



Centro  
Ciência Viva  
de Bragança

# NOITE EUROPEIA DOS INVESTIGADORES

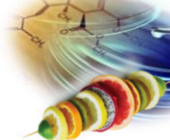
30 SET [SEXTA-FEIRA]  
21h-24h | Ed. Sede

## Centro Ciência Viva de Bragança



CIÊNCIA VIVA





INVESTIGADORES RESPONSÁVEIS: ISABEL C.F.R. FERREIRA E AMÍLCAR ANTÓNIO

Grupo BioChemCORE (<http://esa.ipb.pt/biochemcore/>)

CENTRO DE INVESTIGAÇÃO DA MONTANHA, INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA

O mercado de ingredientes naturais (como são exemplos os aromas, conservantes, corantes ou ingredientes bioativos) é atualmente um dos mercados mais atraentes, o que se deve essencialmente à procura crescente do consumidor por produtos saudáveis não sintéticos e isentos de toxicidade. Neste âmbito, podem obter-se produtos finais com características diferenciadoras, com aplicação na produção de alimentos ou cosméticos funcionais, nutricosméticos, ou mesmo suplementos alimentares.

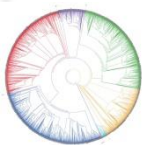


Atividades *hands-on*:

- Produção de compostos Bioativos a partir de cogumelos.
- Produção de Corantes naturais a partir de flores.
- Produção e Incorporação de Conservantes naturais.

## INAUGURAÇÃO DA NOVA Exposição INTERATIVA

**‘POR QUE SOMOS COMO SOMOS? A EVOLUIR HÁ 4570 milhões de ANOS’**



Esta exposição contempla uma interpretação holística do conceito Evolução, não apenas na perspetiva da Biologia ou da Geologia, mas das várias ciências fundamentais (Biologia, Geologia, Física, Química e Matemática), evidenciando a forma como a evolução se processou e processa no nosso Planeta.

## Do Lúpulo à produção ARTESANAL de CERVEJA

**INVESTIGADORES RESPONSÁVEIS:** CARLOS AGUIAR E JOÃO PAULO CASTRO  
**CENTRO DE INVESTIGAÇÃO DA MONTANHA, INSTITUTO POLITÉCNICO DE BRAGANÇA**  
(<http://cimo.esa.ipb.pt/portal/>)



São diversos os registros históricos sobre a importância da cerveja durante toda a história da humanidade. Curiosamente há indícios de que já era produzida desde 6000 a.C. pelas civilizações antigas do Egito, da Mesopotâmia e dos Sumérios.

### **Sabia que Bragança é a única região de Portugal onde ainda se produz lúpulo?**

As potencialidades ecológicas da região de Bragança para a produção de lúpulo, adito ao amplo conhecimento deixado pelos nossos ancestrais Bragançanos nesta arte, tornam esta Região um nicho de tradição e cultura bastante atrativa e dinâmica no sector.

Nesta sessão terá a oportunidade de aprofundar conhecimentos acerca das culturas de lúpulo e de alguns cereais envolvidos na produção artesanal de cerveja, e ainda conhecer o papel das leveduras na fermentação desta bebida. Os aspetos tecnológicos e científicos e as curiosidades do processo serão também temas a desenvolver.

A **Hops N'Beer**, empresa parceira local [[Facebook: Hops N'Beer](#)], possibilitará ainda a oportunidade de disfrutar de um momento degustativo e de apreciar as características particulares de uma cerveja artesanal Portuguesa (*Cerveja Musa*).

## OBSERVAÇÕES ASTRONÓMICAS



Consistem em sessões de observação através de telescópios. Uma pequena “viagem” por algumas maravilhas que o céu apresenta, mas que a luz urbana teima em esconder! Poder-se-ão observar a forma das constelações, estrelas binárias, um ou outro grupo de estrelas e praticamente todos os planetas.



Centro  
Ciência Viva  
de Bragança

# NOITE EUROPEIA DOS INVESTIGADORES

30 SET [SEXTA-FEIRA]  
21h-24h | Ed. Sede

## PROGRAMA

Centro Ciência Viva de Bragança

Abertura oficial (21h)

MOMENTO MUSICAL

[Real Tuna UNIVERSITÁRIA de BRAGANÇA - RTUB]

Atividades Científicas diversas (21.30h | 24h)

Projeto Valor Natural®

Do Lúpulo à produção ARTESANAL de CERVEJA

OBSERVAÇÕES ASTRONÓMICAS

INAUGURAÇÃO da NOVA Exposição INTERATIVA

['POR QUE SOMOS COMO SOMOS?

A EVOLUIR HÁ 4570 MILHÕES DE ANOS']

### CONTACTOS



[info@braganca.cienciaviva.pt](mailto:info@braganca.cienciaviva.pt)



273 313 169



[www.noitedosinvestigadores.pt](http://www.noitedosinvestigadores.pt)



PARA todos os Públicos | ENTRADA GRATUITA