

SPASS
2015

2º SIMPÓSIO NACIONAL

Promoção de uma
Alimentação Saudável e
Segura

Qualidade Nutricional e
Processamento Alimentar

 **GOVERNO DE
PORTUGAL**
MINISTÉRIO DA SAÚDE

Instituto Nacional de Saúde
Dr. Ricardo Jorge




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 miléfólio, louro e dente-de-leão	Maria Inês Dias (CIMO, 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 (UAL)
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 (IPLEiria)
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), Silvina 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 Mafrá (REQUIMTE-LAQV)
15h45 – 16h00	PÃO D'ALGAS: Um pão funcional com teor reduzido de sal	André Horta (Mare-IPLEiria, 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)

MANJERICÃO COMO INGREDIENTE BIOATIVO EM QUEIJO DA SERRA DA ESTRELA

Márcio Carocho (1,2), Patricia Morales (2), Isabel C.F.R. Ferreira (1)

(1) Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança

(2) Departamento de Nutrição de Bromatologia II, Faculdade de Farmácia, Universidade Complutense de Madrid

O queijo da serra da estrela é um dos queijos mais apreciados em Portugal. A utilização de plantas como conservantes naturais e ingredientes bioativos em alimentos tem ganhado cada vez mais interesse por parte das indústrias dada a excelente aceitabilidade por parte dos consumidores. O manjericão (*Ocimum basilicum* L.) é uma planta utilizada na alimentação humana, fazendo parte de molhos, sopas e outras preparações culinárias. Esta planta é também conhecida por aliviar dores e inflamações, reduzir a tosse e febre, entre outros efeitos benéficos. Assim, o objetivo deste trabalho foi a incorporação de material desidratado de manjericão, bem como de extratos aquosos preparados por decocção em queijo da Serra da Estrela. Após a incorporação os queijos, estes foram deixados na unidade de transformação (Queijos Casa Matias, Lda) durante 1 mês para a cura e posteriormente trazidos para laboratório onde foram sujeitos a ensaios de atividade antioxidante à chegada. Ao mesmo tempo, foi também determinada a composição nutricional, bem como os ácidos gordos individuais (cromatografia gasosa) e composição mineral (espectroscopia de absorção atómica). Estes ensaios foram repetidos após 6 meses de maturação, a fim de verificar as alterações nutricionais sofridas durante esse tempo de maturação. Concluiu-se que a nível de bioatividade ambas as incorporações de manjericão conferiram atividade antioxidante ao queijo. Em termos nutricionais, os nutrientes mais abundantes no queijo da Serra da Estrela foram a gordura e as proteínas, enquanto que os ácidos gordos mais predominantes foram os saturados seguidos dos monoinsaturados. Os minerais mais abundantes foram o cálcio e o sódio. A funcionalização com manjericão acabou por conferir um aspeto e sabor distintos ao queijo, podendo ser utilizado como um novo produto no mercado lácteo. Por outro lado, em termos de benefícios para a saúde, as propriedades bioativas do manjericão foram detetadas no queijo através de ensaios de avaliação da atividade antioxidante. Os efeitos de conservação do manjericão foram detetadas através da conservação de alguns ácidos gordos insaturados. Este é mais um exemplo de como a incorporação de plantas em alimentos pode ser benéfica à indústria alimentar em três frentes distintas, na produção de novos produtos, nos benefícios para a saúde e na conservação de alimentos.

Ao projeto PRODER no. 46577-PlantLact pelo apoio financeiro e à Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT) pelo apoio ao CIMO. Agradecimento também à empresa Cantinho das Aromáticas, Lda.