.ipl.p t	ISEL
Antónia Teresa Zorro Nobre Macedo	atmacedo@ipbeja.p t	Instituto Politécnico de Beja
David José Chaveiro da Silva Azedo	david.azedo@ipbeja .pt	Instituto Politécnico de Beja
Isabel Maria Rôla Coelhooso	imrc@fct.unl.pt	FCT- Universidade Nova de Lisboa
Carolina Santos Pereira	pereiracarolina03@ gmail.com	CALSEG / LAQV-Requimte, Laboratório de Bromatologia e Hidrologia
Susana Andreia Alves da Rocha	srocha@estg.ipvc.pt	ESTG/IPVC
Telmo José Anselmo Francisco	tjafrancisco@gmail. com	LAQV-REQUINTE
Ricardo Jorge Correia Dias	rj.correia.dias@gma il.com	Faculdade de Ciências da Universidade do Porto
Isabel Maria Barreira Afonso Paula	iafonso@esa.ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Ana Rita Cardoso Borges	ritaborges_17@Hot mail.com	Instituto Politécnico de Bragança
Ana Cristina Mendes Ferreira da Vinha	anafvinha@gmail.co m	REQUIMTE/LAQV
Elsa Judite Ferreira Azevedo Brandão	elsajudite@gmail.co m	Faculdade de Ciências da Universidade do Porto
Carlos Guerreiro	carloseloyguerreiro 02@gmail.com	Faculdade de Ciências da Universidade do Porto
Preciosa de Jesus da Costa Pires	ppires@estg.ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo

14º Encontro de Química dos Alimentos

Ana Luísa Leite Fernandes Amaro	aamaro@porto.ucp.pt	Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa
João Pedro Trigo	joao-trigo@hotmail.com	Universidade de Aveiro
Soudabeh Ghalamara	s.ghalamara85@gmail.com	Universidade Católica Portuguesa - Porto
Behnam Taghizadeh	b.taghizadeh84@gmail.com	catolica university
Soudabeh Ghalamara	sghalamara@ucpcrp.pt	Universidade Católica Portuguesa
Célia Ferreira Rocha	celiaferreirarochoa@gmail.com	FCNAUP
Cristina Maria Santos Conceição Pinheiro	ccp@uevora.pt	Universidade de Évora
Margarida Pina	margaridafpina@gmail.com	Instituto Superior de Agronomia
Christine da Silva Macedo	chmacedo1309@gmail.com	Universidade de Lisboa
Bruno Miguel Fernandes Campos	bm.campos@campus.fct.unl.pt	Faculdade de Ciências e Tecnologia
Bruno Miguel Fernandes Campos	bmcampos@campus.fct.unl.pt	Faculdade de Ciências e Tecnologia
Sheyma KHEMIRI	khemirisheyma@gmail.com	National Institute of Applied Sciences and Technology
Carla Alexandra Lopes Graça	lopesgraca.carla@gmail.com	Instituto Superior de agronomia - Universidade de Lisboa
Rafaela do Couto Santos	rscantos@isa.ulisboa.pt	Instituto Superior de Agronomia / LEAF
Maria Beatriz Prior Pinto Oliveira	beatoliv@ff.up.pt	REQUIMTE/LAQV Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto
Maria Celeste de Carvalho N. P. Morais Serra	mcserra@deq.isel.ipl.pt	instituto Superior de Engenharia de Lisboa
Ricardo Miguel Pereira Pinto	pintoricardo@ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Núria Leandra Nascimento Reis	nurialeandrareis@gmail.com	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Maria Alberta Pereira das Neves da Fonseca Araújo	alberta@estg.ipvc.pt	ESTG-IPVC
Maria Cristiana Henriques Nunes	crnunes@gmail.com	Instituto Superior de Agronomia
Diana Brito de Barros	dib@ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Hélder Oliveira	hjcoliv@gmail.com	Faculdade de Ciências Universidade do Porto
Anabela Cristina da Silva Naret Moreira Raymundo	anabraymundo@isa.ulisboa.pt	Instituto Superior de Agronomia
Isabel Nunes de Sousa	isabelsousa@isa.ulisboa.pt	Instituto Superior de Agronomia
Catarina da silva Vieito	catarina.sv@hotmail.com	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Manuela Vaz Velho	mvazvelho@estg.ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo

