




Laboratory Name	Biochemistry Laboratory	 BIOQUILAB CiiEM Egas Moniz, Cooperativa de Ensino Superior, Crl
Main Goals	<p>The Lab aims are to study:</p> <ul style="list-style-type: none">- saliva as a fluid to study a potential biomarkers disease- functional food properties- hypoglycemic effect in different cooking process- effect of anti-inflammatory diet in disease	

Lab Head	Maria Fernanda de Mesquita, PhD
Group	Ana Cristina Manso (PhD) Carla Ascenso (PhD) Carlos Monteiro (PhD) Margarida C. Moncada (PhD) Maria Alexandra Bernardo (PhD) Maria Leonor Silva (PhD) Paula C. Pereira (PhD) Renata Ramalho (PhD) Ana Rita Silva (PhD Student) Alexandra Cardoso (PhD Student) Paula Santos (Master Student) Sílvia Carvalho (Master Student) Cláudia Duarte (Master Student) Suzaneth Pedro (Master Student) Adenylson Fonseca (Master Student) Ana Lúcia Monteiro (Health Sciences Student) Celina Gaspar (Health Sciences Student)
Senior Researchers	Ana Cristina Manso (PhD) Carla Ascenso (PhD) Carlos Monteiro (PhD) Margarida C. Moncada (PhD) Maria Alexandra Bernardo (PhD) Maria Leonor Silva (PhD) Paula C. Pereira (PhD) Renata Ramalho (PhD) Veronique Sena (PhD)
PhD Students	Ana Rita Silva (PhD Student) Alexandra Cardoso (PhD Student)



Research Projects (from
2013)

1 – Assessment of risk factors of preterm birth (ARFPTB). Colaborações: MAC.

2- Assessment of risk factors of Ankylosing Spondylitis (ARisF_AS). Colaborações: FCNAUP e IPR

3 - Estudo sobre a perceção dos estudantes de saúde sobre o teor de açúcar em bebidas comerciais. Objetivos: analisar a perceção dos estudantes de Saúde sobre o teor de açúcar de bebidas comerciais e compará-la com o real teor de açúcar dessas mesmas bebidas Colaborações: Unilever – Jerónimo Martins

4 - Intervenção nutrio-alimentar pobre em componentes potencialmente inflamatórios nos parâmetros de avaliação da doença, marcadores inflamatórios e qualidade de vida dos doentes com Fibromialgia
Objetivos: Analisar os efeitos de uma intervenção nutrio-alimentar que potencialmente reduza o estado de inflamação nos parâmetros de avaliação da doença, marcadores inflamatórios e qualidade de vida dos doentes com Fibromialgia. Colaborações: FCNAUP e IPR

5 - Intervenção nutricional com recurso a uma dieta pobre em amido, nos parâmetros de actividade da doença, marcadores e anticorpos séricos, na presença de Klebsiella Pneumoniae a nível intestinal e na qualidade de vida de pacientes com Espondilite Anquilosante
Objetivos: avaliar os efeitos de uma intervenção nutricional com recurso a uma dieta pobre em amido, nos parâmetros de actividade da doença, marcadores e anticorpos séricos, na presença de Klebsiella Pneumoniae a nível intestinal e na qualidade de vida de pacientes com Espondilite Anquilosante. Colaborações: FCNAUP e IPR

6 - Relação entre a ingestão de glutamato monossódico (GMS) e a qualidade de vida (QV) em mulheres com Fibromialgia (FM)
Objetivos: Analisar a frequência de ingestão de GMS durante um mês através de um questionário de frequência alimentar (QFA); Avaliar a qualidade de vida (QV) através de um questionário de impacto de FM: Revised Fibromyalgia Impact Questionnaire (FIQR)

7 - Desenvolvimento e estudo da atividade antioxidante de um alimento à base de um trigo selvagem de origem Portuguesa - trigo Barbela
Objetivos: Desenvolvimento do alimento à base de Trigo Barbela e com um adequado perfil nutricional; análise da atividade antioxidante do alimento; Avaliar o efeito da ingestão do alimento à base de Trigo barbela na glicémia pós prandial Colaborações: Escola de Hotelaria e Turismo de Setúbal



