XIII EQA

PORTO 14-16 SETEMBRO

...PROGRAMA...

XIII Encontro de Química dos Alimentos

Disponibilidade, valorização e inovação: uma abordagem multidimensional dos alimentos

14 a 16 de setembro de 2016

Porto, Portugal

Programa

Comissões

Organização:

Universidade do Porto | REQUI*M*TE/LAQV

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP
Victor Freitas – FCUP
Ada Rocha – FCNAUP

Comissão Organizadora

Ana Vinha – Universidade Fernando Pessoa, REQUI*M*TE/LAQV
Anabela Costa – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV
Antónia Nunes – REQUI*M*TE/LAQV
Filipa Pimentel – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV
Francisca Rodrigues – REQUI*M*TE/LAQV
Isabel Mafra – REQUI*M*TE/LAQV
Joana Costa – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV
Joana Santos – REQUI*M*TE/LAQV
João Barreira – REQUI*M*TE/LAQV, CIMO-IPB
M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV
Rita Alves – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV

Comissão Científica

Ada Rocha – FCNAUP, REQUI*M*TE/LAQV
Amélia Pilar Rauter – FCUL
Ana Paula Vale – ESA-IPVC, REQUI*M*TE/LAQV
António Vicente – UMinho
Fernando Nunes – UTAD
Fernando Ramos - FFUC
Helena Soares Costa – INSA, REQUI*M*TE/LAQV
Isabel Carvalho – UAlg
Isabel Ferreira – ESA-IPB, CIMO
Isabel Sousa – ISA-UL
Joana Amaral – ESTiG-IPB, REQUI*M*TE/LAQV
Manuela Pintado – ESB-UCP

Manuel Rui Alves – ESTG-IPVC, REQUI*M*TE/LAQV

Manuel A. Coimbra – UA

M. Beatriz P. P. Oliveira – FFUP, REQUI*M*TE/LAQV

Silvina Palma – ESA-IPBeja

Victor Freitas – FCUP, REQUI*M*TE/LAQV

Secretariado - SPQ

Cristina Campos

Leonardo Mendes

13º Encontro de Química dos Alimentos

Disponibilidade, valorização e inovação:

uma abordagem multidimensional dos alimentos

Livro de Resumos

Sociedade Portuguesa de Química

Divisão de Química Alimentar

Fundação Dr. António Cupertino de Miranda

14 a 16 de Setembro de 2016

Ficha Técnica

Título

13º Encontro de Química dos Alimentos

Direção de produção

M. Beatriz P.P. Oliveira
João C.M. Barreira

Coordenação de conteúdos

Ana Vinha
Anabela Costa
Antónia Nunes
Filipa Pimentel
Francisca Rodrigues
Isabel Mafra
Joana Costa
Joana Santos
João C.M. Barreira
M. Beatriz P.P. Oliveira
Rita Alves

Edição

Sociedade Portuguesa de Química

Tiragem

200 exemplares

ISBN 978-989-8124-14-2

9 789898 124142

Setembro de 2016

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no 13º Encontro de Química dos Alimentos. Todas as comunicações orais e em painel foram avaliadas pela Comissão Científica do Encontro.

Comunicações em painel
Poster communications

CP068

Foeniculum vulgare MILL. UTILIZADO COMO ANTIOXIDANTE EM IOGURTES: COMPARAÇÃO ENTRE O INGREDIENTE NATURAL E UM ADITIVO SINTÉTICO

Cristina Caleja[1,2,3], Lillian Barros[1,2], M. Beatriz P.P. Oliveira[3], Isabel C.F.R. Ferreira[1]

[1]Centro de Investigação de Montanha (CIMO), ESA, Instituto Politécnico de Bragança
[2]Laboratório de Processos de Separação e Reação (LSRE), Laboratório de Catálise e Materiais (LSRE-LCM), Instituto Politécnico de Bragança
[3]REQUIMTE/LAQV, Faculdade de Farmácia, Universidade do Porto
ccaleja@ipb.pt

Os aditivos sintéticos são utilizados regularmente na indústria alimentar como forma de garantir as características e propriedades dos alimentos processados [1]. No entanto, vários estudos apontam para a existência de uma relação direta entre o consumo excessivo deste tipo de aditivos e o aparecimento de várias reações adversas [2]. Desta forma, existe por parte dos consumidores uma tendência crescente na escolha de alimentos mais saudáveis e em que a adição de aditivos sintéticos é reduzida ou, até mesmo, inexistente [1]. Este trabalho pretende comparar os efeitos de um antioxidante natural *versus* sintético em iogurtes; o extrato aquoso de *Foeniculum vulgare* Mill. (funcho), obtido por decocção, foi usado como aditivo natural e o sorbato de potássio (E202) como aditivo sintético. Desta forma, foram preparados três grupos de amostras: iogurtes controlo (sem adição de qualquer aditivo), iogurtes com decocção de funcho e iogurtes com E202. As propriedades antioxidantes das amostras foram avaliadas através de dois ensaios *in vitro* (efeito captador de radicais livres e poder redutor) imediatamente após a incorporação e após 7 e 14 dias de armazenamento a 4ºC. Os resultados demonstram que a presença de aditivos (natural e sintético) conferiu propriedades antioxidantes aos iogurtes sendo o efeito maior verificado nos iogurtes incorporados com extrato de funcho. Desta forma, podemos concluir que o extrato aquoso de funcho rico em compostos fenólicos [3],pode ser uma alternativa no desenvolvimento de aditivos naturais para aplicação em produtos lácteos substituindo desta forma os usuais antioxidantes químicos e sem comprometer o valor nutricional dos mesmos.

Agradecimentos: FCT pelo financiamento ao CIMO (UID/AGR/00690/2013), C. Caleja (SFRH/BD/93007/2013) e L. Barros (SFRH/BPD/107855/2015). Américo Duarte Paixão Lda. Pelo fornecimento das amostras de funcho.

Referências:

[1] Carocho, M. et al. *Comprehensive reviews in food science and food safety,* **2014,** *13,* 377-399.
[2] Randhawa, S.; B,ahna, S. L. *Current Opinion in Allergy and Clinical Immunology,* **2009,** *9(3)*, 278.
[3] Caleja, C. et al. *Journal of Functional Foods*, **2015,** *12:* 428–438.