

## TEMAS DE MESTRADO EM ENGENHARIA ALIMENTAR 2017/2018

**Nota:** A apresentação desta lista não inviabiliza a realização de dissertações com temas propostos pelos alunos, como por exemplo temas desenvolvidos em empresa.

Tema	Local de realização	Orientador (Professor/Investigador ISA)	Orientador (Externo/ISA) (Prof/Investigador/Especialista)
1. Determinação de micotoxinas (ocratoxina A e/ou aflatoxinas), em amostras de café com diferentes proveniências (Gorongosa, Ibo e eventualmente outras).	INSA/ISA	José Cochicho	Paula Alvito do INSA (Ricardo Jorge)
2. Revisão documental do sistema HACCP da SANTINI	SANTINI, Carcavelos	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	Rosário Ramalheira <a href="mailto:rr@santini.pt">rr@santini.pt</a>
3. Efeito da formulação e conservação nas propriedades tecnológicas de extratos de flor de cardo para fabrico de queijo	INIAV, Oeiras	Pedro Louro <a href="mailto:pedrolouro@isa.ulisboa.pt">pedrolouro@isa.ulisboa.pt</a>	
4. Activação do sistema lactoperoxidase/tiocianato na conservação de leite e soro de leite de pequenos ruminantes	INIAV, Oeiras	Pedro Louro <a href="mailto:pedrolouro@isa.ulisboa.pt">pedrolouro@isa.ulisboa.pt</a>	
5. A actividade da fosfatase alcalina como critério de avaliação do tratamento térmico da matéria-prima em queijos portugueses	INIAV, Oeiras	Pedro Louro <a href="mailto:pedrolouro@isa.ulisboa.pt">pedrolouro@isa.ulisboa.pt</a>	
6. Caracterização da componente nutricional e antinutricional das folhas de feijão cowpea (vigna unguiculata) de Moçambique	ISA/FF	Manuela Pinto <a href="mailto:manuelafpinto@isa.ulisboa.pt">manuelafpinto@isa.ulisboa.pt</a>	Cristina (???)
7. Estudos de incorporação de microalgas em massa alimentícia isenta de glúten	Edifício Ferreira Lapa - Lab. Reologia e Lab. Tecnologia de Cereais	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>	

8. Intolerância ao gluten de diferentes variedades ancestrais de trigo	Laboratório de Fisiologia e Laboratório de Reologia	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>	
9. Desenvolvimento de novos alimentos bioativos a partir de Opuntia monocantha e Ficus Indica (fruto e palma)	Laboratório de Fisiologia e Laboratório de Reologia	Cristiana Nunes (Anabela Raymundo) <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>	
10. Pães com incorporação de produtos lácteos: estabelecimento do alvo para o desenvolvimento de novos produtos	Edifício Ferreira Lapa - Lab. Reologia e Lab. Tecnologia de Cereais	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>	
11. Desenvolvimento de pães sem glúten enriquecidos com Chlorella vulgaris	Edifício Ferreira Lapa - Lab. Reologia e Lab. Tecnologia de Cereais	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>	
12. "Membrane separation of sugar streams and lignin derived compounds obtained by organosolv treatments of lignocellulosic biomass"/Separação de correntes de açúcares e de compostos derivados da lenhina obtidos a partir de tratamentos organosolv da biomassa lenhocelulósica. Obs: Este trabalho será desenvolvido no âmbito de um projeto europeu em curso (H2020)	LNEG, Campus do Lumiar	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	Florbela Carvalheiro com a colaboração de Luís C. Duarte <a href="mailto:florbela.carvalheiro@lneg.pt">florbela.carvalheiro@lneg.pt</a>
13. "Biomass deconstruction using Solid (Super) Acids (SSA)"/Desconstrução de biomassa utilizando (super) ácidos sólidos Obs: Este trabalho será desenvolvido no âmbito de um projeto europeu (H2020)	LNEG, Campus do Lumiar	Miguel Mourato <a href="mailto:mmourato@isa.ulisboa.pt">mmourato@isa.ulisboa.pt</a>	Luís C. Duarte com a colaboração de Florbela Carvalheiro <a href="mailto:isabel.paula@lneg.pt">isabel.paula@lneg.pt</a>
14. "Valorização de efluentes da indústria do azeite por digestão anaeróbia" Obs: Estes trabalhos serão desenvolvidos no âmbito de um projeto em curso	LNEG, Campus do Lumiar	Rita Fragoso <a href="mailto:ritafragoso@isa.ulisboa.pt">ritafragoso@isa.ulisboa.pt</a>	Isabel Paula Marques <a href="mailto:isabel.paula@lneg.pt">isabel.paula@lneg.pt</a>
15. Título: "New microbial catalysts for the upgrade of agro-food wastes I: The lignin route" /Novos catalisadores para valorização de resíduos agro-alimentares: a via da lenhina. Obs: Estes trabalhos serão desenvolvidos no âmbito de um projeto europeu (MSCA.)	LNEG, Campus do Lumiar	Jorge Gominho <a href="mailto:jgominho@isa.ulisboa.pt">jgominho@isa.ulisboa.pt</a>	Luís C. Duarte

