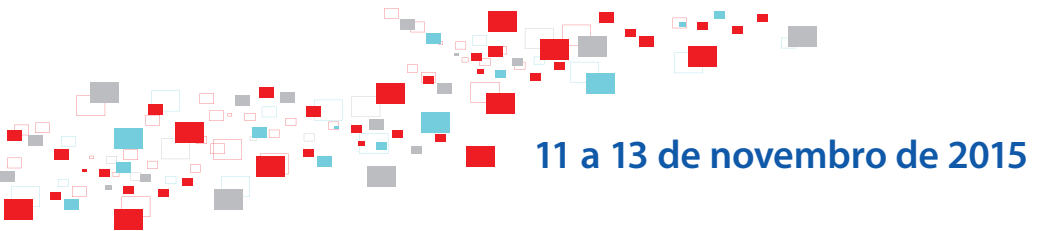


III encontro de jovens investigadores



11 a 13 de novembro de 2015

Programa

Sexta-feira, 13 de novembro de 2015, das 9h30-12h40

SESSÃO 7

Moderadores: Inês Barbedo e Soraia Falcão

09h30 Impressão molecular de 5-fluorouracilo em micro/nanopartículas de polímero com extensões funcionais

Daniela Oliveira, Rolando Dias

09h40 Caracterização nutricional de produtos alimentares com frutos de *Vaccinium myrtillus* L.

Tânia Pires, Maria Inês Dias, Lillian Barros, Isabel C.F.R. Ferreira

09h50 Potencial anti-angiogénico de iogurtes com extratos ricos em derivados de apigenina

Françely S. Oliveira, Andreia Ribeiro, Ricardo C. Calhelha, Bogdan D. Junior, Filomena Barreiro, Isabel C.F.R. Ferreira

10h00 Debate

10h10 Estudo sobre a incorporação de PCM'S em sistemas térmicos passivos

Rafael Gonçalves, Manuel Minhoto, Sónia Cerdeira, Débora Macanjo, Eduarda Luso

10h20 Sistema de medição e controlo de qualidade do ar interior

Samuel Fernandes, Getúlio Igrejas, Manuel Feliciano

10h30 Estudo de sistema solar passivo com incorporação de pcm

Sónia Cerdeira, Débora Macanjo, Eduarda Luso, Rafael Gonçalves, Manuel Minhoto

10h40 Debate

10h50-11h10 CAFÉ (bar da ESA)

SESSÃO 8

Moderadores: Cristina Teixeira e Carlos Morais

11h10 Perturbações adaptativas do jovem consumidor de álcool

Ana Catarina Trindade Certo, Ana Rita Noné, Ana Galvão, Maria José Almendra Gomes

11h20 Investigar com crianças: narrativa de um processo de aprendizagem

Inês Silva, Cristina Mesquita

11h30 A avaliação ao serviço da melhoria do ensino

Paula Gonçalves, Cristina Martins

11h40 Debate

11h50 A aprendizagem pela cooperação no desenvolvimento de competências sociais

Cristiana Isabel Caseiro Martins, Ilda Freire-Ribeiro

12h00 As atividades lúdicas e sua importância no processo de ensino-aprendizagem

Maria Sousa, Carla Guerreiro

12h10 Percepções sobre o envelhecimento e prestação de cuidados na velhice

Tânia Alves, Maria do Nascimento Mateus

12h20 Debate

12h30 Encerramento

Caracterização nutricional de novos produtos alimentares à base de frutos de *Vaccinium myrtillus* L. de produção biológica

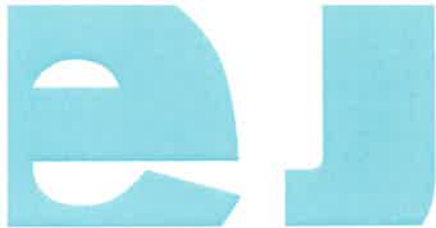
Tânia Pires¹, Maria Inês Dias¹, Lillian Barros¹, Isabel C.F.R. Ferreira^{1,*}

¹*Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 1172, 5301-855 Bragança, Portugal*

*iferreira@ipb.pt

A espécie *Vaccinium myrtillus* L. (Ericaceae) é muito conhecida pelos seus frutos pequenos e doces: os mirtilos. São consumidos em fresco, mas também utilizados em doces e compotas devido às suas propriedades digestivas e hipoglicémicas, e presença de vários compostos bioativos. Por estas razões, torna-se uma matriz muito apelativa para o desenvolvimento de novos produtos funcionais. No presente trabalho, três novos produtos à base de mirtilo, desenvolvidos pela empresa RBR Foods, foram caracterizados nutricionalmente em termos de macronutrientes, composição em açúcares e ácidos gordos, e valor energético. Os produtos resultaram da mistura dos frutos com pétalas de rosa (P1), pétalas de calêndula (P2) e maçã e bagas de goji (P3). Como produto controlo utilizaram-se os próprios mirtilos. O perfil nutricional dos novos produtos foi similar ao controlo: hidratos de carbono como macronutrientes mais abundantes, seguidos de proteínas, cinzas e gordura total. Relativamente à composição em açúcares, foram identificados em todas as amostras frutose, glucose e sacarose. P1 e P2 não apresentaram diferenças significativas em comparação com a amostra controlo, no entanto, P3 apresentou menor concentração de açúcares. Relativamente à composição em ácidos gordos, todas as amostras estudadas apresentam maior teor de ácidos gordos polinsaturados (devido, principalmente, à contribuição dos ácidos linoleico e alfa-linolénico) do que ácidos gordos monoinsaturados e saturados. Este trabalho contribuiu para a caracterização nutricional de novos produtos à base de mirtilo e insere-se num projeto mais amplo que visa estudar em pormenor estes produtos, nomeadamente o seu potencial de utilização como alimentos funcionais. .

Palavras-chave: *Vaccinium myrtillus*; valor nutricional; açúcares; ácidos gordos; cromatografia.



III encontro
de
jovens
investigadores

11 a 13 de novembro de 2015

Certificado de comunicação

Certifica-se que no **III Encontro de Jovens Investigadores**, que decorreu em Bragança, Portugal, nos dias 11 a 13 de novembro de 2015, foi apresentada por **Tânia Pires** a comunicação oral **Caracterização nutricional de produtos alimentares com frutos de *Vaccinum myrtillus L.***, tendo como autores:

T. Pires, M.I. Dias, L. Barros, I.C.F.R. Ferreira

Bragança, 13 de novembro de 2015

A Comissão de Organização,

João Sobrinho Teixeira
Presidente do Instituto Politécnico de Bragança



ipb INSTITUTO POLITÉCNICO
DE BRAGANÇA