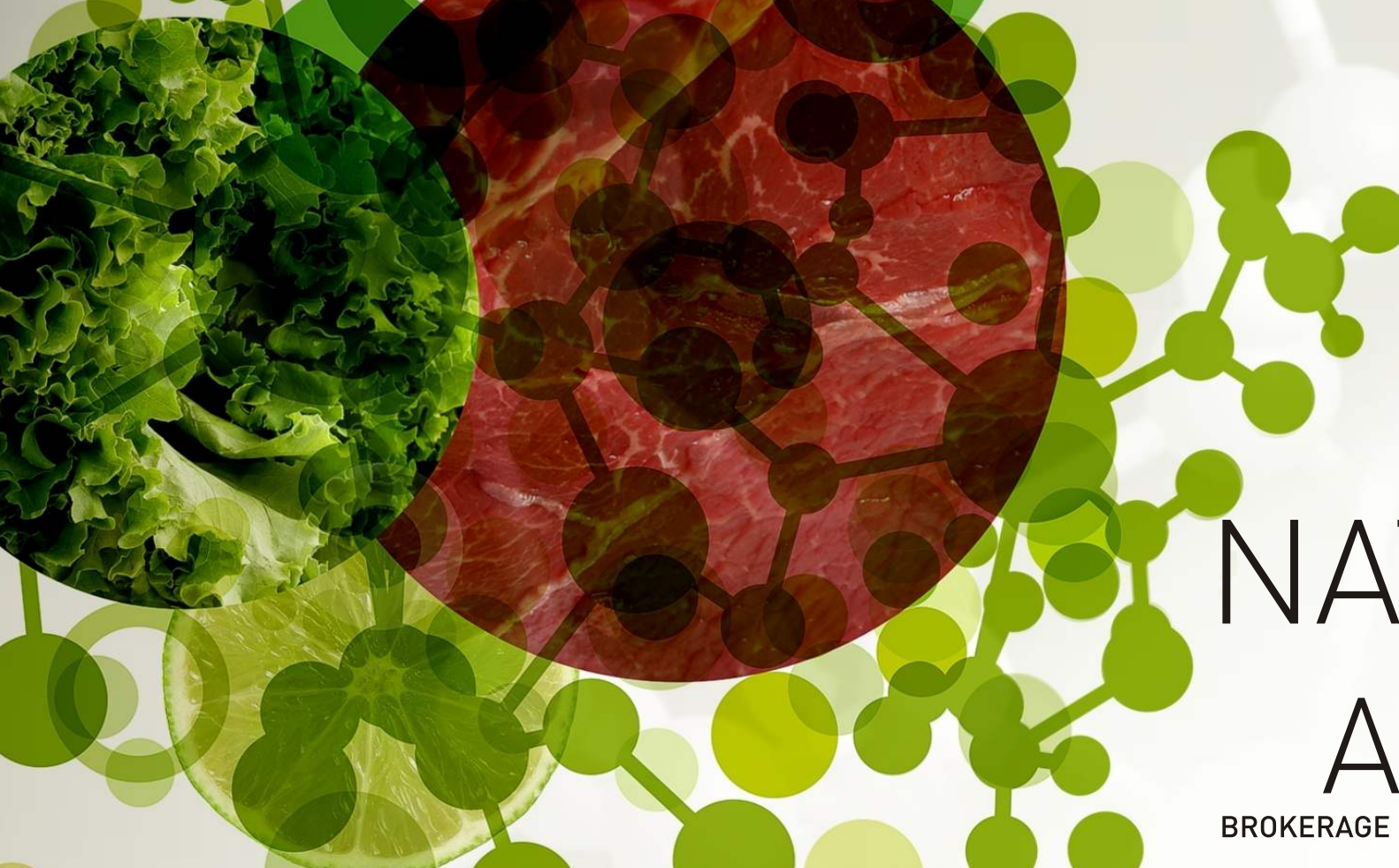




JORNADAS
TECNICAS

OS COMPOSTOS NATURAIS NA INDÚSTRIA ALIMENTAR

BROKERAGE EVENT / CONFERÊNCIAS / EXPOSIÇÃO DE POSTERS

APLICÁVEIS A PRODUTOS
DE ORIGEM VEGETAL

15.MAIO.2013
CANTANHEDE
BIOCANT PARK

09H00 CREDENCIAÇÃO
09H30 SESSÃO DE ABERTURA

PAINEL 1

ACÇÃO CONSERVANTE E OUTROS AUXILIARES TECNOLÓGICOS

- 10H00 ESTUDOS EM PRODUTOS NATURAIS
COM ACTIVIDADE ANTIMICROBIANA
MARCO TABORDA
LABORATÓRIO MICROBIOLOGIA BIOCANT
- 10H30 REVESTIMENTOS COMESTÍVEIS NA CONSERVAÇÃO
DE FRUTOS FRESCOS E MINIMAMENTE PROCESSADOS
MARGARIDA MOLDÃO MARTINS
ISA (INST. SUPERIOR DE AGRONOMIA)
- 11H00 UTILIZAÇÃO DE UMA PELÍCULA À BASE DE QUITOSANA, POSSUINDO
PROPRIEDADES ANTIMICROBIANAS E ANTIOXIDANTES
EM SIMULTÂNEO COM UMA BAIXA SOLUBILIDADE EM MEIO ÁCIDO,
COMO ALTERNATIVA À ADIÇÃO DO ANIDRIDO SULFUROSO DURANTE
A VINIFICAÇÃO DE VINHO BRANCO E ESPUMANTE
CLÁUDIA NUNES
UNIVERSIDADE DE AVEIRO
- 11H30 INTERVALO E EXPOSIÇÃO DE POSTERS SUBMETIDOS
- 12H00 COMPOSTOS NATURAIS PARA INCORPORAÇÃO NOS ALIMENTOS
SUSANA SILVA
BRENNTAG, S.A
- 12H30 DEBATE
- 13H00 ALMOÇO

