

## ***Controlo de Qualidade de Produtos Regionais*** ***30-31 Maio 2005***

Segunda-feira            30 de Maio

9:30            Registo e Entrega de Documentação  
10:30           Sessão de Abertura

### **1º PaineL: Mel**

11:00 - *Controlo de qualidade do mel de Trás-os-Montes*  
S. Barros, R. Calhelha, L. Estevinho

11:30 - *Os contaminantes na colmeia: controlo de resíduos*  
S. Rodrigues, L. Barros, M. Vilas-Boas

12:00 - *O perfil fenólico como marcador químico de mel de Erica spp. (urze) da Serra da Lousã*  
P.B. Andrade, P. Valentão, R.M. Seabra

**12:30**            **Almoço**

### **2º PaineL: Derivados de frutos e plantas medicinais**

14:00 - *Perfil fenólico no controlo de qualidade de plantas aromáticas e medicinais*  
P. Valentão, P.B. Andrade, R.M. Seabra

14:20 - *Marmelada: Perfil em compostos fenólicos, ácidos orgânicos e aminoácidos livres*  
B. Silva, P.B. Andrade, P. Valentão, R.C. Martins, R.M. Seabra, M.A. Ferreira

14:40 - *Nitratos nos vegetais e saúde humana*  
M.A. Rodrigues

### **3º PaineL Vinho**

15:00 - *Avanços recentes no controlo da levedura Dekkera bruxellensis em vinhos*  
M. M. Ferreira

15:30 - *Controlo de qualidade de vinhos de Trás-os-Montes: Análise de amins biogénicas por TLC*  
L. Dias, D. M. Correia, L. Barros, J. Verdial, A. M. Peres

16:00            Pausa para café  
                    Provas de mel

#### **4º Painei Carne**

16:30 *A construção da qualidade na fileira da Carne Mirandesa*  
F. Sousa

16:50 - *Avaliação da qualidade organoléptica da carne de ovinos e caprinos*  
S. Rodrigues; E. Muella; R. Jimenez, V. Cadavez, E. Pereira, A. Teixeira

17:10 - *Controlo de qualidade de alimentos*  
R. Calhelha; S. Barros; L. Estevinho

17:30 Provas de cabrito

#### **Terça-feira 31 de Maio**

#### **5º Painei Azeite e azeitona de mesa**

9:30 - *Controlo de qualidade e autenticidade de azeites virgens*  
B. P.P. Oliveira; S. Casal; J. A. Pereira; J. Amaral; S. Cunha

10:00 - *Presença de pesticidas e seus metabolitos em azeitonas e azeites*  
S. Cunha; E. Cunha; J. O. Fernandes; B. P.P. Oliveira

10:20 - *Implementação de um sistema de autocontrolo nos lagares de azeite na região de Trás-os-Montes*  
F. Pavão

10:40 - *Controlo de qualidade microbiológico de azeitonas descaroçadas tipo “alcaparra” obtidas no comercio tradicional*  
T. Dias

11:00 Pausa para café  
Degustação de queijos e azeite

#### **6º Painei Leite e Queijo**

11:30 - *Fileira sanitária do leite de pequenos ruminantes*  
A. Mendonça

11:50 - *Autenticidade de queijos tradicionais: um factor de qualidade*  
A. Peres, E. Ramalhosa, A. C. Veloso

12:10 - *Análise sensorial do Queijo Terrincho: importância de alguns compostos voláteis na estabilidade deste produto*  
O. Pinho, I. Ferreira

12:30 - *Queijos de Denominação de Origem Protegida: como garantir a sua autenticidade*  
I. Ferreira, O. Pinho, A. Roxo, I. Mafra

**13:00 Sessão de encerramento**