



ASOCIACIÓN DE
QUÍMICOS DE GALICIA



Colexio Oficial de
Químicos de Galicia



SOCIEDADE
PORTUGUESA
DE QUÍMICA



**XXVI ENCONTRO GALEGO
CONGRESO PORTUGUÉS DE QUÍMICA
INTERNACIONAL**



abajando a
ad, en la salud, el amb
alimentaria



2022

16 17 18 NOVIEMBRE

SANTIAGO DE COMPOSTELA

WWW.ENCONTROGALEGOPTUGUES.ORG

FACULTAD DE QUÍMICA



XXVI ENCONTRO GALEGO-PORTUGUÉS DE QUÍMICA.

Noviembre 2022

Coordinador Editorial

Manuel Rodríguez Méndez

Edita

Colegio Oficial de Químicos de Galicia
Rúa Lisboa, nº 10, Local 31E – Edificio Área Central Fontiñas.
15707 Santiago de Compostela (A Coruña)
www.colquiga.org

Tirada

30 Ejemplares y 450 en formato digital

Imprime

OCERO
Sada (A Coruña)

Depósito Legal

VG699-2017

ISBN

978-84-09-45895-0

Este libro de comunicaciones y conferencias, presentadas en el XXV Encontro Galego-Portugués de Química, Colegio Oficial de Químicos de Galicia

Catalogación recomendada Libro de resúmenes del XXVI Encontro Internacional Galego-Portugués de Química.

Facultade de Química da Universidade de Santiago de Compostela. Santiago de Compostela (España) 2022

© Colegio Oficial de Químicos de Galicia

Derechos reservados. Prohibida la reproducción de este libro por cualquier medio, total o parcialmente, sin permiso expreso del editor.

El coordinador editorial declara que el contenido de los resúmenes científicos es de la entera responsabilidad de los respectivos autores.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	7
LOCALIZACIÓN DEL XXVI ENCONTRO INTERNACIONAL GALEGO PORTUGUÉS DE QUÍMICA	8
INFORMACIÓN SOBRE EL CONGRESO.....	10
PROGRAMA DEL XXVI ENCONTRO INTERNACIONAL GALEGO PORTUGUÉS DE QUÍMICA	12
RELACIÓN DE CONFERENCIAS PLENARIAS	15
RELACIÓN DE COMUNICACIONES.....	16
CONFERENCIAS PLENARIAS.....	43
COMUNICACIONES ORALES	49
QUÍMICA ALIMENTARIA	50
QUÍMICA AMBIENTAL Y SOSTENIBLE.....	82
BIOQUÍMICA Y BIOTECNOLOGÍA	118
CATÁLISIS Y FOTOCATÁLISIS	124
ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA	147
QUÍMICA INDUSTRIAL E INGENIERÍA QUÍMICA	151
NANOQUÍMICA Y NANOTECNOLOGÍA	165
QUÍMICA DE POLÍMEROS	186
QUÍMICA ANALÍTICA.....	189
QUÍMICA-FÍSICA.....	216
QUÍMICA INORGÁNICA.....	229
QUÍMICA ORGÁNICA	238
QUÍMICA Y SALUD	263
QUÍMICA TEÓRICA.....	312
COMUNICACIONES PÓSTER	320
QUÍMICA ALIMENTARIA	321
QUÍMICA AMBIENTAL Y SOSTENIBLE.....	370
BIOQUÍMICA Y BIOTECNOLOGÍA	412
CATÁLISIS Y FOTOCATÁLISIS	418
ENSEÑANZA DE LA QUÍMICA	433
QUÍMICA INDUSTRIAL E INGENIERÍA QUÍMICA	437
NANOQUÍMICA Y NANOTECNOLOGÍA	467
QUÍMICA ANALÍTICA.....	482
QUÍMICA FÍSICA	521
QUÍMICA INORGÁNICA.....	532
QUÍMICA ORGÁNICA	543
QUÍMICA Y SALUD	563
QUÍMICA TEÓRICA.....	598
ÍNDICE DE AUTORES	600

Enfoques integrados para el impulso socioeconómico de la producción y consumo sostenible de hongos de Montesinho

Ana Saldanha,^{1,2,3} Leonardo Corrêa Gomes,^{1,2} José Pinela,^{1,2} Manuel A. Coimbra,³ Lillian Barros,^{1,2} Maria Inês Dias,^{1,2*} Carla Pereira^{1,2}

¹ Centro de Investigação de Montanha (CIMO), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal;

² Laboratório Associado para a Sustentabilidade e Tecnologia em Regiões de Montanha (SusTEC), Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

³ LAQV-REQUIMTE, Department of Chemistry, University of Aveiro, Campus Universitário de Santiago, 3810-193 Aveiro, Portugal.

*maria.ines@ipb.pt

El Parque Natural de Montesinho representa un área de montaña con un patrimonio micológico único. Entre las aproximadamente doscientas setas comestibles que se encuentran en este espacio protegido, la mayoría se consumen desde la antigüedad por su exquisito sabor y valor nutritivo [1]. Sin embargo, la disponibilidad de estos productos de montaña está limitada por su estacionalidad y condiciones climáticas, cuestión que se intensifica con el cambio climático. Por otro lado, las prácticas insostenibles de recolección de hongos y el comercio ilegal de especies de alto valor también han sido prácticas comunes con impactos negativos en el ecosistema y la economía regional y nacional. Todas estas cuestiones, junto con la incapacidad de los recolectores locales para garantizar la autenticidad/inocuidad de las setas recolectadas, han llevado a muchos restaurantes a evitar su inclusión en sus menús, salvaguardando su negocio y la salud de los consumidores. Así, se propone la producción de apreciados hongos comestibles en ambiente controlado *ex-situ*. Se está realizando una extensa caracterización nutricional, química y biológica para asegurar la alta calidad de las especies producidas y la preservación de sus características originales. El desarrollo de un sello de calidad y seguridad, "Safe2Taste", que garantiza la trazabilidad de toda la cadena de producción, tiene como objetivo aumentar la confianza/fidelidad de los consumidores en los productos.

Agradecimientos

A la Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT; Portugal) por el apoyo financiero FCT/MCTES a CIMO (UIDB/00690/2020 e UIDP/00690/2020), SusTEC (LA/P/0007/2020), proyecto Safe2Taste (MTS/BRB/0056/2020) y beca de doctorado A. Saldanha (2021.08346.BD); la financiación nacional para F.C.T. y P. I. y a través del contrato del programa de empleo científico institucional para J.P, L.B., M.I.D y C.P.

Referencias

[1] E. Pereira, L. Barros, A. Martins, I.C.F.R. Ferreira. Food Chem 130 (2012) 394–403.