# Compostos bioativos para a saúde e segurança alimentar

Joana Mota1,2, Cátia Marques1,3,4, Adriana Belas1,3,4, Daniela Teixeira1, Ricardo Agrícola1, Ana Resendes1, José Prazeres1, Armindo Lourenço1, Laurentina Pedroso1,2, Isabel Santos1,2, Ana Lima1,2

1Faculdade de Medicina Veterinária, Universidade Lusófona, Lisboa, Portugal

2LEAF, Linking Landscape, Environment, Agriculture and Food, Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa, Tapada da Ajuda, 1349-017 Lisbon, Portugal

3CIISA, Centre for Interdisciplinary Research in Animal Health, Faculdade de Medicina Veterinária,

Universidade de Lisboa, Lisboa, Portugal

4AL4AnimalS,Associate Laboratory for Animal and Veterinary Sciences, Lisboa, Portugal

Atualmente, o tópico dos compostos bioativos para a segurança alimentar tem sido alvo de grande foco, sobretudo numa época em que a utilização de desinfetantes químicos e de antibióticos é cada vez mais evitada na área agro-alimentar, dentro de um contexto *One Health*. Deste modo, o estudo de compostos moleculares com capacidade de inibir a presença de bactérias ou fungos patogénicos ou de promover uma população microbiana saudável é um campo de investigação cada vez com mais importância.

Se por um lado os compostos bioativos naturais têm atraído grande atenção devido aos seus efeitos benéficos para a saúde, sobretudo ao nível da prevenção de doenças inflamatórias e oncológicas, por outro, as suas atividades antimicrobianas podem ser muito úteis para segurança alimentar e para a saúde global, como alternativas a desinfetantes e a antibióticos. É nestas áreas que a nossa equipa dos bioativos e da segurança alimentar trabalha. Iremos apresentar alguns trabalhos mais importantes, exemplificativos do tipo de técnicas e áreas em que nos focamos, que envolvem o isolamento e caracterização de proteínas, péptidos e compostos fenólicos bioativos de alimentos, utilizando diversas metodologias moleculares e celulares, modelos *in vitro* e *in vivo* de atividades anti-inflamatórias, anti-tumorais e antibacterianas. Desde a descoberta de uma proteína anti-tumoral no tremoço, ao desenvolvimento de um protocolo de fermentação de soro de queijo para produzir péptidos anti-inflamatórios e antibacterianos, até ao desenvolvimento de alternativas ao sal em carnes, promotores de uma microbiota saudável, à identificação de alimentos para combater a osteoartrite em equinos e as mastites em bovinos, vamos fazer uma viagem pelos vários compostos bioativos que já descobrimos e com os quais temos desenvolvido projetos em colaboração com várias equipas da FMV-ULHT e várias instituições extramuros.

**Palavras-chave:** Compostos bioativos, Alimentos, Anti-inflamatórios, Anti-tumorais, Antibacterianos, *One Health*.

**Financiamento:** Projetos FMV-ULHT Estratégicos 2021 – OSTEOHEALTH e OP-FEED&FOOD; Projeto FMV-ULHT Exploratório 2021 - Lupine4Weaning**.** Projeto FCT PTDC/BAA-AGR/28608/2017.