

5.º Encontro de Química de Alimentos

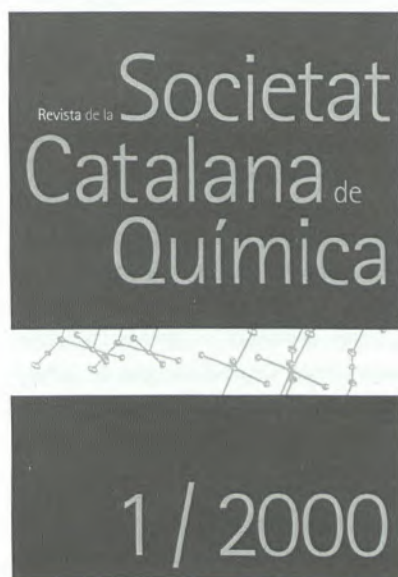
"Realizou-se de 8 a 11 de Maio pp. o 5.º Encontro de Química de Alimentos, nas instalações da Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa, no âmbito de uma organização conjunta com a Sociedade Portuguesa de Química. Este encontro pretendeu ser um fórum de apresentação e discussão de avanços em três vertentes principais: (i) Qualidade, vertente nuclear desde meados da década de 80; (ii) Segurança, vertente nuclear desde meados da década de 90; e (iii) Inovação, vertente nuclear a partir de meados da primeira década do novo milénio. O Encontro contou com um total de 265 participantes, dos quais 60 sócios da SPQ, 46 estudantes de pós-graduação, 60 não-sócios da SPQ e 97 outros estudantes, para além dos 32 membros das Comissões Organizadora e Científica. O programa cobriu seis áreas temáticas: (i) Química e estrutura dos alimentos, com 5 comunicações orais e 25 em painel; (ii) Segurança e toxicologia de alimentos, com 7 comuni-

cações orais e 34 em painel; (iii) Controlo de qualidade alimentar, com 6 comunicações orais e 49 em painel; (iv) Autenticidade de produtos alimentares, com 5 comunicações orais e 22 em painel; (v) Inovação na indústria alimentar, com 5 comunicações orais e 23 em painel; e (vi) Embalagem na qualidade alimentar, com 5 comunicações orais e 4 em painel. Cada uma das áreas temáticas, bem como a sessão de abertura, foi encabeçada por uma conferência plenária convidada, a saber: (i) "Microbiological food safety", proferida por Paul Gibbs (Leatherhead Food RA, Reino Unido); (ii) "Química dos polissacarídeos – aplicações na área alimentar", proferida por Manuel Coimbra (Universidade de Aveiro, Aveiro); (iii) "Rapid assessment of food quality", proferida por Patrick Mielle (Institut National de Recherche Agricole, Dijon, França); (iv) "Spectroscopy in food research", proferida por Reginald Wilson (Institute of Food Research, Norwich, Reino Unido); (v) "As embalagens de plástico, o lixo e a sociedade", proferida por Carlos Bernardo (Universidade do Minho, Guima-

rães); (vi) "Carotenoids: sources, importance to human health and changes during processing", proferida por Délia Amaya (Universidade Estadual de Campinas, Campinas, Brasil); e (vii) "Biologically active constituents of garlic and onion, and other physiologically active compounds of plants", proferida por Jan Velisek (Institute of Chemical Technology, Praga, República Checa). As Actas deste Encontro (ISBN 972-98476-2-2), co-editadas por F. Xavier Malcata e F. Xavier Carballo, com 676 pp. contendo os resumos alargados de todas as comunicações, foram distribuídas no início do Encontro, cuja sessão de abertura foi presidida pelo Prof. Doutor José Ferreira Gomes, Presidente da SPQ. Existem ainda disponíveis exemplares das referidas Actas para venda na Biblioteca da Escola Superior de Biotecnologia.

(mj Pinto@esb.ucp.pt).

F. Xavier Malcata, Presidente da Comissão Científica do 5.º Encontro de Química dos Alimentos"



Saudemos o aparecimento da nova Revista da Societat Catalana de Química.

A Sociedade Catalã de Química iniciou em 2000 a publicação da sua revista, integralmente em língua Catalã. Até ao final deste ano prevê-se a saída do número dois. São 64 páginas onde se incluem uma dezena de artigos, criteriosamente escolhidos de modo a versar temas de interesse geral. Temas sobre a origem da vida, meio ambiente, história da Química, ozono estratosférico, fento-

química, paramagnetismo e ferromagnetismo.

Aqui deixamos uma saudação ao seu editor, Professor Oriol Rossel Alfonso, e à sua equipa, assim como votos para que mantenham viva esta excelente iniciativa. Além do mais para nós Portugueses, só pode constituir um prazer mergulhar nas palavras e nos sentidos desta língua irmã. É como se de repente um novo mundo, diferente e simultaneamente tão familiar, se abrisse a nossos olhos.