



# VICTOR DE FREITAS

*Professor e investigador*

Licenciou-se em Química pela Faculdade de Ciências da Universidade do Porto (FCUP) no ano de 1984. Desde então, tem vindo a seguir uma carreira universitária no Departamento de Química e Bioquímica (DQB) da FCUP onde tem vindo a desenvolver a sua atividade docente e de investigação.

## PERCURSO

---

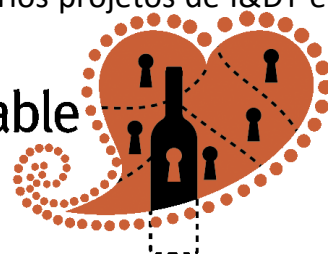
No ano de 1995, obteve o Grau de Doutor em Ciências Biológicas e Médicas, na especialidade de “Œnologie-Ampelologie”, na Faculdade de Enologia da Universidade de Bordéus II (França) e em Março de 2006 obteve o Título de Agregado em Química pela FCUP.

Após a conclusão do Doutoramento, regressou ao DQB da FCUP onde integrou o Centro de Investigação em Química da Universidade do Porto (CIQ-UP) e passou a desenvolver, autonomamente, uma nova área de investigação em Química Orgânica dos Produtos Naturais no campo da Química Alimentar.

Desde então, o grupo de investigação que criou tem vindo a marcar posição com algum reconhecimento internacional no domínio dos compostos polifenólicos e nomeadamente na: Separação, caracterização e quantificação de novos compostos polifenólicos em alimentos; transformações químicas resultantes de processos de oxidação dos pigmentos polifenólicos; interação de diferentes classes de polifenóis com proteínas no contexto sensorial e nutricional; propriedades antioxidantes e biológicas de compostos polifenólicos.

Victor Freitas apresenta no seu currículo mais de uma centena de artigos originais publicados em revistas indexadas no Science Citation Index (SCI), vários capítulos de livros, inúmeras comunicações em congresso e conferências convidadas, a execução de vários projetos de I&DT e muitas orientações de teses de Mestrado e de Doutoramento.

unforgettable  
wines



Mais informações: <http://orcid.org/0000-0003-0586-2278>