



NOITE EUROPEIA DOS INVESTIGADORES

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO ALVIELA
29 SETEMBRO 21H00 > 00H00
ENTRADA LIVRE



PLANETA
SUSTENTÁVEL

ALGAS NO PÃO

21H00 > 00H00

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

O pão d'algas, desenvolvido por investigadores do Politécnico de Leiria, é apresentado como uma alternativa mais saudável ao pão tradicional. Utilizando algas, não é necessário adicionar sal para ter um pão com sabor. O pão d'algas contém todos os benefícios do recurso natural marinho: é fonte de fibra e de minerais como o cálcio, ferro, sódio e potássio, além de conter moléculas antioxidantes. Venha prová-los com Susana Mendes, do Politécnico de Leiria.

PÃO DO MAR

21h00 > 00h00 / 3 horas

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

O pão do mar, desenvolvido por pesquisadores do Politécnico de Leiria em parceria com uma padaria local, caracteriza-se por conter iodo, ômega 3, baixos teores de gordura e sem adição de sal. O ingrediente-chave é a farinha de mariscos. Quer provar? Susana Mendes, do Politécnico de Leiria, dá-lhe a conhecer esta especialidade.



ALTERAÇÕES
CLIMÁTICAS

HIDROPONIA

21h00 > 00h00 / 3 horas

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

Se as raízes receberem uma solução nutritiva constituída por água e todos os nutrientes essenciais ao desenvolvimento da planta, podemos fazer crescer plantas em recipientes suspensos. José Grego, da Escola Superior Agrária do Instituto Politécnico de Santarém, mostra-nos como podemos cultivar sem solo, uma alternativa a solos cada vez mais áridos.



PLANETA
SUSTENTÁVEL

INSETOS NO PRATO

21h00 > 00h00 / 3 horas

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

Sara Ramos mostra-nos que comer insetos faz bem à saúde e ao ambiente. Sabia que um gafanhoto tem mais proteínas que a carne de vaca? Então traga uma boa dose de coragem e delície-se com estes petiscos verdadeiramente gourmet.

NUTRIENTES NO FUTURO

21h00 > 00h00 / 3 horas

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

Considerando o crescimento populacional, o esgotamento de recursos e as alterações climáticas, onde iremos buscar os nutrientes que necessitamos, no futuro? Que alterações irá sofrer a dieta mediterrânica?



ESPAÇO

CARDÁPIO ESPACIAL

21h00 > 00h00 / 3 horas

CENTRO CIÊNCIA VIVA DO
ALVIELA

O que comem os astronautas? Para o espaço, levam alimentos que não necessitam de refrigeração e que sejam fáceis de preparar. Uma parte destes alimentos é tratada com radiação ionizante, responsável pela destruição de bactérias, vírus e micro-organismos que o alimento possa conter. Parece-lhe apetitoso? Venha provar alguns desses alimentos.