PAINEL 2

COMO TORNAR O PRODUTO NUTRACEUTICO OU FUNCIONAL

- 14H30 ENQUADRAMENTO REGULAMENTAR
OS DESAFIOS ACTUAIS E FUTUROS
JOSÉ MALTA
NUTRI.ADD, S.A.
- 15H00 APLICAÇÃO DE INGREDIENTES FUNCIONAIS
OPORTUNIDADES E DESAFIOS
MANUELA PINTADO
UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PORTO
- 15H30 EXTRACTOS DE PLANTAS MEDICINAIS
COM APLICAÇÃO NUTRACEUTICA
MARGARIDA GOULART
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM

16H00 INTERVALO

16H15 USO DE STEVIA NA PRODUÇÃO DE COMPOTAS
MIGUEL WON
H.WON, LDA

PAINEL 3

SUBPRODUTOS OU RESÍDUOS COMO MATÉRIA-PRIMA UMA POSSÍVEL VALORIZAÇÃO

- 16H45 UM CAFÉ PARA DOIS
JOÃO CAVALEIRO
GUMELO
- 17H15 PRODUÇÃO DE INGREDIENTES BIOACTIVOS A PARTIR DOS RESÍDUOS
E/OU EXCEDENTES DE FRUTA UTILIZANDO TECNOLOGIAS LIMPAS
IBET
- 17H45 ENCERRAMENTO

ORGANIZAÇÃO



APOIO



09H00 CREDENCIAÇÃO
09H30 SESSÃO DE ABERTURA

PAINEL 1

ACÇÃO CONSERVANTE E OUTROS AUXILIARES TECNOLÓGICOS

- 10H00 O ORDENAMENTO JURÍDICO DA CARNE E DOS PRODUTOS
CÁRNEOS x INTERVENÇÃO DA ASAE
FILIPA MELO DE VASCONCELOS
E M^a JOÃO MATADO
ASAE
- 10H30 CONSERVAÇÃO DE PRODUTOS CÁRNEOS CURADOS/FUMADOS
POR ADIÇÃO DE BACTÉRIAS LÁCTICAS
MANUELA VAZVELHO
INSTITUTO POLITÉCNICO DE VIANA DO CASTELO
- 11H00 FILETES DE SARDINHA (SARDINA PILCHARDUS) CONGELADOS:
EFEITO DA SUPLEMENTAÇÃO DE ANTIOXIDANTES NATURAIS
NA ESTABILIDADE OXIDATIVA
RUI GANHÃO
INSTITUTO POLITÉCNICO DE LEIRIA
- 11H30 INTERVALO E EXPOSIÇÃO DE POSTERS SUBMETIDOS
- 12H00 APLICAÇÃO DE AGENTES NATURAIS NA PROMOÇÃO
DA SEGURANÇA E QUALIDADE DO ALIMENTO
MANUELA PINTADO
UNIVERSIDADE CATÓLICA DO PORTO
- 12H30 DEBATE

13H00 ALMOÇO

PAINEL 2

COMO TORNAR O PRODUTO NUTRACEUTICO OU FUNCIONAL

- 14H30 ENQUADRAMENTO REGULAMENTAR
OS DESAFIOS ACTUAIS E FUTUROS
DIANA MACHADO
NUTRI.ADD, S.A.
- 15H00 VÁRIAS SOLUÇÕES PARA APLICAÇÃO NOS PRODUTOS ALIMENTARES
LUSOCOALHO*
- 15H30 EXTRACTO DE FIGO DA INDIA RICO EM BETALAINAS:
UM CORANTE NATURAL COM PROPRIEDADES BIOACTIVAS
TERESA SERRA
IBET

16H00 INTERVALO

- 16H15 PRIMOR - GAMA DE PRODUTOS NATURA
MÓNICA LOUREIRO
PRIMOR CHARCUTARIA PRIMA
- 16H45 QUEIJO SALOIO*
- 17H15 UTILIZAÇÃO DE PLANTAS ENDÓGENAS E SUBPRODUTOS
DA AGROINDÚSTRIA NA DIETA DE RUMINANTES COMO FORMA
DE MELHORAR A CAPACIDADE ANTIOXIDANTE E PERFIL
DE ÁCIDOS GORDOS DA CARNE
ELIANA JERÓNIMO
CEBAL (CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGRÍCOLA
E AGRO-ALIMENTAR DO ALENTEJO)

17H45 APRESENTAÇÃO DO ESTUDO DE CARACTERIZAÇÃO
DO CLUSTER EMERGENTE DA BIOTECNOLOGIA
NUNO GOMES
BICS - ASSOCIAÇÃO DOS CENTROS DE EMPRESA E INOVAÇÃO PORTUGUESES

18H15 ENCERRAMENTO

* A CONFIRMAR

MAIS INFORMAÇÕES EM WWW.TAGUSVALLEY.PT E [HTTP://WWW1.BIOCANT.PT/JORNADAS_ALIMENTAR/](http://WWW1.BIOCANT.PT/JORNADAS_ALIMENTAR/).