

2014-07-15 20:36:05

<http://justnews.pt/noticias/encontro-de-quimica-dos-alimentos-faz-a-ponte-entre-alimentos-novos-e-tradicionais>

Encontro de Química dos Alimentos faz "a ponte entre alimentos novos e tradicionais"

A Sociedade Portuguesa de Química e o Instituto Superior de Agronomia (ISA) da Universidade de Lisboa vão organizar, nos dias 10, 11 e 12 de setembro, o XII Encontro de Química dos Alimentos, um evento que se realiza com uma periodicidade bienal.

Relativamente ao tema escolhido - "Composição Química, Estrutura e Funcionalidade: a ponte entre alimentos novos e tradicionais", a comissão organizadora salienta que 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".

Comunicações/temas:

COMPOSITION AND FUNCTIONALITY

1. Stabilization, protection and delivery of bioactives
2. Design of innovative packaging
3. Food formulation and processing
4. Food Safety

INTERACTION WITH THE INDUSTRY

5. Design of Innovative healthy Foods
6. Product development for the Industry

NUTRITION CHEMISTRY AND STRUCTURE

7. Nutritional balance and Novel Foods
8. Food Structure
9. Chemometrical models
10. Combined Techniques: Rheology and Physical Properties

Contacto:

12eqa@chemistry.pt

Mais informações em: 12eqa.eventos.chemistry.pt