

# IV CNESEA - Programa sessões paralelas

ALIMENTAR

SESSÃO 1 INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO

4 NOVEMBRO

|             | MODERADORES: CLEMENTINA SANTOS (IPB) E ISABEL AFONSO (IPVC)  | ANFITEATRO 2 |
|-------------|--|--------------|
| 11:00-11:10 | <u>Elsa Ramalhosa</u> , Evla Mutlu, Gözdegül Baser, Paula Whyte and Anna-Maria Saarela   | IPB          |
|             | PROJETO ERASMUS+ - ETHICAL FOOD ENTREPRENEURSHIP: DESENVOLVIMENTO DE UM GUIA PARA EDUCADORES EM INOVAÇÃO DE ALIMENTOS ÉTICOS                           |              |
| 11:15-11:25 | <u>Raquel Guiné</u> , Daniela V. T. A. Costa, Selda Çelik, Sofia Florença, Manuela Ferreira, Ana Paula cardoso, Sumeyye Çetin, Cristina Amaro da Costa | IPV          |
|             | ESTUDO COMPARATIVO SOBRE O CONSUMO DE PRODUTOS ALIMENTARES SUSTENTÁVEIS EM PORTUGAL E NA TURQUIA DURANTE A PANDEMIA DE COVID-19                        |              |
| 11:30-11:40 | Sandra Rodrigues, Lia Vasconcelos, Ana Leite, Iasmin Ferreira, Etelvina Pereira, <u>Alfredo Teixeira</u>   | IPB          |
|             | UTILIZAÇÃO DE BAGAÇO DE AZEITONA NA ALIMENTAÇÃO DE PORCOS BÍSARO. EFEITO NAS CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS E SENSORIAIS DO MÚSCULO LONGISSIMUS       |              |
| 11:45-11:55 | <u>Ana Ribeiro</u> , Miguel Elias, Bárbara Teixeira and Rogério Mendes   | IPS          |
|             | EFEITO DA ÉPOCA DE CAPTURA, ADIÇÃO DE TRANSGLUTAMINASE E DE FIBRA DE GLUCOMANANO NAS PROPRIEDADES FÍSICAS DE FIAMBRES DE ROBALO DE AQUACULTURA.        |              |
| 12:00-12:10 | <u>Maria João Carvalho</u> , José Manuel Ferro Palma, Silvina Ferro Palma, João Dias and Liliana Fidalgo   | IPBeja       |
|             | GLUTEN-FREE BREADS: NUTRITIONAL, RHEOLOGICAL AND TEXTURAL PROFILE  |              |
| 12:15-12:25 | <u>Paula Correia</u> , Clara Vouga, Catarina Coelho, Raquel Guiné and Cristina Costa   | IPV          |
|             | PRODUÇÃO DE FARINHA DE LARVAS E PUPAS DE ZÂNGÃO  |              |
| 12:30-12:40 | <u>Volkan Aylanc</u> , Nehed Smati, Vitor Martins, Soraia I. Falcao, Paula Rodrigues and Miguel Vilas-Boas   | IPB          |
|             | NUTRITIONAL COMPOSITION, BIOACTIVITY AND MICROBIOLOGICAL STABILITY OF BEE BREAD DURING THE PRESERVATION PROCESS  |              |
| 12:45-12:55 | Beatriz Areias, Diogo Ferreira, <u>Lara Campos</u> , Pedro Esperanço, Carla Rodrigues, Ana C.A. Veloso and Marta Henriques                             | IPC          |
|             | EXTRATOS DE BORRAS DE CAFÉ COM ATIVIDADE BIOATIVA PARA PRODUÇÃO DE HIDROGÉIS   |              |

