



Designação do projeto: LACTIES - Inovação, Eco-Eficiência e Segurança em PMEs do Setor dos Lacticínios

Código do projeto: PDR2020-101-030768

Objetivos principais: Inovação em produtos lácteos convencionais; Melhoria da eficiência energética do processo produtivo de requeijão e desenvolvimento de soluções para a recuperação do sorelho e de permeados de UF.

Região de Intervenção: Portugal Continental

Entidade beneficiária: Instituto Superior de Agronomia, Universidade de Lisboa

Proponente: INSTITUTO POLITÉCNICO DE COIMBRA

Outros parceiros: ACOS- ASSOCIAÇÃO DE AGRICULTORES DO SUL; ANCOSE - ASSOCIACAO NACIONAL DE CRIADORES DE OVINOS SERRA DA ESTRELA; CENTRO DE BIOTECNOLOGIA AGRÍCOLA E AGRO ALIMENTAR DO ALENTEJO; INSTITUTO NACIONAL DE INVESTIGAÇÃO AGRÁRIA E VETERINÁRIA IP; INSTITUTO POLITECNICO DE BEJA; INSTITUTO SUPERIOR DE AGRONOMIA; QUEIJARIA GUILHERME, UNIPessoal, LDA; LOUROFOOD LDA; SABORES E AMBIENTES SERRA DA ESTRELA, COMERCIALIZAÇÃO DE PROD.TRAD. LDA; TÉTÉ II - PRODUTOS LACTEOS LDA; UNIVERSIDADE CATÓLICA PORTUGUESA; VALINOX - INDUSTRIAS METALOMECÂNICAS, S.A

Data de aprovação: 2017-09-06

Data de início: 2017-10-01

Data de conclusão: 2021-09-30

Custo total elegível ISA: 5.998,57€ (ISA/ULisboa)

Apoio financeiro da União Europeia: FEADER 3.599,15€ (ISA/ULisboa)

Site do projeto: <http://www.lacties.com/>

OBJETIVOS:

Os principais objetivos do trabalho a desenvolver pelo grupo operacional são:

1. Inovação em produtos lácteos convencionais e não convencionais com o objetivo de diversificar o portfólio de produtos das empresas;

2. Melhoria da eficiência energética dos processos de fabrico, com particular foco no processo produtivo de requeijão, através da conceção e desenvolvimento de equipamento inovador, bem como na avaliação de soluções para a utilização do soro de cabra e respetivos permeados de ultrafiltração (UF) resultantes da obtenção de CLPS;

Face aos objetivos propostos, o presente grupo operacional dará especial relevo às seguintes opções:

Inovação em produtos lácteos convencionais e não convencionais

1.1. Conceção/teste e colocação no mercado de iogurtes de ovelha;

1.2. Alternativas tecnológicas inovadoras para o incremento do período de vida útil do requeijão, produção e colocação no mercado de um produto mais interessante do ponto de vista nutricional e comercial, nomeadamente através da incorporação de microrganismos com atividade probiótica;

1.3. Desenvolvimento de iogurtes/bebidas lácteas fermentadas e de outros produtos inovadores utilizando concentrados líquidos de proteínas de soro (CLPS) obtidos por tecnologia de filtração tangencial;

1.4. Produção de requeijão com base em soro de queijos de vaca utilizando soro concentrado por UF.

Melhoria da eficiência energética do processo produtivo de requeijão e desenvolvimento de soluções para a recuperação do soro e de permeados de UF

2.1. Desenvolvimento de equipamento semi-contínuo com recuperação de calor para o fabrico de requeijão e/ou fabrico de requeijão a partir de CLPS;

2.2. Desenvolvimento de soluções para uma eficaz utilização do soro resultante do fabrico de requeijão e do soro de cabra, ou de permeados de ultrafiltração obtidos na sequência da preparação de isolados proteicos de soro (IPS).

2.3. Estudo da possibilidade de preparação de géis alimentares com as frações separadas por tecnologias de membranas, a partir de soro e/ou soro de cabra

2.4. Conceção de revestimentos à base de concentrados proteicos de soro, com incorporação de possíveis componentes bioativos presentes nas diversas frações separadas por tecnologias de membranas, para melhoria da conservação do queijo.

Equipa ISA: Vítor Alves, Rita Fragoso, Elizabeth Duarte