

9 de maio – Sala 1

8h:30-9h:30 | Liliana Fernandes, APN

Pósteres com Apresentação				Autor Apresentação
ID	Título	Autores	Afilições	
PO27	Bioactive Infusions from the Serra da Estrela Natural Park: Antioxidant, Antidiabetic, and Anti-Inflammatory Insights	Radhia Aitfella Lahlou ¹ ; Ana Raquel Nunes ¹ ; Alexandra Varges ¹ ; Filomena Carvalho ¹ ; Maria João Pereira ² ; João Lopes ³ ; Luís R. Silva ^{1,4,5}	1 SPRINT Sport Physical Activity and Health Research & Innovation Center, Instituto Politécnico da Guarda, 6300-559 Guarda, Portugal 2 CERENA/DER, Instituto Superior Técnico, Universidade de Lisboa, Av. Rovisco Pais, 1049-001 Lisboa, Portugal 3 iMed.Ulissboa, Research Institute for Medicines, Faculdade de Farmácia, Universidade de Lisboa, 1649-003 Lisboa, Portugal 4 RISE-Health, Faculdade de Ciências da Saúde, Universidade da Beira Interior, Av. Infante D. Henrique, 6200-506 Covilhã, Portugal, University of Beira Interior, 6201-506 Covilhã, Portugal 5 CERES, Department of Chemical Engineering, University of Coimbra, 3030-790 Coimbra, Portugal	Radhia Aitfella

tempo da nutrição

8 + 9
maio'25
**Forum
Braga**

XXIV
Congresso de
Nutrição e Alimentação

MAIS INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: CNA.ORG.PT



PO28	Nutritional potential of cardoon leaves: a sustainable food ingredient	Cássia H. Barbosa ^{1,2} ; Mariana A. Andrade ^{1,3} ; Sidney Tomé ¹ ; Fernanda Vilarinho ¹ ; Ana Luísa Fernando ² ; Ana Sanches Silva ^{4,5,6}	1 National Institute of Health Doutor Ricardo Jorge, Department of Food and Nutrition, Av. Padre Cruz, 1649-016 Lisbon, Portugal 2 METRICs, Department of Chemistry, NOVA School of Science and Technology, Universidade NOVA de Lisboa, Campus de Caparica, 2829-516 Caparica, Portugal 3 REQUIMTE/LAQV, Rua D. Manuel II, Apartado 55142, Porto, Portugal 4 University of Coimbra, Faculty of Pharmacy, Coimbra, Azinhaga de Santa Comba, 3000-548 Coimbra, Portugal 5 Centre for Study in Animal Science (CECA), ICETA, University of Porto, Porto, Portugal 6 Associate Laboratory for Animal and Veterinary Sciences (AL4AnimalS), 1300-477 Lisbon, Portugal	Mariana A. Andrade
PO29	Trás-os-Montes rye bread fortified with whey proteins: a sustainable approach to enhanced nutrition	Diogo Lameirão ¹ , Márcio Moura-Alves ^{2,3} , João Mota ⁴ , Francisca Teixeira ¹ , Carla Gonçalves ^{1,5,6}	1 University of Trás-os-Montes e Alto Douro, Environment and Biology Department, Quinta de Prados, 5000-801 Vila Real, Portugal 2 CECAV—Centre for Studies in Animal and Veterinary Science, University of Trás-Os-Montes and	Diogo dos Santos Lameirão

tempo da nutrição

8 + 9
maio'25
**Forum
Braga**

XXIV
Congresso de
Nutrição e Alimentação

MAIS INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: CNA.ORG.PT

 ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

			Alto Douro, 5000-801 Vila Real, Portugal 3 AL4AnimalS—Associate Laboratory for Animal and Veterinary Sciences, 5000-801 Vila Real, Portugal 4 LAQV-REQUIMTE & Department of Chemistry, University of Aveiro, Campus Universitário Santiago, 6 3810-193 Aveiro, Portugal 5 CITAB - Centre for the Research and Technology of Agro-Environmental and Biological Sciences, Quinta de Prados, 5000-801 Vila Real, Portugal 6 EPIUnit - Instituto de Saúde Pública, Universidade do Porto, Rua das Taipas, n.º 135, 4050-600 Porto, Portugal	
PO30	Avaliação do potencial das macroalgas <i>codium sp. E gracilaria gracilis</i> como ingrediente funcional, considerando os compostos-alvo, as atividades biológicas e abioaccessibilidade	Joana Matos ^{1,2} ; Maria Inês Pedras ³ ; Tiago Soares ⁴ ; Francisco Pina-Martins ³ ; Gabriela Silva ⁴ ; Cláudia Afonso ^{1,2} ; Carlos Cardoso ^{1,2}	1 Instituto Português do Mar e da Atmosfera, Lisboa, Portugal 2 Centro Interdisciplinar de Investigação Marinha e Ambiental, Universidade do Porto, Portugal 3 Faculdade de Ciências da Universidade de Lisboa, Portugal 4 Escola Superior de Tecnologia do Barreiro, Portugal	Joana Matos

