



Grupo Operacional:



SerpaFlora - Valorização da flora autóctone do queijo Serpa

Parceiros

Tipo:

Nome:

Organizações do sistema científico e tecnológico IPBeja – Instituto Politécnico de Beja; INIAV – Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I. P.; UCP – Universidade Católica Portuguesa

Organizações Técnicas de Apoio ao Sector

ACOS – Associação de Agricultores do Sul; CERTIS - Controlo e Certificação, Lda

Organizações do sector

Queijaria Guilherme Unipessoal, LDA; Queijaria NCCavaco produtos Alimentares, Unipessoal LDA; Nuno Miguel Fernandes Branco Cortes Cavaco; Queijaria Eira da Vila Unipessoal, LDA; Queijaria Charrua, LDA; Queijaria Vasco e Pacheco, LDA.

Projeto

Objetivos:

- Introdução no mercado de um Inóculo-VALOR – adaptado à tecnologia de produção – com vantagens sob o ponto de vista tecnológico, de segurança alimentar, nutricional / probiótico ou no realce de determinadas características sensoriais;
- Introdução de queijos (não DOP) no mercado, elaborados com leite cru ou pasteurizado e adição de inóculo, que podem ser produzidos a partir de leites de pior qualidade;
- Os queijos elaborados com leite pasteurizado podem ser usados para explorar os mercados de exportação mais exigentes no que respeita ao tipo de leite usado no fabrico (cru ou pasteurizado).

Resultados:

- Fabrico de queijos de acordo com o caderno de especificações de Queijo Serpa em produtores pertencentes ao GO e colheita de amostras;
- Caracterização sensorial, físico-química, reológica e microbiológica das amostras;
- Isolamento de grupos microbianos por métodos culturais clássicos;
- Extração do DNA de grupos microbianos a partir das estirpes isoladas e diretamente das amostras de queijo;
- Identificação dos microrganismos a partir do DNA das estirpes isoladas por métodos moleculares clássicos;
- Caracterização do microbioma do queijo Serpa, a partir do DNA extraído do queijo, por metodologias inovadoras de sequenciação (Next Generation Sequencing - NGS).

Atividades de divulgação:

- **Apresentação Oral** do GO SerpaFlora na **Ovibeja 2017** no Pavilhão Terra Fértil (28 de Abril) e na **Ovibeja 2018** no Auditório Expo Beja (30 de Abril);
- **Folheto** do projeto distribuído na **Ovibeja 2018** entre 27 de Abril e 1 de Maio;
- Apresentação em **Póster** no **4º Simpósio “Produção e Transformação de Alimentos em Ambiente Sustentável”**, na Faculdade de Ciência e Tecnologia da **Universidade Nova de Lisboa – Monte da Caparica** (7 de Junho de 2018);
- Diversas apresentações dos resultados em seminários científicos da especialidade e publicações de artigo.

Com Apoio:



Início: Outubro/2017
Fim: Setembro/2020

Orçamento: 479 592.13 €

Contacto: Nuno Alvarenga, Teresa Santos
E-mail: nuno.alvarenga@iniav.pt
t.santos@ipbeja.pt