



António César Ferreira

Professor e Investigador

PERCURSO

António César Ferreira, doutorado em Ciências Biológicas e Médicas, ramo Química Analítica, pela Universidade de Bordeaux II em 1998. O trabalho de doutoramento centrou-se na identificação e quantificação de aromas associados à perceção de “qualidade” do vinho do Porto. Desde então, tem desenvolvido a sua atividade de Investigação em química dos alimentos. Leciona diferentes disciplinas relacionadas com métodos instrumentais e química orgânica na Escola Superior de Biotecnologia da Universidade Católica Portuguesa e de “*Flavour Chemistry*” na Universidade de *Stellenbosch*, em África do Sul.

Os eixos principais dos trabalhos de investigação incidem:

- (i) sobre a fração aromática de bebidas fermentadas procurando definir o correspondente “sensometaboloma”;
- (ii) o estudo dos mecanismos não enzimáticos mais importantes responsáveis pelas alterações de composição que ocorrem durante o armazenamento de bebidas;
- (iii) “Metabolómica” em particular no desenvolvimento de “pipeline” necessário para deteção de “biomarcadores” em matrizes complexas. Este trabalho está focado particularmente na seleção de sensores relevantes, no tratamento avançado de dados recorrendo a análise multivariada, e na posterior contextualização metabólica na matriz biológica respetiva. Os objetivos são o de elucidar redes químicas/metabólicas assim como permitir desenvolver sensores adequados para controlo de processo capazes de monitorizar de maneira não invasiva e não destrutiva o produto.

Desde janeiro 2014 é Diretor de Desenvolvimento de Produto da Cork Supply.

MAIS INFORMAÇÕES EM:

http://www.cbqf.esb.ucp.pt/?page_id=464