

12º Encontro de Química dos Alimentos

COMPOSIÇÃO QUÍMICA, ESTRUTURA E FUNCIONALIDADE: A PONTE ENTRE ALIMENTOS NOVOS E TRADICIONAIS

2 de Setembro de 2014, ISA - Lisboa

O 12º Encontro de Química dos Alimentos realiza-se com uma periodicidade bienal e tem sido realizado em diversas cidades do nosso país, inserido nas atividades da Divisão de Química de Alimentos da Sociedade Portuguesa de Química. Depois do Encontro de Bragança em 2012, é a vez da capital acolher este prestigiado evento, que se realizará no **Instituto Superior de Agronomia**, de **10 a 12 de Setembro** de 2014.

Temos mais de 220 inscrições com uma grande representação de delegados do Brasil.

Será dado um **especial destaque à interação com a Indústria**, destinando-se todo dia 11 de Setembro à temática Academia+Indústria, incluindo a realização de um workshop prático com uma apresentação das inovações das empresas convidadas **“Innovative Food Fair”** e partilha de ideias num ambiente informal e criativo. Será um momento privilegiado para estreitar relações entre a indústria e os investigadores, mas será também um espaço aberto à interação dos estudantes com as principais empresas nacionais do setor alimentar que estarão presentes.

O mote para a 12ª edição será:

Composição Química, Estrutura e Funcionalidade: a ponte entre alimentos novos e tradicionais.

Trata-se de uma temática transversal a diversas áreas da ciência e engenharia de alimentos e da nutrição, que pretende enquadrar os contributos dos investigadores nacionais e alcançar um significativo nível de internacionalização. O evento conta já com a confirmação de conferências plenárias de investigadores internacionais (Universidade de Cork, INRA e Universidade Politécnica de Valência), bem como com a apresentação de um conjunto alargado de keynotes proferidas por investigadores dos principais grupos que trabalham nesta área, a nível nacional (ver programa na página seguinte).

O 12º EQA Divisão de Química de Alimentos da Sociedade Portuguesa de Química (SPQ) e pelo Instituto Superior de Agronomia da Universidade de Lisboa, e conta com o apoio das empresas:

Delta,	Nuvifruits,
Tagus Valley - INOV'LINEA,	LaborSpirit,
Normax,	Lusiteca,
Instituto Becel - Unilever,	José Manuel Gomes dos Santos, Lda,
Glutamine,	JD Empresa de Lactícinos SA,
FoodInTech,	Dias de Sousa, S.A,
Adisa,	Unicam,
Cooking Lab,	Sociedade Central de Cervejas, SA,
Nobre/Campofrio,	Pato Real,
Gumelo,	Frueat,
Granfer	

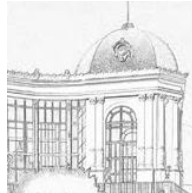


Para mais informações, contactar:

ISA: Anabela Raymundo, 213653544 anabraymundo@isa.ulisboa.pt



Páginas úteis: Sociedade Portuguesa de Química: <http://www.spq.pt> XII Encontro Nacional de Química dos Alimentos: <http://12eqa.eventos.chemistry.pt/>



Programa:

	10 DE SETEMBRO COMPOSITION & FUNCTIONALITY	11 DE SETEMBRO INTERACTION WITH INDUSTRY	12 DE SETEMBRO CHEMISTRY & STRUCTURE
09h:00m	Sessão de Abertura	KN4 - INOVISA (20 min)	KN7 (20 min)
09h:10m	KN1 (20 min)		
09h:30m	Apresentações Orais (3X10min) Stabilization, Protection and Delivery of bioactives 15 min discussão	Apresentações Orais (3X10min) Design of innovative healthy foods 15 min discussão	Apresentações Orais (3X10min) Nutritional balance and novel foods 15 min discussão
10h:15m	Coffee Break 45 min	Coffee Break 45 min	Coffee Break 45 min
11h:00m	PL 1 – Nathalie Gontard <i>INRA, France</i> (45min)	PL 3 – Jorge Oliveira <i>Universidade de Cork, Ireland</i>	PL 2 – Isabel Hernando <i>Univ. Politécnica, Valência</i>
12h:00m	Apresentações Orais (3X10min) Design of innovative packaging 15 min discussão	Apresentações Orais Product development for the Industry 15 min discussão	Apresentações Orais (3X10min) Food structure 15 min discussão
12h:45m	Almoço (2h15min)	Almoço (2h15min)	Almoço (2h15min)
15h:00m	KN2 (20 min)	KN5/KN6 (20 min)	KN8 (20 min)
15h:30m	Apresentações Orais (3x10min) Food formulation and processing 15 min discussão	Interação com as empresas	Apresentações Orais (3x10min) Chemometrical models 15 min discussão
16h:15m	Coffee Break 45 min	Apresentação de cartas de motivação e Cvs dos alunos às empresas 15 min	Coffee Break 45 min
17h:00m	KN3 (20 min)		KN9 (20 min)
17h:30m	Apresentações Orais (4) Food safety 20 min discussão	Innovative Food Fair	Apresentações Orais (3X10min) Combined techniques: Rheology and physical properties 15 min discussão
18h:15m			Sessão de Encerramento
19h:30m	Get together cocktail*	Noite Livre (Reunião da Divisão de Química de Alimentos da SPQ)	
21h:00m			Jantar de encerramento
	AUTOR	TEMA	INSTITUIÇÃO
KN1	Margarida Moldão	Impact of processing on bioactivity of fruits and vegetables	ISA-Universidade de Lisboa
KN2	Jorge Saraiva	Can high pressure create novel foods with new sensory and functional properties?	Universidade de Aveiro
KN3	Isabel Mafrá	Food authentication: New insights on DNA-based methods	FF – Universidade do Porto
KN4	Luis Mira	Knowledge and technology transfer networks in the agrofood sector	INOVISA
KN5	Ondina Afonso	The importance of the Portugal Foods brand	Portugal Foods
KN6	João Paulo Monteiro Marques	R&D and Innovation – interaction with Research Institutions	Compal + Sumol
KN7	Pedro Moreira	Nutrition and the future of Food	FNUP
KN8	Aida Moreira da Silva	Room at the Top as well as at the Bottom: Structure of Functional Inclusion Compounds	ESA-IPCoimbra
KN9	Loic Hilliou	Biopolymers and creation of structure	Universidade do Minho

*Cocktail patrocinado pela CookingLab e executado pelos alunos do Mestrado em Ciências Gastronómicas

Av. da República 45, 3º Esq – 1050-187 Lisboa | Tel. 217934637 | Email: sede@spq.pt | www.spq.pt