# IV CNESEA - Programa sessões paralelas

ALIMENTAR

SESSÃO 2 INOVAÇÃO E VALORIZAÇÃO EM HORTOFRUTÍCOLAS

4 NOVEMBRO

|             | MODERADORES: GORETI BOTELHO (IPC) E MARIA DA GRAÇA CARVALHO (IPP)   | AUDITÓRIO |
|-------------|---|-----------|
| 15:45-15:55 | Matilde Rodrigues, Ana Luísa Vara, Jonava Petrovic, Maria Inês Dias, António Nogueira, Marina Sokovic, Isabel C. F. R. Ferreira, José Pinela and Lillian Barros                             | IPB       |
|             | COMPOSIÇÃO NUTRICIONAL E ATIVIDADE ANTIOXIDANTE E ANTIMICROBIANA DA FRAMBOESA VERMELHA  |           |
| 16:00-16:10 | Jéssica Domingues, Ana Patrícia Guedes, Márcio Meira, Nuno Vieira E Brito, Ana Paula Vale and Isabel Afonso   | IPVC      |
|             | VALORIZAÇÃO DE FRUTOS SILVESTRES AUTÓCTONES NO ALTO MINHO. COMPOSIÇÃO CENTESIMAL DO MEDRONHO (ARBUTUS UNEDO L.)   |           |
| 16:15-16:25 | <u>Maria Gabriela Leichtweis</u> , Adriana K. Molina, Carla Pereira, Tania C.S. Pires, Ricardo Calhelha, Neji Tarchoun, M. Beatriz P.P. Oliveira, Isabel C.F.R. Ferreira and Lillian Barros | IPB       |
|             | SUBPRODUTOS DE ABÓBORA COMO FONTE DE CONSERVANTES NATURAIS PARA APLICAÇÃO ALIMENTAR   |           |
| 16:30-16:40 | M. Gabriela Basto de Lima, <u>Sara Sousa</u> , Délio Raimundo, Ana Neves, Marília Henriques, Adelaide Oliveira and Margarida Oliveira   | IPS       |
|             | DESIDRATAÇÃO OSMÓTICA: UMA TECNOLOGIA EMERGENTE APLICADA À FILEIRA HORTOFRUTÍCOLA   |           |
| 16:45-16:55 | <u>Elsa Ramalhosa</u> , Khalil Hmida, Asma Ben Salem, J.S Díaz and Ermelinda L. Pereira   | IPB       |
|             | APLICAÇÃO DE REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS EM CASTANHA (CASTANEA SATIVA): EFEITO NAS PROPRIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS E MICROBIOLÓGICAS   |           |
| 17:00-17:10 | <u>Marta Vilas Boas</u> , Susana Mendes, Isabel Valín and Isabel Afonso   | IPVC      |
|             | ANÁLISE DOS PRINCIPAIS PARÂMETROS DE QUALIDADE EM VINHOS OBTIDOS DE CASTAS MINORITÁRIAS DA REGIÃO DOS VINHOS VERDES   |           |
| 17:15-17:25 | <u>Nuno Ferreira</u> , José Alberto Pereira, Paula Baptista, António Peres and Nuno Rodrigues   | IPB       |
|             | ESTABELECIMENTO DE GRUPOS HOMOGÉNEOS DE EXEMPLARES DE OLIVEIRAS CENTENÁRIAS ATRAVÉS DE PARAMETROS MORFOLÓGICOS DE FRUTOS E ANÁLISE SENSORIAL E ESPECTROSCOPIA FTIR DOS AZEITES              |           |
| 17:30-17:40 | <u>Daniela Ruano</u> , José Alberto Pereira, Francisco Dias and Nuno Rodrigues  | IPB       |
|             | ATIVIDADE ANTIOXIDANTE DE AZEITES DAS DOP “TRÁS-OS-MONTES”, “BEIRA INTERIOR” E “ALENTEJO INTERIOR”:<br>ESTUDO COMPARATIVO   |           |
| 17:45-17:55 | <u>Fatima Peres</u> , Carla Inês, Joedna Campos, Conceição Vitorino, Cecilia Gouveia, José Pragana and António Cordeiro   | IPCB      |
|             | COMPOSIÇÃO EM ÁCIDOS GORDOS E FENÓIS TOTAIS DE AZEITES DE CULTIVARES TRADICIONAIS PORTUGUESAS   |           |