14º Encontro de Química dos Alimentos

Paula Araújo	prauinha_araujo@hotmail.com	FCUP
Liliana Gonçalves Fidalgo	lilianafidalgo@ua.pt	Universidade de Aveiro
Silvia Alexandra Monteiro Moreira	silvia.moreira@ua.pt	Universidade de Aveiro
Joana Sofia Barros da Costa	joanabcosta@gmail.com	REQUIMTE-LAQV/FFUP
Sónia Rocha Neves Pereira de Oliveira	soniarochaneves@gmail.com	ISA
Jorge Manuel Alexandre Saraiva	jorgesaraiva@ua.pt	Universidade de Aveiro
Ana Rita Santos Inácio	ritainacio@ua.pt	Universidade de Aveiro
Mauro Diogo Batista dos Santos	mdbs@ua.pt	Universidade de Aveiro
Rui Pedro Figueiredo Neto Queirós	rui.queiros@ua.pt	Universidade de Aveiro
Ana Cristina Sobrosa Rodrigues Duarte	duartede@ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Ana Patricia Sousa	apatriciasousa@estg.ipvc.pt	IPVC
Maria João Conceição Candeias Alegria Timóteo Rodrigues	Maria.Alegria@sumolcompal.pt	SUMOL+COMPAL Marcas
Carlos Alberto Cruz Pinto	carlospinto@ua.pt	Universidade de Aveiro
Leandro Jorge Guimarães de Oliveira	loliveira@porto.ucp.pt	Universidade Católica Portuguesa
Ana Carolina Ervilha Paletta de Cerqueira Amaral	carol.ervilha@gmail.com	Faculdade de Farmácia Universidade do Porto
Rita Isabel Couto Pinheiro	ritapinheiro@estg.ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Carla Barbosa	cbarbosa@estg.ipvc.pt	Instituto Politécnico de Viana do Castelo
Taofiq Ayodele Oludemi	mesutforward@gmail.com	Instituto Politecnico de Braganca
José Carlos Reis Ribeiro	jose.ribeiro@sensetest.pt	Faculdade de Ciências da Universidade do Porto
ELSA VIEIRA	elsavieiraf@gmail.com	requimte/LAQV
José Aldónio Oliveira Figueira	krudstar@gmail.com	Universidade da Madeira
Ana Clara F M T Grosso	aclaragrosso@gmail.com	REQUIMTE/LAQV
Rita Carneiro Alves	rita.c.alves@gmail.com	REQUIMTE, LAQV/ FFUP
Ana Soraia Pires Silva	soraiapiressilva@ua.pt	Universidade de Aveiro
Cátia Sofia Faria Martins	catia.martins19@gmail.com	Universidade de Aveiro
Gonçalo Vieira Saraiva de Oliveira	gvso@ua.pt	Universidade de Aveiro
Tânia Cristina de São Pedro Pires	tania.pires@ipb.pt	Centro de Investigação de Montanha
Sílvia Lancha Petronilho	silviapetronilho@ua.pt	Universidade de Aveiro
Cláudia Sofia Cordeiro Nunes	claudianunes@ua.pt	Universidade de Aveiro

