

WORKSHOP II

MACROALGAS DA COSTA PORTUGUESA: UMA ABORDAGEM ECONÓMICA E NUTRICIONAL

24 de outubro 2019

Local

Auditório Vítor Santos
Instituto Superior de Engenharia do Porto

Submissão de resumos e inscrições:

www.isep.ipp.pt/Page/ViewPage/WorkshopsMacroalgas

Datas importantes

Submissão de resumos:
10 de outubro

Aceitação de resumos:
15 de outubro

Inscrição: 18 de outubro

Valor da inscrição

Estudantes: 20 €

Outros: 50 €

Inscrição nos 2 workshops: 25% de desconto

Comissão Organizadora

Clara Grosso
Cristina Delerue-Matos
Cristina Soares
Fátima Barroso
Florinda Martins
Hendrikus Nouws
Paula Paíga



PROGRAMA

A alimentação baseada no consumo de macroalgas está em forte crescimento devido aos seus benefícios para a saúde. As algas comestíveis são ricas em compostos bioativos, como fibras alimentares solúveis, proteínas, minerais, vitaminas, ácidos gordos polinsaturados, esteróis, carotenoides e florotaninos, entre outros. No entanto, o consumo de macroalgas pode acarretar alguns riscos associados com a adsorção de substâncias tóxicas.

Este workshop pretende discutir diversos aspetos da utilização das macroalgas na alimentação e na indústria alimentar e incluirá ainda uma sessão de prova de várias receitas que têm como ingredientes as macroalgas. Esta sessão contará com a colaboração da Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto.

Serão aceites resumos para apresentação em poster (80 x 100 cm).

09h00 Registo

09h45 Sessão de abertura

10h00 **João Paulo Noronha** (REQUIMTE, FCT-UNL): "Macroalgas- uma fonte alimentar relevante. Estratégias para a sua introdução na dieta portuguesa"

10h30 **Luísa Valente** (CIIMAR): "Valorização de macroalgas como fontes naturais de nutrientes para peixes de aquacultura"

11h00 Pausa para café e sessão de posteres

11h30 **Loic Hilliou** (UM): "Carrageninas híbridas de macroalgas da costa Portuguesa: extracção, estrutura química e formação de géis"

12h00 **Teresa Oliveira** (Wedotech): "Macroalgas na indústria alimentar: diferenciação sensorial, nutricional e clean label"

12h30 Almoço

14h00 **Leonor Nunes** (CIIMAR): "Macroalgas: bem-estar e nutrição associadas ao seu consumo"

14h30 **António Marques** (IPMA & CIIMAR): "Utilização de macroalgas em soluções eco-inovadoras e sustentáveis para a indústria do pescado"

15h00 **Helena Abreu** (Algaplus): "ALGaplus - Sourcing high quality seaweed for food and cosmetics in Europe"

15h30 Provas de produtos com algas com a colaboração da **Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Politécnico do Porto**.

Sessão de posteres

17h00 Sessão de encerramento

Este trabalho é financiado por Fundos FEDER através do Programa Operacional Competitividade e Internacionalização - COMPETE 2020 e por Fundos Nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia no âmbito do projeto POCI-01-0145-FEDER-032610 - PTDC/MEC-DER/32610/2017.