



Com Apoio:



Início: Janeiro/2017
Fim: Dezembro/2021

Orçamento: 468,254.63€

Grupo Operacional:  SAFE MEAT PRODUCTS

Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados
“Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico” ID77

Parceiros



Tipo:

Nome:

CIISA, Faculdade de Medicina Veterinária,
Cooperativa Agrícola de Boticas Capolib Crl
Assoc. Nac. Criad. Suínos Raca Bisara
Paladares Alentejanos - Soc. Pro. e Com. de Produtos Alimentares Lda
Irmãos Monteiro, SA
CERCICA-Coop. Educação E Reabilit. Cidadãos Inadaptados Cascais,C.R.L.
Universidade Católica Portuguesa
Universidade de Évora
Universidade de Trás Os Montes E Alto Douro

Projeto

Objetivos:

- (1) Avaliar o efeito da substituição do nitrato na formulação dos PCS sobre o seu microbioma e características organoléticas;
- (2) Caracterizar sob o ponto de vista químico e microbiológico os produtos cárneos curados naturalmente, com a substituição de NOx por ingredientes não classificados como aditivos que podem contribuir para a redução de compostos com risco carcinogénico;
- (3) Compreender qual o efeito de redução da fase de fumagem sobre o seu microbioma, características organoléticas e químicas;
- (4) Garantir a segurança dos PCS pela adição de culturas de arranque protectoras;
- (5) Avaliar o efeito de substâncias bioativas (bacteriocinas) produzidas por BAL sobre *Clostridium* spp.;
- (6) Melhorar a segurança de produtos cárneos curados naturalmente com o uso de revestimentos comestíveis ativos;
- (7) Modelar o efeito de tecnologias emergentes (ex. Alta Pressão Isostática-API; Luz Ultravioleta Pulsada-LUP) contra agentes patogénicos em PCS;
- (8) Comunicar ao público em geral e à indústria informações credíveis sobre os produtos de carne curados, visando reduzir os temores e as preocupações relacionadas com o consumo desses alimentos e o risco carcinogénico.

Resultados:

- Elaboração de lista de verificação para diagnóstico de situação sobre a potencial presença de substâncias cancerígenas em produtos de cura longa em pequenas unidades e PMEs
- Caracterização de várias ervas aromáticas: Selecção e sua produção
- Otimização do processo de fumagem para controle de hidrocarbonetos aromáticos policíclicos em enchido de carne curado seco

Atividades de divulgação:

Tema: Divulgação do projecto com criação de página *web*

Local: www.safemeatprod.com

Data: desde Julho 2018

Tema: “Optimization of the smoking process to control polycyclic aromatic hydrocarbons in a dry-cured meat sausage” comunicação sob a forma de poster no congresso IUFOST 2018

Local: Mumbai, India

Data: 23-27 de Outubro 2018

Contacto: Maria João Fraqueza
E-mail: mjoaofraqueza@fmv.ulisboa.pt