14º Encontro de Química dos Alimentos

Ana Paula Taboada da Costa Santos Carvalho	ana.p.santos.carvalho@gmail.com	REQUIMTE/LAQV
Elisabete Verde Martins Coelho	ecoelho@ua.pt	Universidade de Aveiro
Mariana Alvoco Andrade	malvoco92@gmail.com	Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge
Leandro Gonçalves Benzi	leo-benzi@hotmail.com	Universidade Federal da Bahia (UFBA)
Bernardo Artur Fernandes Lopes	mcarocho@ipb.pt	Instituto Politécnico de Bragança
Joana Andréa Soares Amaral	jamaral@ipb.pt	Instituto Politécnico de Bragança
Sandra Fernandes Gomes	sfgomes86@gmail.com	INIAV
Lillian Bouçada de Barros	lillian@ipb.pt	Instituto Politécnico de Bragança
Maria de Sousa Silva Lopes	mlopes108@gmail.com	Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra
Vasco José Costa de Lima	vasco.jose.lima@gmail.com	Faculdade de Farmácia da Universidade de Coimbra
Inês Filipa Mourão Ferreira	ines.filipa.mourao.ferreira@gmail.com	Faculdade Ciências Universidade do Porto
Silvina dos Anjos Pimenta M. Maia Ferro Palma	sfpalma@ipbeja.pt	Instituto Politécnico de Beja
Maria Antónia da Mota Nunes	antonianunes.maria@gmail.com	Faculdade de Farmácia REQUIMTE/LAQV
Cristina Maria Fernandes Delerue Alvim Matos	cmm@isep.ipp.pt	REQUIMTE, Instituto Superior de Engenharia do Porto
Maria Filomena de Jesus Raposo	fraposo@ua.pt	Universidade de Aveiro
Zélia Ribeiro Alves	zeliaralves@ua.pt	Universidade de Aveiro
Filipa Sofia Dinis Reis	freis@ipb.pt	Centro de Investigação de Montanha (CIMO)
Mafalda Alexandra Marinho Machado da Silva	mafaldasilva135@hotmail.com	Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge, I.P.
Eliana Andreia Pires Castilho Pereira	eliana@ipb.pt	Instituto Politécnico de Bragança
Thelma de Barros Machado	thel34@gmail.com	Universidade do Porto
RICARDA DANIELA VALENTIM DA TORRE	rdvdt@isep.ipp.pt	INSTITUTO SUPERIOR DE ENGENHARIA DO PORTO
Ana Filipa Mandim Pires	filipamandim@ipb.pt	Instituto Politécnico de Bragança
Tânia Gonçalves Albuquerque	tania.g.alb@gmail.com	REQUIMTE-LAQV/FFUP
Susana Margarida Leite Machado	su_tche@hotmail.com	REQUIMTE/LAQV
Virgínia Maria Monteiro da Cruz Fernandes	vircru@gmail.com	REQUIMTE/LAQV - ISEP
José Sousa Câmara	jsc@uma.pt	Universidade da Madeira
Rúbia Corrêa	rubia_engalim@hotmail.com	Centro de Investigação de Montanha
RUPESH KUMAR SINGH	rupeshbio702@gmail.com	Centro de Química de Vila Real (CQ-VR)
Joana Filipa Martinho Lopes	lopesjoana@ua.pt	Universidade de Aveiro
Priscilla Felicio Porto Figueira	priscillaportofigueira@gmail.com	Universidade da Madeira

14º Encontro de Química dos Alimentos

Ana Margarida Massa Faustino	afaustino@porto.ucp.pt	Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa
Manuela de Fátima Ferraz Machado	mmachado@porto.ucp.pt	Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa
Liliana João Gatões da Silva	ljgsilva@hotmail.com	Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra
Helena Maria Araújo Rodrigues	helenamarodrigues94@gmail.com	Escola Superior de Biotecnologia, Universidade Católica Portuguesa
Lisete Sousa Paiva	lisetepaiva@gmail.com	Plantações de Chá Gorreana/Universidade dos Açores
Victor Gomes Lauriano de Souza	v.souza@campus.fct.unl.pt	Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa
José António Bettencourt Baptista	jose.ab.baptista@uac.pt	Universidade dos Açores/Plantações de Chá Gorreana
Carolina Pereira Rodrigues	cpe.rodrigues@campus.fct.unl.pt	Faculdade de Ciências e Tecnologia da Universidade Nova de Lisboa
Elisabete Maria de Castro Lima	elisabete.mc.lima@uac.pt	Universidade dos Açores
Olga Maria Reis Pacheco de Amaral	olga.amaral@ipbeja.pt	Instituto Politécnico de Beja
Nuno Bartolomeu Mendes Godinho de Alvarenga	nuno.alvarenga@iniav.pt	IPBeja
Maria João Barata de Carvalho	joaobcarvalho@ipbeja.pt	Instituto Politécnico de Beja
Patrícia Coelho Lage	patricialage_@hotmail.com	Instituto Politécnico de Beja
João Jorge Mestre Dias	joao.dias@ipbeja.pt	Instituto Politécnico de Beja