

Nome: Ana Maria Pererira Gomes
Nacionalidade: Portuguesa
E-mail address: amgomes@porto.ucp.pt

1. Percurso Académico:

1999 – Doutoramento em Biotecnologia – Ciência e Tecnologia Alimentar - Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa (ESB-UCP).

1990 – Licenciatura em Ciências Farmacêuticas – Faculdade de Faemácia, Universidade de Coimbra

2. Percurso Profissional:

Professor Auxiliar na ESB-UCP desde 2006.

3. Atividades Académicas:

Ensino: Colabora desde 1990 na docência e regência de várias unidades curriculares dos cursos de licenciatura de Ciências da Nutrição e Microbiologia; de mestrados em Biotecnologia e Inovação, Engenharia Alimentar, Microbiologia Alimentar, SEFOTECH e EDAMUS; e programa doutoral Ciência e Tecnologia Alimentar e Nutrição

Investigação e Desenvolvimento:

Áreas – Biotecnologia Alimentar

com aplicações a domínios diversos, incluindo (i) obtenção, caracterização, incorporação (micro e nanoencapsulação) em géneros alimentícios e validação de compostos bioativos (probióticos, prebióticos, biopéptidos, polissacarídeos, ácidos gordos polinsaturados) visando desenvolvimento de alimentos funcionais, (ii) valorização de resíduos e subprodutos do sector alimentar e de recursos marinhos com vista à obtenção de novos ingredientes funcionais, e (iii) (v) microbiologia, bioquímica, microestrutura e análise sensorial de lacticínios.

Projectos de I&D – coordenação ou co-coordenação de cerca de 23 projetos de investigação, nacionais (FCT, ADI, FLAD, FEDER, POCTEP), europeus (FP6 ed LEONARDO DA VINCI) e iberoamericano (CYTED).

Projectos com empresas – cerca de 10 (Vales Inovação)

Publicações – 85+ artigos científicos internacionais com arbitragem, 20 capítulos de livros, 2 patentes, 12+ artigos em conferências internacionais, 10+ artigos em revista nacional, mais de 50 comunicações orais convidadas e 250+ comunicações em painel

Orientação de teses de doutoramento concluídas – 7

Orientação de teses de mestrado concluídas – 20

Organização de conferências/seminários – mais de 20 conferências

Comissão Científica de Congressos - Membro da Comissão Científica de 7 Congressos Nacionais e 2 Internacionais.

Arguências: Arguente de várias teses de mestrado e várias teses de doutoramento, 12 das quais externas à ESB, incluindo 5 de universidades estrangeiras.

Gestão:

Coordenação da Licenciatura em Ciências da Nutrição desde 2006

Coordenação da Pós-Graduação Inovação Alimentar desde 2002

Co-coordenação da Pós-Graduação em Nutrição e Envelhecimento desde 2013

Co-coordenação da Pós-Graduação em Nutrição Pediátrica: da conceção à adolescência desde 2015

Membro do Conselho Pedagógico da ESB-UCP

Key-Contact Rede DIETS 2007-2013

Tem feito parte de painéis de avaliação de projetos nacionais (QREN) e europeus bem como em painéis de bolsas (FCT). É revisora em várias revistas internacionais na área Agro-Alimentar.

Publicações:

