



Centro
Ciência Viva
de Bragança



NOITE EUROPEIA DOS INVESTIGADORES

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

Centro Ciência Viva de Bragança



PROJETO VALOR NATURAL®

A BIOTECNOLOGIA AO SERVIÇO DA CRIAÇÃO DE PRODUTOS INOVADORES E DIFERENCIADORES



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

Grupo BioCHEM CORE (<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 Bioactivos 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/](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



273 313 169



www.noitedosinvestigadores.pt



PARA todos os Públicos | ENTRADA GRATUITA