



COMO AMADURECEM E ADOECEM OS FRUTOS?

Ana Margarida Fortes

Nesta palestra será feita uma viagem desde a formação do fruto até à colheita do fruto maduro. Serão abordados os genes que participam no amadurecimento de frutos como o tomate e a uva. Em que diferem estes frutos? Que compostos benéficos para a saúde são sintetizados durante o amadurecimento e como essa síntese é afectada por doenças fúngicas que aparecem lá em casa?

Duração: 30/40 minutos

Público-alvo: Professores do ensino secundário