

Programa

Sessão 2: Moderada pela Doutora Sónia Pedro (IPMA)

11h35 – Breve apresentação do projeto I9+PROALGA – Doutora Narcisa M. Bandarra (IPMA).

11h50 – Perfil sensorial e físico-químico de macroalgas vermelhas da Costa Portuguesa – Doutora Amparo Gonçalves (IPMA).

12h05 – Algas com potencial para alimentos funcionais e nutracêuticos – Doutora Carla Pires (IPMA).

12h20 – Valorização de algas produzidas ou colhidas em Portugal: estudo do mar ao prato – Doutor Carlos Cardoso (IPMA).

12h35 – Questões e discussão das apresentações realizadas.

13h00 – Conclusões e encerramento da sessão.

LOCALIZAÇÃO



📍 Instituto Português do Mar e da Atmosfera
Av. Alfredo Magalhães Ramalho, 6
1495-165 Lisboa

Inscrição gratuita mas obrigatória.

Formulário de inscrição para participação presencial/online disponível no [link](#).

Para informações adicionais, contactar:
proalga.nf4t@gmail.com



Projeto financiado por:



Projeto financiado por:
FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia

09 setembro
9h30

Auditório Magalhães
IPMA (Algés)

Online

Seminário dos Projetos NewFood4Thought e I9+ProAlga

**Valorização de
recursos marinhos sustentáveis
como fonte de compostos para a
promoção da saúde e bem-estar**



O projeto I9+ProAlga é financiado por fundos nacionais e europeus através do Programa Mar2020 e do Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos (MAR-01.03.01-FEAMP-0011).



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos e das Pescas



Avenida Alfredo Magalhães Ramalho nº 6
1495-165 Algés | www.ipma.pt

Projecto NewFood4Thought

✓ O consumo de ácido docosahexaenóico (DHA), foi associado com o abrandamento do declínio cognitivo.



✓ Vitaminas B9 e B12, e do selénio (Se) são essenciais para o correto funcionamento do sistema nervoso e a manutenção de uma atividade neuronal sã.



✓ Cavala (fonte de DHA, B12 e Se) e quinoa (rica em vitamina B9) são alimentos acessíveis, sustentáveis e de origem nacional, com grande potencial de valorização.



OBJETIVO

Formular alimento funcional com potencial nutracêutico para prevenir/retardar o declínio cognitivo associado à doença de Alzheimer.



Projecto I9+ProAlga



OBJETIVO

Valorizar e incentivar a utilização sustentável de diferentes algas marinhas subvalorizadas provenientes da pesca e aquacultura numa economia circular.

Programa

9h30-10h00 – Receção dos participantes.

10h00 – Sessão de boas-vindas com o Professor Miguel Miranda (Presidente do Conselho Diretivo do IPMA)

Sessão 1: Moderada pelo Professor José Prates (FMV)

10h05 – Breve apresentação do projeto NewFood4Thought – Doutora Narcisca M. Bandarra (IPMA).

10h10 – Produção de extratos de fosfolípidos ricos em DHA com potencial anti-Alzheimer – Doutora Ana Gomes Bispo (IPMA).

10h25 – Produtos funcionais direcionados para a prevenção da doença de Alzheimer e envelhecimento cognitivo: Hambúrguer como caso de estudo – Doutora Cláudia Afonso (IPMA).

10h40 – Formulação de alimento funcional – Dr. Jorge Valentim (IPMA).

10h50 – Questões e discussão das apresentações realizadas.

11h05 – Intervalo para 'coffee-break' e degustação de hambúrguer de cavala.

O projeto NewFood4Thought é financiado por fundos nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P. (PTDC/SAUNUT/30455/2017).

FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia

O projeto I9+ProAlga é financiado por fundos nacionais e europeus através do Programa Mar2020 e do Fundo Europeu dos Assuntos Marítimos (MAR-01.03.01-FEAMP-0011).



O projeto NewFood4Thought é financiado por fundos nacionais através da FCT - Fundação para a Ciência e a Tecnologia, I.P. (PTDC/SAUNUT/30455/2017).

FCT Fundação para a Ciência e a Tecnologia