

SPASS
2015

2º SIMPÓSIO NACIONAL

Promoção de uma
Alimentação Saudável e
Segura

Qualidade Nutricional e
Processamento Alimentar



2º SIMPÓSIO NACIONAL

Promoção de uma Alimentação Saudável e Segura Qualidade Nutricional e Processamento Alimentar



Data: 26 de novembro de 2015

Local: Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge | Lisboa

PROGRAMA

8h30 – 9h00	Receção e afixação de posters	
9h00 – 9h30	Sessão de abertura	Conselho Diretivo (INSA), Representantes do Ministério da Saúde e do Ministério da Agricultura e do Mar (a confirmar), Diretor-Geral da Saúde (DGS), Coordenador PNPAS (DGS), Bastonária (ON), Direção (APN)
9h30 – 10h00	Projeto PTranSALT	Moderador: Alexandra Bento (ON)
9h30 – 9h40	Promoção de uma Alimentação Saudável: Contributo do projeto PTranSALT	Helena Soares Costa (INSA)
9h40 – 10h00	PTranSALT: Resultados e perspetivas futuras	Tânia Gonçalves Albuquerque (INSA)
10h00 – 11h00	Qualidade Nutricional: Presente e Futuro	Moderadores: Isabel C.F.R. Ferreira (IPB), António Vicente (UM)
10h00 – 10h30	Necessidades alimentares emergentes: fontes proteicas alternativas	M. Beatriz P.P. Oliveira (FFUP)
10h30 – 10h45	Análise de vitamina B ₉ e minerais em plantas silvestres: estudos de biodisponibilidade com milefólio, louro e dente-de-leão	Maria Inês Dias (CMO, IPB)
10h45 – 11h00	Farmed fish lipids and bioaccessibility	Narcisa Bandarra (IPMA)
11h00 – 11h30	Pausa para café	
11h30 – 12h30	Alimentação e Prevenção de Doenças Crónicas	Moderadores: M. Rosário Bronze (FFUL), Isabel S. Carvalho (UALg)
11h30 – 12h00	Contributo da alimentação e estilo de vida para hipertensão arterial em diabéticos tipo 2	Ana Valente (UAIt)
12h00 – 12h15	Effects of processing on the anti-colorectal cancer effects of pulses	Catarina Isabel Guedes Teixeira (CITAB)
12h15 – 12h30	NUTRIAGEING: combining science, cooking and agriculture	Marta Sousa Silva (FCUL)
12h30 – 14h00	Almoço (livre) e sessão de posters (com presença dos autores)	
14h00 – 15h00	Processamento Alimentar: Prós e Contras	Moderadores: Paula Pereira (ISCEM), Susana Bernardino (IPLeia)
14h00 – 14h30	Métodos físicos e químicos de processamento alimentar: estudos de casos com matrizes do Nordeste de Portugal	Isabel C.F.R. Ferreira (IPB)
14h30 – 14h45	Baby-leaf vegetables: Antioxidant properties of the new fresh-cut vegetables	Joana Santos (REQUIMTE-LAQV)
14h45 – 15h00	Manjerição como ingrediente bioativo em queijo da Serra da Estrela	Márcio Carochó (FFUCM)
15h00 – 16h00	Segurança e Sustentabilidade Alimentar	Moderadores: M. Beatriz P.P. Oliveira (FFUP), Silvína Ferro Palma (IPBeja)
15h00 – 15h30	Novas tendências, sustentabilidade e segurança das embalagens alimentares	Ana Sanches-Silva (INSA)
15h30 – 15h45	Sustainability of genetically modified organisms and their detection in foods	Isabel Mafra (REQUIMTE-LAQV)
15h45 – 16h00	PÃO D'ALGAS: Um pão funcional com teor reduzido de sal	André Horta (Mare-IPLeia, ESTM)
16h00 – 16h30	Pausa para café	
16h30 – 16h45	Entrega de prémios (melhor comunicação oral e melhor poster)	Maria Antónia Calhau (INSA)
16h45 – 17h00	Sessão de encerramento	Conselho Diretivo (INSA)



Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge
Departamento de Alimentação e Nutrição
Avenida Padre Cruz, 1649-016 Lisboa, Portugal
(+351) 21 751 92 67 | www.insa.pt | spass2015@insa.min-saude.pt



ANÁLISE DE VITAMINA B₉ E MINERAIS EM PLANTAS SILVESTRES: ESTUDOS DE BIODISPONIBILIDADE COM MILEFÓLIO, LOURO E DENTE-DE-LEÃO

Maria Inês Dias (1,2,3), Patricia Morales (3), João C.M. Barreira (1,2), M. Beatriz P.P. Oliveira (2), M^a Cortes Sánchez-Mata (3), Isabel C.F.R. Ferreira (1)

- (1) Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal
- (2) REQUIMTE/LAQV, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto, Rua Jorge Viterbo Ferreira, n^o 228, 4050-313 Porto, Portugal
- (3) Dpto. Nutrición y Bromatología II, Facultad de Farmacia, Universidad Complutense de Madrid (UCM), Plaza Ramón y Cajal, s/n, E-28040 Madrid, Spain

As plantas silvestres usadas tradicionalmente têm suscitado um interesse cada vez maior, por serem consideradas uma fonte valiosa de compostos naturais com reconhecidos efeitos benéficos para a saúde do consumidor. Entre estes compostos estão as vitaminas e os elementos minerais, com um reconhecido papel na manutenção da saúde humana. A vitamina B₉ (ácido fólico) é um importante cofactor de muitas reações que ocorrem nas células, enquanto que os macro e microelementos desempenham um papel fundamental na produção de energia e na manutenção da integridade estrutural da membrana celular. Os macroelementos funcionam também como modeladores do metabolismo e do equilíbrio ácido-base. Apesar destes componentes terem sido já estudados em diferentes espécies de plantas, a sua análise em espécies silvestres e, sobretudo, em aspetos relacionados com biodisponibilidade, é ainda escassa. No presente trabalho, foi realizado um processo de diálise por membrana com o objetivo de simular condições gastrointestinais para a avaliação da biodisponibilidade dos elementos minerais presentes em diferentes formulações (planta seca e infusão) de *Achillea millefolium* L. (milefólio), *Laurus nobilis* L. (louro) e *Taraxacum sec.* *Ruderalia* (dente-de-leão). A dinâmica de retenção/passagem foi avaliada utilizando uma membrana de celulose com 34 mm de porosidade. Os teores em vitamina B₉ foram também analisados, por cromatografia líquida de alta eficiência acoplada a detecção por fluorescência, nas diferentes preparações de cada amostra. O dente de leão apresentou os níveis mais elevados de elementos minerais (exceto zinco) independentemente da formulação utilizada (planta seca ou infusão). Por outro lado, o milefólio mostrou um conteúdo mais elevado de vitamina B₉. As plantas secas, como era expectável, mostraram maiores quantidades de todos os elementos estudados, em relação às respetivas infusões; no entanto, os rendimentos de extração dos elementos minerais variaram muito, sendo mais elevados para os macroelementos. Os níveis de vitamina B₉ foram muito mais baixos nas infusões, possivelmente devido à degradação induzida pela água fervente aquando da sua preparação. Relativamente à biodisponibilidade, o cálcio e o potássio demonstraram maior capacidade para atravessar a membrana de diálise. As espécies de plantas estudadas, especialmente se usadas diretamente na forma seca, podem ser consideradas para o desenvolvimento de formulações que atuem como fontes de vitamina B₉ e minerais.

À Fundação para a Ciência e a Tecnologia (FCT) pelo apoio financeiro ao CIMO (PEst-OE/AGR/UI0690/2014), REQUIMTE (UID/QUI/50006/2013), ALIMNOVA (UCM-GR35/10A), J.C.M. Barreira (SFRH/BPD/72802/2010) e e M.I. Dias (SFRH/BD/84485/2012).