

CURSO

**Autenticidade
de
Produtos
Alimentares**

Resumo das Comunicações

**Escola Superior Agrária de Bragança
12 e 13 de Março 2010**



ipb

INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
Escola Superior Agrária

Uma escola de biociências

Organizado por:

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança

CIMO – Centro de Investigação de Montanha

Curso Autenticidade de Produtos Alimentares

Escola Superior Agrária de Bragança
12 e 13 de Março 2010 · Auditório Pequeno

Programa

Sexta-feira 12 de Março 2010

8h30 - Registo e Entrega de Documentação
9h00 - Sessão de Abertura

1ª Sessão

09h30 – **Autenticidade de leite e produtos lácteos**
Prof. Doutor António Peres (ESA – IPB)
Prof. Doutora Cristina Veloso (ISEC – IPC)

11h15 – Pausa para café

11h30 – **O processo de certificação e garantia de autenticidade de produtos de porco Bisaro**
Eng. Carla Alves (Câmara Municipal de Vinhais)

12h30 – Almoço

2ª Sessão

14h00 – **Autenticidade de carne e produtos cárneos**
Prof. Doutor Alfredo Teixeira (ESA – IPB)

16h30 – Pausa para café

17h00 – **Sessão prática de análise sensorial de azeites**
Eng. Francisco Pavão (AOTAD)
Mestre Anabela Sousa (ESA – IPB/FF – UP)

Sábado 13 de Março 2010

3ª Sessão

09h00 – **Autenticidade de cogumelos silvestres por métodos moleculares**
Doutora Paula Baptista (ESA – IPB)

10h15 – Pausa para café

10h30 – **Perfil químico e autenticidade de produtos. Aplicações**

Fitosteróis na autenticidade de macroalgas comestíveis
Dr. Graciliana Lopes (FF – UP)
A composição química e polínica como garantia de autenticidade de méis
Mestre Leandro Moreira (ESA – IPB)
Diospyros kaki: Composição química do fruto na avaliação da sua autenticidade
Dr. Brígida Pinto (FF – UP)
Autenticidade de variedades portuguesas de Ficus carica
Dr. Andreia P. Oliveira (FF – UP)
Perfil químico e autenticidade de variedades de amêndoa
Mestre João Barreira (ESA – IPB/FF – UP)
A composição química na autenticidade varietal de azeitonas verdes descarocadas
Eng. Ricardo Malheiro (ESA – IPB)
Brassica oleracea var. acephala vs Pieris brassicae: Autenticidade e Bioactividade
Eng. Fátima Fernandes (FF – UP)
Compostos fenólicos no controlo da autenticidade e actividade biológica de sementes de tomate (Lycopersicon esculentum Mill.)
Dr. Marcos Taveira (FF – UP)
Thymus mastichina: Composição química e bioactividade como marcadores de origem
Mestre Teresa Delgado (ESA – IPB)

12h30 – Almoço

4ª Sessão

14h00 – **Autenticidade do café**
Prof. Doutora Susana Casal (FF – UP)

15h45 – Pausa para café

16h00 – **A quimiometria na autenticidade de produtos alimentares**
Doutor Luís Dias (ESA – IPB)

17h30 – **Encerramento do curso e entrega de certificados**

Organização:

Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Bragança
CIMO - Centro de Investigação de Montanha



INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA
Escola Superior Agrária



Uma escola de biociências

***Thymus mastichina* L. – Composição e bioactividade de exemplares com diferentes origens geográficas**

Teresa Delgado^a; Pilar Marinero^b; M. Carmen Asensio-S.-Manzanera^b; Carmen Asensio^b;
Baudilio Herrero^c; José Alberto Pereira^a; Elsa Ramalhosa^a

^aCIMO, Escola Superior Agrária, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia,
Apartado 1172, 5301-855 Bragança, Portugal

^bInstituto Tecnológico Agrario de Castilla y León, Ctra. de Burgos Km.119, 47071 Valladolid,
Spain

^cUniversidad de Valladolid, Escuela Técnica Superior de Ingenierías Agrarias.

O tomilho (*Thymus* sp.) é geralmente usado como especiaria e/ou erva medicinal com diversas propriedades farmacológicas, tais como antiespasmódicas, anti-sépticas, anti-tússicas, expectorantes, entre outras. Os óleos essenciais extraídos do tomilho têm também encontrado uso na dieta humana, uma vez que tem sido demonstrada actividade antimicrobiana face a microrganismos patogénicos, tais como *Staphylococcus aureus*, *Helicobacter pylori* e *Candida albicans*.

Algumas espécies de *Thymus* são endémicas da Península Ibérica, tais como o *Thymus mastichina*. Os óleos essenciais extraídos desta secção de *Thymus* apresentam uma composição química distinta, permitindo a sua identificação. Algumas espécies são ricas em 1,8-cineole, sendo o linalool outro constituinte maioritário em algumas populações de *T. mastichina* subsp. *mastichina* e *T. albicans*. O borneol é outro composto que pode ser encontrado em quantidades significativas em óleos essenciais de *T. mastichina* subsp. *donyanae*.

No presente trabalho é discutida a composição química e a bioactividade de diferentes populações de *T. mastichina* (óleos e extractos), colhidas em cinco províncias espanholas da região de Castilha e León, como factores de diferenciação populacional.