

INVESTIGADOR RESPONSÁVEL (IPC)

principal investigator

Carlos José Dias Pereira (ESAC)

INVESTIGADORES DO IPC | IPC researchers

Marta Helena Fernandes Henriques (ESAC)

David Manuel Gama Simões Gomes (ESAC)

PARCEIROS | partners

IPC – Instituto Politécnico de Coimbra (Líder)

Acos – Assoc. de Agricultores do Sul

LouroFood LDA

Instituto de Investigação Agrária e Veterinária IP

Sabores e Ambientes Serra da Estrela, comercialização de Prod.Trad. LDA

Instituto Politécnico de Beja

ANCOSE – Assoc. Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela

Universidade Católica Portuguesa

Queijaria Guilherme, Unipessoal, LDA

Valinox – Industriais Metalomecânicas, S.A

TÉTÉ II – Produtos Lácteos, IDA

Instituto Superior de Agronomia

Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro Alimentar do Alentejo

DATA DE APROVAÇÃO | approval date

6 Setembro de 2017

INÍCIO | starting date

29 Novembro de 2016

FIM | end date

31 março de 2020

FINANCIAMENTO | budget

Investimento Global Elegível: 333 696.73€

Apoio Financeiro da União Europeia – FEADER: 250 272.91€

Investimento Elegível (IPC): 112 899.80€

Apoio Financeiro da União Europeia – FEADER (IPC): 57 049.29€

LOCALIZAÇÃO | location

Centro – 100%

OBJETIVOS | aims

- Aumentar a 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, e práticas de eco-eficiência e de valorização dos recursos endógenos.
- *To increase the competitiveness of micro, small and medium size dairy enterprises.*
- *To introduce technological innovations in processes and products, ecoefficient practices and to valorize endogenous resources*

ATIVIDADES A DESENVOLVER E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS | activities to develop and expected results/achieved

T1-Inovação em produtos lácteos convencionais e não convencionais;

T2-Introdução de práticas de eficiência energética e de valorização de subprodutos;

T3-Divulgação de resultados;

T4-Acompanhamento e avaliação.

No final do projeto espera-se que tenham sido desenvolvidos diversos produtos lácteos inovadores, nomeadamente:

- 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 (CLPS);
Bebidas lácteas fermentadas com base em soro ou permeados de UF.

T1-Innovation practices in conventional and non conventional dairy products;

T2-Introduction of ecoefficient practices in dairy plants;

T3-Dissemination of results;

T4-Monitoring and evaluation.