16. "New microbial catalysts for the upgrade of agro-food wastes I: The hemicellulose route" / Novos catalisadores para valorização de resíduos agro-alimentares: a via da hemicelulose. Obs: Estes trabalhos serão desenvolvidos no âmbito de um projeto europeu (MSCA.)	Campus do Lumiar	Jorge Gominho <a href="mailto:jgominho@isa.ulisboa.pt">jgominho@isa.ulisboa.pt</a>	Luís C. Duarte com a colaboração de Florbela Carvalheiro <a href="mailto:florbela.carvalheiro@lneg.pt">florbela.carvalheiro@lneg.pt</a>
17. Percursos silvestres das plantas cultivadas de Portugal: seleção de espécies prioritárias e caracterização de hotspots de diversidade	ISA/FC	Maria Manuel Romeiras, ISA/UL <a href="mailto:mmromeiras@isa.ulisboa.pt">mmromeiras@isa.ulisboa.pt</a>	Maria Cristina Duarte, Investigadora da FC/UL
18. Composição alimentar e potencialidades de extração e valorização de produtos florestais não lenhosos alimentares da Guiné-Bissau	ISA/FC	Maria Manuel Romeiras, ISA/UL <a href="mailto:mmromeiras@isa.ulisboa.pt">mmromeiras@isa.ulisboa.pt</a>	Luís Catarino, Investigador da FC/UL
19. Estágio curricular/profissional na Indústria de carnes "Kilom" na Área da produção.	Kilon/ISA	Teresa Matos <a href="mailto:matosteresa@isa.ulisboa.pt">matosteresa@isa.ulisboa.pt</a>	
20. Estágio curricular/profissional na Indústria de carnes "Kilom" na Área da produção.	Kilon/ISA	Teresa Matos <a href="mailto:matosteresa@isa.ulisboa.pt">matosteresa@isa.ulisboa.pt</a>	
21. Estágio na DGAV - Propostas de melhoria de processos numa linha de abate de ruminantes.	DGAV	Teresa Matos <a href="mailto:matosteresa@isa.ulisboa.pt">matosteresa@isa.ulisboa.pt</a>	
22. Capacidade antimicrobiana de subprodutos da indústria de hortofrutícolas na estabilidade e segurança alimentar.	INIAV/ISA	Margarida Moldão <a href="mailto:mmoldao@isa.ulisboa.pt">mmoldao@isa.ulisboa.pt</a>	Marta Abreu <a href="mailto:marta.mmn.abreu@gmail.com">marta.mmn.abreu@gmail.com</a>
23. Caracterização e análise do volume de subprodutos gerados na indústria de hortofrutícolas.	INIAV-Oeiras/ISA	Vitor Alves <a href="mailto:vitoralves@isa.ulisboa.pt">vitoralves@isa.ulisboa.pt</a>	Marta Abreu <a href="mailto:marta.mmn.abreu@gmail.com">marta.mmn.abreu@gmail.com</a>
24. Identificação de péptidos bioativos em soro de leite fermentado.	ISA	Ricardo Boavida Ferreira <a href="mailto:rboavida@isa.ulisboa.pt">rboavida@isa.ulisboa.pt</a>	Ana Lima <a href="mailto:agusmaolima@gmail.com">agusmaolima@gmail.com</a>
25. Caracterização microbiológica de polpas de frutos/hortícolas obtidos a partir de subprodutos sem valor comercial" (no âmbito do ProEnergy).	ISA	Luísa Brito <a href="mailto:lbrito@isa.ulisboa.pt">lbrito@isa.ulisboa.pt</a>	Margarida Moldão
26. Avaliação das propriedades antimicrobianas de extratos vegetais" (no âmbito do MobFood).	ISA	Luísa Brito <a href="mailto:lbrito@isa.ulisboa.pt">lbrito@isa.ulisboa.pt</a>	Vitor Alves

