

V Congresso Ibérico de Apicultura

1 a 3 Fevereiro 2018
Coimbra - Portugal



Livro de resumos



FFUC FACULDADE DE FARMÁCIA
UNIVERSIDADE DE COIMBRA



Directorado
das Regiões Unidas
para a Educação
e a Ciência e a Cultura



Universidade de
Coimbra - Alta e Sã
inscrita no Livro do Património
Mundial em 2013

Ficha Técnica

Edição

Universidade de Coimbra. Reitoria. Faculdade de Farmácia

ISBN: 978-989-95050-3-2

Título

Livro de resumos do V Congresso Ibérico de Apicultura 2018.

Editores

Maria da Graça Campos, Miguel Vilas-Boas, Ofélia Anjos.

Capa, projeto gráfico e paginação

Natália Roque

Arte Final, impressão e acabamento

Serviços Gráficos



Tiragem: 150 exemplares

©

Esta publicação reúne os resumos das comunicações apresentadas no V Congresso Ibérico de Apicultura 2018, sob a forma de comunicações orais e painel e inclui, ainda, o programa científico do Encontro.

As doutrinas expressas em cada um dos resumos são da inteira responsabilidade dos autores.

O. 2.05 PÓLEN APÍCOLA: CONTROLO DE QUALIDADE E LEGISLAÇÃO

Campos MG,^{1,2*} Anjos O.^{3,4,5}

¹Centro de Química de Coimbra (CQC, FCT Unidade 313), Departamento de Química, Faculdade de Ciências e Tecnologia, Universidade de Coimbra, Rua do Norte, 3004-535 Coimbra, Portugal;

²Drug Discovery Group, Centro de Estudos Farmacêuticos, Faculdade de Farmácia, Universidade de Coimbra, Campus de Ciências da Saúde, Azinhaga de Santa Comba, 3000-548 Coimbra, Portugal;

³IPCB/ESA – Instituto Politécnico de Castelo Branco, Escola Superior Agrária; ofelia@ipcb.pt

⁴CEF/ISA/UTL – Centro de Estudos Florestais, Instituto Superior de Agronomia, Universidade Técnica de Lisboa

⁵Centro de Biotecnologia de Plantas da Beira Interior, Castelo Branco, Portugal.

mgcampos@ff.uc.pt

O consumo de pólen apícola para fins terapêuticos perde-se no tempo e abrange diferentes aplicações nutricionais e terapêuticas. No entanto, a base científica que permite a inclusão desta matriz vegetal em formulações farmacêuticas ainda não é suportada por uma monografia completa que proteja a Saúde Pública e sustente as bio-atividades preliminarmente investigadas. Mantêm-se assim como alimento, mas apresentando características muito importantes a nível nutricional podendo suplementar um plano alimentar carente em micronutrientes, para além de um importante equilíbrio entre conteúdo proteico, lipídico e glucídico com um baixo índice calórico. Muita investigação foi realizada nas últimas décadas e a preocupação com a qualidade desta matéria-prima levou a uma publicação recente para iniciar o processo de padronização de metodologias que permite a construção de uma Directiva Europeia de Controlo de Qualidade (Campos et al., 2017 in Coloss Bee Book, vol. III). Alguns detalhes dos principais compostos fornecem informação relacionada com cada fonte vegetal permitindo associar atividades nutricionais e terapêuticas que fundamentam cientificamente o uso tradicional. Os perfis de compostos polifenólicos facilitam a identificação dessas origens florais e permitem encontrar novos compostos para diferentes bio-atividades, que vão desde, a prevenção de cancro da próstata, aumento da massa óssea e diminuição do perfil lipídico até à atividade anti-inflamatória, antioxidante e antimicrobiana [1, 2]. No entanto, ensaios de segurança/toxicidade ainda precisam de mais informação especialmente em casos de ingestão crónica, por exemplo, de pólen com alcalóides pirrolizidínicos [3]. Em conclusão, esta matriz tem um forte potencial como matéria-prima que pode ser usada tanto como alimento, como para desenvolver novos medicamentos.

[1] Campos, M.G.; Olena, L.; Anjos, O. 2016. Chapter 3, Chemical Composition of Bee Pollen. In Chemistry, Biology and Potential Applications of Honeybee Plant - Derived Products. Susana M. Cardoso and Artur M.S. Silva Editors, Bentham Science Publishers, United Arab. pp. 67-88.

[2]. Anjos O., Estevinho M. L., Campos M.G. 2017. Poderá o pólen ser considerado um superalimento?. Revista do Instituto Politécnico de Castelo Branco, 11: 20-26.

[3]. Boppre, M; Colegate, S M; Edgar, J A; Fischer, O W (2008) Hepatotoxic pyrrolizidine alkaloids in pollen and drying-related implications for commercial processing of bee pollen. Journal of Agricultural and Food Chemistry 56 (14): 5662-5672.