

JORNADAS TÉCNICAS 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 A UTILIZAÇÃO DE COMPOSTOS NATURAIS PARA CONSERVAR OS ALIMENTOS
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 TÍTULO A ANUNCIAR*
MARGARIDA GOULART
ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE SANTARÉM
- 16H00 INTERVALO
- 16H15 TESTEMUNHO SUMOL+COMPAL, PRODUTOS ZERO CALORIAS E PRODUTOS COM CARACTERÍSTICAS BENÉFICAS

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

APLICÁVEIS A PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL

29.MAIO.2013
ABRANTES

TAGUSVALLEY
TECNOPOLO DO VALE DO TEJO

09H00 CREDENCIAÇÃO
09H30 SESSÃO DE ABERTURA

PAINEL 1

ACÇÃO CONSERVANTE E OUTROS AUXILIARES TECNOLÓGICOS

- 10H00 A REGULAMENTAÇÃO DO USO DE ADITIVOS
FILIPA VASCONCELOS
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

12H50 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 COMPOSTOS NATURAIS PARA A INDÚSTRIA ALIMENTAR*
LUIS COBILLAS
BIOSTAR.S.A
- 15H30 DANONE*
- 16H00 INTERVALO

- 16H15 O TESTEMUNHO DA CASA QUINTELA, FIAMBRE COM ÓMEGA 3*
- 16H45 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)

* A CONFIRMAR

ORGANIZAÇÃO



APOIO



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