- Meireles, M., Rodríguez-Alcalá, L. M., Marques, C. Norberto, S., Freitas, J., Fernandes, I., Mateus, N., Gomes, A., Faria, A. and Calhau, C. (2015). Effect of chronic consumption of blackberry extract on high-fat induced obesity in rats and its correlation with metabolic and brain outcomes. *Food Function*, (accepted) DOI: 10.1039/C5FO00925A.
- Ferraro, V., Madureira, A. R., Fonte, P., Sarmiento, B., Gomes, A. and Pintado, M. (2015). Evaluation of the interactions between rosmarinic acid and bovine milk casein. *RSC Advances* 5, 88529-88538
- Ferraro, V., Madureira, A. R., Sarmiento, B., Gomes, A. and Pintado, M. (2015). Study of the interactions between rosmarinic acid and bovine milk whey protein α -Lactalbumin, β -Lactoglobulin and Lactoferrin. *Food Research International* (accepted) <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.08.024>
- Campos, D.A., Madureira, A. R., Sarmiento, B., Gomes, A. and Pintado, M. (2015). Stability of bioactive solid lipid nanoparticles loaded with herbal extracts when exposed to simulated gastrointestinal tract conditions, *Food Research International* (accepted) <http://dx.doi.org/10.1016/j.foodres.2015.10.025>
- Madureira, A. R., Campos, D.A., Gullón Estévez, B., Marques, C., Rodríguez-Alcalá, L. M., Alonso, J. L., Calhau, C., Sarmiento, B., Gomes, A. and Pintado, M. (2015) *Food Function* (accepted) DOI: 10.1039/C5FO01004G.
- Nunes, S., Madureira, A.R., Campos, D., Sarmiento, B., Gomes, A.M., Pintado, M., Reis, F. (2015). Solid lipid nanoparticles as oral delivery systems of phenolic compounds – Overcoming pharmacokinetic limitations for nutraceutical applications. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (accepted).
- Nunes, S., Madureira, A.R., Campos, D., Sarmiento, B., Gomes, A.M., Pintado, M., Reis, F. (2015). Therapeutic and nutraceutical potential of rosmarinic acid - cytoprotective properties and pharmacokinetic profile. *Critical Reviews in Food Science and Nutrition* (accepted).
- Madureira, A.R., Campos, D. A., Fonte, P., Nunes, S., Reis, F., Gomes, A., Sarmiento, B., Pintado, M. (2015). Characterization of solid lipid nanoparticles produced with carnauba wax for rosmarinic acid oral delivery. *Rsc Advances*, 5, 22665-22673.
- Rodrigues D; Freitas AC; Rocha-Santos TAP; Vasconcelos MW; Roriz M; Rodríguez-Alcalá LM; Gomes AMP; Duarte AC. 2015. Chemical composition and nutritive value of *Pleurotus citrinopileatus* var *cornucopiae*; *P. eryngii*; *P. salmoneo stramineus*; *Pholiota nameko* and *Hericium erinaceus*. *Journal of Food Science and Technology*. In press. DOI: 10.1007/s13197-015-1826-z
- Sousa S; Gomes AM; Pintado MM; Silva JP; Costa P; Amaral MH; Duarte AC; Rodrigues D; Rocha-Santos TAP; Freitas AC. 2015. Characterization of freezing effect upon stability of; probiotic loaded; calcium-alginate microparticles. *Food and Bioprocess Technology* 93; 90-97
- Rodrigues D; Freitas AC; Pereira L; Rocha-Santos TAP; Vasconcelos MW; Roriz M; Rodríguez-Alcalá LM; Gomes AMP; Duarte AC. 2015. Chemical composition of red; brown and green macroalgae from Buarcos bay in Central West Coast of Portugal. *Food Chemistry* 183; 197-207.
- Rodrigues D; Sousa S; Silva A. G.; Amorim M; Pereira L; Rocha-Santos TAP; Gomes AMP; Duarte AC; Freitas AC. 2015. Impact of Enzyme- and Ultrasound-Assisted Extraction Methods on Biological Properties of Red; Brown; and Green Seaweeds from the Central West Coast of Portugal. *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 63 (12); 3177–3188
- Pereira, M.P., Santos, C., Gomes, A., Vasconcelos, M.W. (2014) Cultivar ariability of iron uptake mechanisms in rice (*Oryza sativa* L.). *Plant Physiology and Biochemistry* 85: 21-30.
- Jacome S.L., Fonseca S., Pinheiro R., Todorov S., Noronha L., Silva J., Gomes A., Pintado M., Morais A.M.M.B., Teixeira P., Vaz-Velho M., (2014)- Effect of lactic acid bacteria on quality and safety of ready-to-eat sliced cured/smoked meat products, *Chemical Engineering Transactions*, 38, 403-408.
- Oliveira, M.E.G., Garcia, E.F., de Oliveira, C.E.V., Gomes, A.M.P., Pintado, M.M.E., Madureira, A.R.M.F., Conceição, M-L., do Egypto Queiroga, R.C.R., de Souza, E.L. (2014). Addition of probiotic bacteria in a semi-hard goat cheese (coalho): Survival to simulated gastrointestinal conditions and inhibitory effect against pathogenic bacteria, *Food Research International*, 64, 241-247.
- Gullon, B; Gullon, P; Tavaría, F; Pintado, M; Gomes, AM; Alonso, JL; Parajo, CJ. (2014). Structural features and assessment of prebiotic activity of refined arabinoxylooligosaccharides from wheat bran. *Journal of Functional Foods* 6, 438-449
- Gullon, P., Gullon, B., Cardelle-Cobas, A., Alonso, J.L., Pintado, M, Gomes, A.M. (2014). Effects of hemicellulose-derived saccharides on behavior of *Lactobacilli* under simulated gastrointestinal conditions. *Food Research International* 64, 880–888.
- Pimenta-Martins A, Pinto E, Gomes A. (2014) Perceção do estado de saúde e da qualidade de vida numa amostra de celíacos portugueses. *GE Journal Portuguese Gastroenterology* 21, 109-116.
- Freitas AC, Andrade, JC, Silva, FM, Rocha-Santos TAP, Duarte A. Gomes, AM. (2013). Antioxidative peptides: Trends and perspectives for future research. *Current Medicinal Chemistry*. 20, 4575-4594.
- Mendes, M, Carvalho, A.P., Gomes, A.M.P. (2013). Antimicrobial activity and lipid profile of seaweed extracts from the North portuguese coast. *The International Food Research Journal* 20(6): 3337-3345.