



Margarida Palma é investigadora no Grupo de Ciências Biológicas do iBB/IST onde desenvolve atividades de pesquisa em fisiologia, biologia molecular e genómica funcional de leveduras. O seu trabalho de investigação inclui: i) melhoria das propriedades organoléticas da cerveja através de co-fermentação de leveduras *Saccharomyces* e não-*Saccharomyces*; ii) utilização de leveduras para bioconversão de resíduos agro-industriais e obtenção de produtos de valor; iii) isolamento e identificação de leveduras não-convencionais de interesse em biotecnologia industrial; iv) identificação e caracterização de novas espécies.

*Margarida Palma is a researcher at the Biological Sciences Research Group of iBB/IST where she develops work the physiology, molecular biology, and functional genomics of conventional and non-conventional yeasts with a role in food and industrial biotechnology. Her research includes: i) enhancement of the organoleptic profile of beers by co-fermentation of *S. cerevisiae* with a non-*Saccharomyces* yeast; ii) utilization of yeasts in the bioconversion of agro-industrial side-streams and production of added-value compounds; iii) isolation and identification of non-conventional yeasts with interest in biotechnological processes; iv) identification and characterization of new yeast species.*