**Título: Extratos Fenólicos de Microalgas como Fonte Alternativa de Compostos Antifúngicos e Antimicotoxigênicos.**

## ****Ministrante:**** Dr.ª Priscila Tessmer Scaglioni – PPGBBio – UFPel

## ****Data:**** 05/09/2018, quarta-feira, 09h00

**Local:** Mini-Auditório do CCQFA

**Resumo:** As microalgas são fontes promissoras de compostos com atividade antifúngica. Por se tratar de uma matéria-prima natural, esta aplicação é uma alternativa ao uso de fungicidas sintéticos, que geram resíduos persistentes no meio ambiente e podem desencadear efeitos tóxicos. Desta forma, neste seminário serão descritas as potenciais aplicações de extratos fenólicos provenientes das microalgas *Spirulina* sp. e *Nannochloropsis* sp., considerando suas atividades, antioxidante, de inibição enzimática, de inibição do desenvolvimento de cepas do complexo *Fusarium* e de inibição da produção de micotoxinas (tricotecenos e fumonisinas), em cultivos de trigo e milho.

**Sobre a palestrante:** A Dra. Priscila Scaglionni possui graduação em Engenharia de Alimentos (2010) pela Universidade Federal do Rio Grande (FURG), mestrado e doutorado em Engenharia e Ciência de Alimentos pela mesma instituição (2017). Durante o doutorado desenvolveu a tese que visou o emprego de antifúngicos extraídos de microalgas em cultura de cereais, neste período, realizou parte dos experimentos na Università degli Studi di Torino (Itália). Em 2017 atuou como professora substituta na FURG campus Santo Antonio da Patrulha. Atualmente é Pós-Doutoranda (bolsista PNPD-CAPES) no Programa de Pós-Graduação em Bioquímica e Bioprospecção da Universidade Federal de Pelotas (UFPel). Tem experiência em análise de alimentos, bioquímica de alimentos, compostos com atividade antioxidante e antifúngica, micotoxinas e métodos para descontaminação de alimentos.