	<p>8 - Estudo do efeito de extractos de alimentos com propriedades antioxidantes em linhas celulares de cancro do cólon – Estudo in vitro Objetivos: Caracterizar a actividade antioxidante de 4 extractos aquosos de alimentos (canela, melão amargo, gengibre e baobá) e estudar o seu efeito na proliferação celular de duas linhas celulares de cancro do cólon (HT29 e HCT116) Colaborações: Interna- Prof. Doutora Alexandra Maia e silva Externa - Instituto Português de Oncologia de Lisboa</p> <p>9-Cinamon translational studies- PhD thesis</p> <p>10 - Clinical Nutrition Masters</p> <p>11- Saliva Biomarkers- TNF alfa e IL6 and 10</p> <p>12 - Intervention in communities-Oral and Nutrition Health</p>
<p>Publications (10 most relevant, last 5 years)</p>	<ol style="list-style-type: none">1. Silva, M.L., Bernardo, M.A., Singh, J., Mesquita, M.F. (2019) Chapter 33, “Beneficial uses of cinnamon in health and diseases: An interdisciplinary approach” . In Functional Food Security in Global Health. Ronald R. Watson, Ram B Singh, and D. W. Wilson (Eds), Elsevier S&TBooks.2. Ana Rita Silva, Alexandra Bernardo, João Costa, Alexandra Cardoso, Paula Santos, Maria Fernanda de Mesquita, José Vaz Patto, Pedro Moreira, Maria Leonor Silva & Patrícia Padrão (2019): Dietary interventions in Fibromyalgia: a systematic review, <i>Annals of Medicine</i>, DOI: 10.1080/07853890.2018.1564360. https://doi.org/10.1080/07853890.2018.15643603. Machado V, Mesquita MF, Bernardo A, Casal E, Proença L, Mendes JJ (2018). IL-6 and TNF-α salivary levels according to the periodontal status in Portuguese pregnant women. <i>Peer J</i>, 6:e47104. Silva, M., Moncada, M.M., Bernardo, M.A., Silva, M.L., Proença, L., Mesquita, M.F. (2018) Effect of a ginger infusion in smokers with reduced salivary flow rate. <i>International International Journal of Clinical Research & Trials</i>. In press (Article ID: IJCRT36)5. Moncada, M., Bernardo, M.A., Silva, M.L., Jorge, A.R., Pereira P., Brito, J., Singh, J., Mesquita, M.F. (2017) Effect of Cinnamon Powder Addition to a Portuguese Custard Tart (Pastel de Nata) on Healthy Adults’ Postprandial Glycemia. <i>World Heart Journal</i>, 9(2): 135144.6. Bernardo M.A., Amaral C., Moncada M., Silva M.L., Mesquita M.F. (2017) Effect of cinnamon addition to an high sugar meal on the postprandial blood glucose response of healthy subjects.



7. Maria Alexandra Bernardo, Maria Leonor Silva, Elisabeth Santos, Margarida Moncada, José Brito, Luís Proença, Jaipaul Singh, and Fernanda De Mesquita (2015) Effect of cinnamon tea on postprandial glucose concentration. *Journal of Diabetes Research*, ID 913651, 1-6 <http://dx.doi.org/10.1155/2015/913651>
8. M. L. Silva, B. Carrapico B, M. A. Bernardo, M. Moncada, G. Borrecho, J. Martins dos Santos, J. Singh and M. F. Mesquita (2018). Beneficial effects of an aqueous extract from *Cinnamomum burmannii* in STZ-induced type 1 diabetic rats. *Translational Research and Innovation in Human and Health Science, Annals of Medicine*, 50:sup1, S10-S170
9. M. L. Silva, A. P. Rachid, M. A. Bernardo, M. Moncada and M. F. Mesquita (2018) Effect of *Cinnamomum burmannii* tea on postprandial glycaemia in type 2 diabetic adults. *Translational Research and Innovation in Human and Health Science, Annals of Medicine*, 50:sup1, S10-S170
10. Silva, M.L., Bernardo, M.A., Singh, J., Mesquita, M.F. (2018). Beneficial uses of cinnamon in health and diseases: An interdisciplinary approach. In Ronald R. Watson, Ram B Singh, and D. W. Wilson (Eds), *Functional Food Security in Global Health*. Elsevier S&T Books. In press
11. Carla Ascenso, M.P. Ascenso, A. C. Manso, Marria Fernanda De Mesquita (2018). The efficacy of the *Cinnamomum burmannii* aqueous extract in the reduction of halitosis of intraoral cause, in young adults: a pilot clinical. *Translational Research and Innovation in Human and Health Science, Annals of Medicine*, 50:sup1, S10-S170



Equipment/Techniques	Espectrofluorímetro, Perkin-Elmer IMMULITE, Sistema de Imunoensaio Automatizado de Quimioiluminescência, Siemens
Announcements	
Some Pictures	
Location	Egas Moniz Cooperativa de Ensino Superior- Piso 3 –Lab 305
Links	http://ciem.egasmoniz.edu.pt/pt-pt/research/research-labs.aspx