



Com Apoio: P2020 (08/SI/3399/2015)



## PT2020:

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

## Parceiros

<b>Tipo:</b>	<b>Nome:</b>
Empresa:	NZYTech – Genes and Enzymes, Lda.
Universidade:	Faculdade de Medicina Veterinária da ULisboa
Laboratório do Estado:	Instituto Português do Mar e da Atmosfera, IP
Universidade:	Instituto Superior de Agronomia da ULisboa
Empresa:	Valorgado – Agricultura e Pecuária, Lda.

## Projeto

### Objetivos:

O projecto insere-se nas novas estratégias alimentares para a melhoria da eficiência da produção animal e da qualidade dos seus produtos, visando o desenvolvimento de uma combinação racional de Carbohydrate-Active enZYmes (CAZYmes) 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.

### Resultados:

Produção de 200 CAZYmes recombinantes por método *high-throughput*; produção da biomassa das microalgas *Spirulina* e *Chlorella*; avaliação *in vitro* as CAZYmes mais eficientes na degradação das microalgas; investigação das condições ótimas de produção experimental em larga escala das preparações de CAZYmes selecionadas; e validação das preparações de CAZYmes selecionadas para a melhoria do valor nutritivo das dietas com *Spirulina* para leitões pós-desmame. O interesse em patentear e comercializar as enzimas desenvolvidas para a degradação da *Chlorella* encontra-se em avaliação.

### Atividades de divulgação:

Lopes et al. (2018). Chapter 17 of Book “Fats: from cells to public health”, Elsevier, 11 p.

Quatro comunicações, 16th Euro Fed Lipid Congress, Belfast, UK, 16-19 setembro 2018.



Início: Abril/2016  
Fim: Março/2019

Orçamento: 839.651,50 €

Contacto: José Prates  
E-mail: [japrates@fmv.ulisboa.pt](mailto:japrates@fmv.ulisboa.pt)

