



Grupo Operacional:

LACTIES - Inovação, Eco-Eficiência e Segurança em PME's do Setor dos Laticínios

Parceiros

Tipo:

Nome:

Instituições do sistema científico e tecnológico

Instituto Politécnico De Coimbra
Instituto Politécnico De Beja
Universidade Católica Portuguesa
Instituto Nacional De Investigação Agrária E Veterinária Ip
Centro De Biotecnologia Agrícola E Agro Alimentar Do Alentejo
Instituto Superior De Agronomia

Empresas

Lourofood Lda
Queijaria Guilherme, Unipessoal, Lda
Tété li - Produtos Lácteos Lda
Sabores E Ambientes Serra Da Estrela, Lda

Associações setoriais

Acos-associação De Agricultores Do Sul
Ancose-associação Nacional De Criadores De Ovinos Serra Da Estrela

Projeto

Objetivos:

Objetivos gerais:

Aumentar da competitividade das microempresas e das pequenas e médias empresas (PME's) do sector dos laticínios.

Introduzir inovação tecnológica nas empresas ao nível dos seus produtos e processos, de eco-eficiência e de valorização dos recursos endógenos.

Objetivos específicos:

Inovação em produtos lácteos para diversificação de produtos das empresas;

Melhoria da eficiência energética dos processos de fabrico, com particular foco no processo produtivo de requeijão;

Avaliação de soluções para a recuperação dos subprodutos.

Resultados:

1. Desenvolvimento de, pelo menos, sete novos produtos lácteos:

- ✓ Logurte de ovelha (convencional e isento de lactose);
- ✓ Requeijão com microrganismos probióticos;
- ✓ Logurte/bebidas lácteas fermentadas com base em concentrados líquidos de proteínas de soro;
- ✓ Sobremesas lácteas ou outros produtos inovadores com base em CLPS;
- ✓ Bebidas lácteas fermentadas com base em soro ou permeados de UF;
- ✓ Requeijão de vaca com base em CLPS;
- ✓ Sumos enriquecidos com proteínas de soro.

2. Desenvolvimento de protótipo de fabrico de requeijão com recuperação de energia.

Atividades de divulgação:

Comunicações:

Marta Henriques, David Gomes, Carlos Pereira (2017). Produção de géis lácteos por acidificação química e fermentativa a partir de concentrados líquidos de proteínas de soro. II Encontro Nacional das Agrárias. Elvas, 19 de Novembro.

Carlos Pereira, Marta Henriques, David Gomes, Ana Raquel Borges (2018). Reduced fat cheeses with increased whey protein/casein ratio. Cheese Symposium, 3-7 April, Rennes, France.

Sessões de divulgação:

Apresentação do projeto: Ovibeja 2017;

Apresentação de Resultados do Projeto: Ovibeja 2018.

Mais informação: www.lacties.com

Contacto: Carlos Dias Pereira
E-mail: cpereira@esac.pt



Com Apoio:



LACTIES

Inovação, Eco-Eficiência e Segurança



Início: 10/2017
Fim: 09/2020

Orçamento: 333.696,73 €