27. A segurança alimentar dos alimentos de origem não animal importados: estudo dos dados resultantes do controlo à importação desde 2011, e acompanhamento dos procedimentos de controlo numa Direção Regional para devido enquadramento.	DGAV/ISA	Margarida Moldão	Paula Bico <a href="mailto:PaulaBico@dgav.pt">PaulaBico@dgav.pt</a>
28. “Saber para escolher. O Regulamento 1169/2011 relativo à informação ao consumidor”. Será que está a cumprir os objetivos?	DGAV/ISA	Margarida Moldão	Paula Bico <a href="mailto:PaulaBico@dgav.pt">PaulaBico@dgav.pt</a>
29. Obtenção de hidrolisados proteicos de pescado por via enzimática e recorrendo a micro-ondas.	IPMA/ISA	Miguel Mourato <a href="mailto:mmoldao@isa.ulisboa.pt">mmoldao@isa.ulisboa.pt</a>	Carla Pires <a href="mailto:cpires@ipma.pt">cpires@ipma.pt</a>
30. Preparação de hidrolisados de colagénio/gelatina de peixe	IPMA/ISA	Luísa Louro <a href="mailto:luisalouro@isa.ulisboa.pt">luisalouro@isa.ulisboa.pt</a>	Carla Pires <a href="mailto:cpires@ipma.pt">cpires@ipma.pt</a>
31. Caracterização de óleos de grainha de uva de diferentes castas Portuguesas	ISA- Laboratório Ferreira Lapa.	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	
32. Produção por catálise enzimática de lípidos estruturados a partir de óleo de alga	ISA- Laboratório Ferreira Lapa.	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	
33. Aplicação de técnicas de espectroscopia de infravermelho para deteção de fraudes em azeites	ISA- Laboratório Ferreira Lapa.	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	José Carlos Rodrigues <a href="mailto:jocarod@isa.ulisboa.pt">jocarod@isa.ulisboa.pt</a>
34. Produção de biodiesel por catálise enzimática a partir de óleo de bagaço de azeitona	ISA- Laboratório Ferreira Lapa.	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	Jorge Gominho
35. Utilização de tratamentos térmicos e enzimáticos para a valorização do resíduo de bagaço de azeitona.	ISA- Laboratório Ferreira Lapa.	Suzana Ferreira Dias <a href="mailto:suzanafdias@mail.telepac.pt">suzanafdias@mail.telepac.pt</a>	Isabel Miranda
36. Determinação das propriedades antioxidantes, anti-inflamatória e anti-diabética em microalgas edíveis e respetivos extratos obtidos com ‘green solvents’ e estudo da viabilidade de produtos nutracêuticos.	IPMA/ISA	Margarida Moldão <a href="mailto:mmoldao@isa.ulisboa.pt">mmoldao@isa.ulisboa.pt</a>	Narcisa Bandarra <a href="mailto:narcisa@ipma.pt">narcisa@ipma.pt</a>
37. Avaliação do Potencial Bioenergético de Resíduos Agroindustriais Biodegradáveis Gerados numa Região Tipo	ISA	Elizabeth Duarte <a href="mailto:eduarte@isa.ulisboa.pt">eduarte@isa.ulisboa.pt</a>	Patrícia Batista (IST)

38. Efeito do Condicionamento de Resíduos Agroindustriais Biodegradáveis Gerados numa Região Tipo no seu Potencial Bioenergético	ISA	Rita Fragoso <a href="mailto:ritafragosa@isa.ulisboa.pt">ritafragosa@isa.ulisboa.pt</a>	Elizabeth Duarte <a href="mailto:eduarte@isa.ulisboa.pt">eduarte@isa.ulisboa.pt</a>
39. Produção de Chá Branco nos Açores	ISA	Helena almeida <a href="mailto:mhga@isa.ulisboa.pt">mhga@isa.ulisboa.pt</a>	
40. Características e Aplicações Alimentares da Farinha de Banana	ISA	Helena almeida <a href="mailto:mhga@isa.ulisboa.pt">mhga@isa.ulisboa.pt</a>	Maria Isabel Nunes Januário <a href="mailto:minj@isa.ulisboa.pt">minj@isa.ulisboa.pt</a>
41. Características e Utilizações do Fruto de Abacaxi	ISA	Maria Isabel Nunes Januário <a href="mailto:minj@isa.ulisboa.pt">minj@isa.ulisboa.pt</a>	Helena almeida <a href="mailto:mhga@isa.ulisboa.pt">mhga@isa.ulisboa.pt</a>
42. Estudo de propriedades biológicas em algas castanhas e extractos obtidos destas e avaliação dos efeitos da digestão nestas propriedades através de um modelo digestivo <i>in vitro</i>	IPMA	Luísa Louro <a href="mailto:luisalouro@isa.ulisboa.pt">luisalouro@isa.ulisboa.pt</a>	<b>Cláudia Afonso</b> <a href="mailto:cafonso@ipma.pt">cafonso@ipma.pt</a>
43. Desenvolvimento e caracterização de produtos fermentados por bactérias láticas à base de polpa de tomate verde	ISA. aboratório de Bioenergética Microbiana e Lab. De Hortofruticultura	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	<b>Mariana Mota</b>
44. Avaliação das características e propriedades de espessantes e gelificantes alimentares	CookingLab e Lab. De Reologia	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>
45. Avaliação do efeito antimicrobiano de especiarias, condimentos e ervas aromáticas	CookingLab e Lab. De Reologia	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>
46. Produção de melomeis	CookingLab e Lab. De Reologia	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	Anabela Raymundo <a href="mailto:anabraymundo@isa.ulisboa.pt">anabraymundo@isa.ulisboa.pt</a>
47. Desenvolvimento e caracterização de novas bebidas fermentadas à base de alfarroba	Laboratório de Bioenergética Microbiana	Catarina Prista <a href="mailto:cprista@isa.ulisboa.pt">cprista@isa.ulisboa.pt</a>	

