



MARTA COELHO

Licenciada em Biociências com especialização em Microbiologia (ESB-UCP), Mestrado em Biotecnologia (IST-UTL), e Doutorada em Ciência e Tecnologia Alimentar e Nutrição, o que lhe permitiu uma forte experiências na área de produção e caracterização de ingredientes funcionais e alimentos, valorização de subprodutos agroindustriais e genotoxicidade de vários agentes ambientais, dietéticos, terapêuticos e ocupacionais. Atualmente, é co-coordenadora de investigação e inovação do grupo SWYP, investigadora no Centro de Biotecnologia e Química fina e formadora na Universidade Católica Portuguesa. Trabalha no desenvolvimento de ingredientes funcionais a partir de subprodutos, focando-se sobretudo na avaliação da relação entre os efeitos destes ingredientes na modelação da microbiota gastrointestinal, de biomarcadores e dos mecanismos de genotoxicidade envolvidos.

1. O que te motiva no setor dos resíduos?

O sector dos resíduos é uma área fascinante com enorme potencial pois apresenta uma panóplia de aplicabilidades, na qual acredito que não esteja a ser explorada da melhor forma e que vai de encontro às oportunidades/desafios do mundo atual. No qual necessita de respostas rápidas, eficazes e, que este sector tanto é a chave de ignição para o continuar a destruir como a solução para o melhorar. Assim sendo, este sector que se enquadra perfeitamente numa economia circular, motiva por ser desafiante, permitir ser disruptiva e ao mesmo tempo provocadores para tornar um mundo mais sustentável porque “nada se perde, tudo se transforma”.

2. Conta-nos sobre a tua área de investigação e o instituto de investigação?

Atualmente o meu trabalho de investigação foca-se sobretudo na valorização de subprodutos agroindustriais, com base numa economia circular, pelo desenvolvimento de novos ingredientes funcionais, que, tal como o nome indica, podem apresentar bioatividades essenciais para promover a saúde humana. Assim, para além de analisar o ciclo de vida da cadeia de processamento agroindustrial, que é essencial para promover a sustentabilidade e, de uma forma critica avaliar o potencial dos subprodutos resultantes, é feita uma avaliação dos efeitos biológicos, como por exemplo, modelação da microbiota gastrointestinal, efeitos anti-inflamatórios, anti-tumorais, mecanismos genotóxicos e, por serem subprodutos é também elaborada uma avaliação de risco. O trabalho é desenvolvido no Centro de Biotecnologia e Química Fina (CBQF) da Escola Superior de Biotecnologia, UCP. O CBQF tem como principal missão contribuir para uma Bioeconomia sustentável e é constituído por três grupos de



investigação: Ambiente e Recursos; Alimentação e Nutrição; Produtos Bio-baseados e Biomédicos; e conta com dez laboratórios Temáticos de Investigação.

3. Onde podemos ler os trabalhos que publicaste ao longo dos anos?

Os trabalhos podem ser vistos essencialmente em revistas internacionais com arbitragem científica, como por exemplo na *Trends in Food Science and Technology*; *Molecules*; *Foods*; *Food and Bioproducts Processing* entre outras; além disso, podem ser vistos no repositório online da Universidade Católica Portuguesa e da Universidade do Minho.

4. Que conselho podes dar a jovens investigadores que estão a tentar descobrir as áreas de interesse na investigação?

A meu ver deveriam começar por áreas que abranjam uma multidisciplinaridade de conhecimentos e só depois com base na experiência e no conhecimento afinar para uma área de interesse. O importante é terem a mente aberta para novas oportunidades, serem proactivos e aceitarem os desafios. Não tenham medo de errar e de experimentar, porque só teremos investigação de excelência se trabalharmos afincadamente no que gostamos.

5. Há quanto tempo fazes parte do SWYP? Conta-nos mais sobre as atividades do SWYP em que estás mais envolvida?

Estou com o SWYP desde o início da sua formação (2 anos e uns meses). Sou co-coordenadora pelo segundo ano consecutivo no grupo de Investigação e Inovação do SWYP e tenho estado envolvida no desenvolvimento de programas de formação, na organização de pitch e career talks como o “The future is you” promovido na Universidade Católica portuguesa e que teve presente pessoas ilustres como José Ribeiro (CM Valongo), Manuela Pintado (CBQF UCP), Bernardo Silva (INESC TEC) e Luís Assunção (Porto Ambiente); assim como na organização de outros eventos como as conferências online “Circular economy: Make it Happen” em que para além de fazer parte do comité científico, este ano sou co-coordenadora e responsável pelo book abstracts.

6. Como é que a Associação Smart Waste Portugal e o Smart Waste Young Professionals Group te ajudaram, ou poderão ajudar na tua carreira profissional?

Tanto a associação ASWP como o grupo SWYP são fantásticos para abrir horizontes, criar laços e desenvolver networking. Ninguém nasce ensinado e a ciência só se faz comunicando, por isso ambos são fantásticos para ajudar a caminhar para um futuro que necessita ser cada vez mais disruptivo.

7. Quais são os teus planos do futuro?

No futuro pretendo continuar a fazer investigação de excelência para um mundo mais sustentável. Adoraria experimentar a área empresarial que me permitisse inovar, desenvolver e ao mesmo tempo ensinar. Como a ciência só é efetiva quando comunicada.