

Microsuino- Valorização das microalgas para a produção de suínos e melhoria da qualidade da sua carne com base numa nova geração de enzimas comerciais

Código do projeto: LISBOA-01-0247-FEDER-003399

Objetivo principal: Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

Região de intervenção | Lisboa

Entidade beneficiária | Faculdade de Medicina Veterinária

Data de aprovação | 10/03/2016

Data de início | 24-03-2016

Data de conclusão | 31-12-2019

Custo total elegível | 839.651,50

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER: 335.860,60 Euros

O principal objetivo do projeto consiste em desenvolver uma combinação racional de Carbohydrate-Active enZYmes (CAZYmes) modulares para a degradação das recalcitrantes paredes celulares das microalgas, tendo em vista a maximização do seu valor nutricional para a alimentação de suínos e para a melhoria da qualidade da sua carne. Será desenvolvida uma preparação enzimática para leitões na fase de pós-desmame (para a desconstrução da Spirulina, elevado teor de proteínas e baixo teor de lípidos) e outra para porcos na fase de acabamento (para a degradação da Isochrysis galbana, elevado teor de lípidos e baixo teor de proteínas). O projeto terá um impacto elevado ao nível da eficiência, competitividade e sustentabilidade da produção de suínos, bem como da melhoria da qualidade da sua carne para a saúde humana, com base na utilização de microalgas autotróficas marinhas (biotecnologia azul). O desenvolvimento destas formulações comerciais, baseado numa nova geração de enzimas para alimentação animal, inovadoras a nível internacional, possibilitará a conquista de novos mercados nacionais e internacionais pela Nzytech, dado o setor suínico possuir uma forte implementação à escala global.