

# 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=c3pxNGt2Z2ZpbvDNIQWZRAGhyYWxCZz09>

**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.