



MED
INSTITUTO MEDITERRÂNEO PARA A AGRICULTURA,
AMBIENTE E DESENVOLVIMENTO

MED às 4as

1 FEV 2023 | 14H - 15H



Elsa Lamy

Investigadora MED
Responsável pelo Laboratório de
Fisiologia Animal Aplicada MED-UÉvora

CIÊNCIA COM SENTIDO(S)

O Laboratório de Fisiologia Animal Aplicada dedica-se fundamentalmente a investigação na área da proteómica salivar. Os trabalhos focam duas áreas: 1) bioquímica oral (com forte ênfase na saliva) como fator determinante na perceção e definição das preferências alimentares; e 2) biomarcadores salivares de alterações fisiológicas/patológicas (ex. ingestão e metabolismo, stress e bem-estar, etc.). Para além da investigação, este laboratório realiza ainda serviços para uma clínica dentária de Barcelona, desde 2019, na área da xerostomia (sensação de boca seca). A participação em atividades de transferência de tecnologia e conhecimento tem-se acentuado nos últimos anos, quer através da realização de diferentes ações com agentes da região (ex. escolas, CME, etc.), como através da participação em programas de empreendedorismo e inovação, particularmente com o desenvolvimento da tecnologia SensePredict, para avaliação de características sensoriais de alimentos “fora da boca”.

SCIENCE WITH SENSE(S)

The Laboratory of Applied Animal Physiology is mainly dedicated to research in salivary proteomics. The lab works focus on two areas: 1) oral biochemistry (with a strong emphasis on saliva) as a determining factor in the perception and definition of food preferences; and 2) salivary biomarkers of physiological/pathological changes (e.g. intake and metabolism, stress and well-being). In addition to research, this lab also performs services for a dental clinic in Barcelona, since 2019, in xerostomia (dry mouth sensation). Participation in technology and knowledge transfer activities has increased in recent years, either through carrying out different actions with agents in the region (e.g. schools, CME, etc.), or through participation in entrepreneurship and innovation programs, particularly with the development of the SensePredict technology, for evaluating the sensory characteristics of “out of the mouth” foods.