10h:30-11h:30 | Mónica Sousa, Universidade Lusófona

Pósteres com Apresentação				Autor Apresentação
ID	Título	Autores	Afilições	
PO31	Valorisation of calcium alginate beads waste from sparkling wine production through vegan vinaigrette formulations	Catarina Flores ^{1,2,3} ; Tamara Ribeiro ¹ ; Inês Santos ⁴ ; Catarina Prista ^{2,5} ; Goreti Botelho ^{1,6}	1 Polytechnic University of Coimbra, Rua da Misericórdia, Lagar dos Cortiços, S. Martinho do Bispo, 3045-093 Coimbra, Portugal 2 School of Agriculture (ISA), Lisbon University, Tapada da Ajuda, 1349-017, Lisboa, Portugal 3 Faculty of Science and Technology, NOVA University Lisbon, Campus of Caparica, 2829-516 Caparica, Portugal 4 Global Wines, S.A, Quinta das Sarzedas, 3430-144, Carregal do Sal, Portugal 5 Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food Research Centre (LEAF), Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017, Lisboa, Portugal 6 Research Center for Natural Resources, Environment and	Goreti Botelho

tempo da nutrição

8 + 9
maio'25
**Forum
Braga**

XXIV
Congresso de
Nutrição e Alimentação

MAIS INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: CNA.ORG.PT

 ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

			Society (CERNAS), Polytechnic University of Coimbra, Bencanta, 3045-601 Coimbra, Portugal	
PO32	Development of protein bars with insect flour (<i>tenebrio molitor</i>): microbiological, nutritional and sensory evaluation	Ana Vinhas1; Ana Luísa Guimarães1; André Mota1; Miguel Teixeira1; Bruna Barbosa2,3; Célia Rocha2,3; Rui Lima	1 Associação Colab4Food – Laboratório Colaborativo Para a Inovação da Indústria Agroalimentar, Porto, Vila do conde 2 Sense Test, Lda, Rua Zeferino Costa, 341, 4400-345 Vila Nova de Gaia 3 GreenUPorto - Sustainable Agrifood Production Research Centre / Inov4Agro, DGAOT, Faculty of Sciences, University of Porto, Campus de Vairão, Rua da Agrária 747, 4485-646 Vila do Conde	Ana Luísa Guimarães
PO33	Gluten-free products: nutritional characteristics and oral health	Maxence Fabiani1; Rita S. Guerra2,3,4	1 Faculty of Health Sciences, Fernando Pessoa University, Porto, Portugal 2 FP-I3ID, FP-BHS, Faculty of Health Sciences, Fernando Pessoa University, Porto, Portugal 3 INEGI – Institute of Science and Innovation in Mechanical and Industrial Engineering, LAETA - Associate Laboratory for	Rita S. Guerra

O tempo da nutrição

8 + 9
maio'25
Forum
Braga

XXIV
Congresso de
Nutrição e Alimentação

MAIS INFORMAÇÕES E INSCRIÇÕES: CNA.ORG.PT

 ASSOCIAÇÃO
PORTUGUESA
DE NUTRIÇÃO

			Energy, Transports and Aerospace, Porto, Portugal 4 RISE-Health, Fernando Pessoa University, Fernando Pessoa Teaching and Culture Foundation, Porto, Portugal	
PO34	Upcycling melon by-products: development of a nutrient-rich and sustainable pasta	Mafalda Alexandra Silva ^{1,2} ; Helena S. Costa ^{1,2} ; M. Beatriz P.P. Oliveira ² ; Nelson Félix ³ ; Tânia Gonçalves Albuquerque ^{1,2}	1 Departamento de Alimentação e Nutrição, Instituto Nacional de Saúde Doutor Ricardo Jorge 2 REQUIMTE-LAQV/Faculdade de Farmácia da Universidade do Porto 3 Escola Superior de Hotelaria e Turismo do Estoril	Mafalda Alexandra Silva