

Título	Bioatividade de infusões de algas da costa portuguesa
Resumo	<p>Algas são tradicionalmente consumidas nos países do Oriente. Recentemente foram introduzidas na alimentação portuguesa, através de receitas culinárias da cozinha japonesa. Em Portugal as algas eram utilizadas como adubos na agricultura. Recentemente começaram a surgir no mercado produtos à base de algas, principalmente como suplementos alimentares e a dar-se uma importância nutricional ao seu consumo. Neste trabalho propõe-se o estudo de Infusões de algas, comestíveis, da costa portuguesa, no que respeita à sua atividade biológica como redutoras na inibição de absorção do colesterol da dieta. Estudar-se-á tanto a infusão completa como fracções contendo tanto pequenas moléculas como proteínas e/ou peptidos. A ação destas biomoléculas será estudada em linhas celulares, utilizando técnicas de FTIR que permitem uma identificação simultânea de efeito a nível da célula. As proteínas tanto das algas como das linhas celulares poderão também ser analisadas por técnicas electroforeticas mono e bi-dimensionais.</p> <p>Objetivos serão: ação biológica de infusões de algas com finalidade de desenvolvimento futuro de alimentos funcionais hipocolesterolemicos.</p>
Local de trabalho	8.4.41
Orientador (es)	Maria Luisa Serralheiro
Informações	Esta proposta vem na sequência do trabalho desenvolvido no grupo de metabolismo de moléculas bioativas. Linha temática Química biologia do BioISI. O equipamento existe no C8/FCUL. As algas serão fornecidas pelo Prof Ricardo Melo (DBV-FCUL/MARE) trabalho no âmbito de projeto financiado pela FCT.