

As macroalgas na biotecnologia, saúde e alimentação

30 de março de 2022

Programa

14h00 – Sessão de abertura

14h15 – Helena Oliveira (IPMA e CIIMAR)

“Macroalgas como futuros alimentos e ingredientes sustentáveis e funcionais”

14h30 – Adriana Guerreiro (ISS Ínclita Seaweed Solutions, CIIMAR)

“Valorização de biomassa de macroalgas: Caminho para uma biorefinaria”

14h45 – Louisa Gomes (Universidade de Coimbra/MARE)

“Isolamento e caracterização de pigmentos”

15h00 – João Baixinho (iBET)

“Cromatografia como metodologia para caracterizar a composição de extratos bioativos de *Codium tomentosum* Stackhouse”.

15h15 – Inês Gomes (REQUIMTE/LAQV e ESS-IPP)

“Avaliação dos efeitos neuroprotetores de extratos subcríticos de *Himanthalia elongata* (L.) S.F.Gray extracts”

15h30 – Andreia Lopes (REQUIMTE/LAQV e ESS-IPP)

“Alimentos funcionais com propriedades neuroprotetoras adaptados à população sénior”

15h45 – Encerramento

Link do workshop: <https://videoconf-colibri.zoom.us/j/82919429596?pwd=c3pxNGt2Z2ZpYmVBNlQWZRaGhyYWxCZz09>

Comissão Organizadora: Clara Grosso, Cristina Delerue-Matos, Cristina Soares, M. Fátima Barroso, Paula Paíga



Agradecimentos: A Comissão Organizadora agradece o financiamento 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 SilverBrain - From sea to brain: Green neuroprotective extracts for nanoencapsulation and functional food production POCI-01-0145-FEDER030240 - PTDC/OCE-ETA/30240/2017.