Designação do projeto |iCheese - Cynara Innovation for best Cheese

Código do projeto |PDR2020-101-031005

Objetivo principal | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação no que se refere ao setor dos queijos que utilizam o cardo como coagulante

Região de intervenção | Região Centro, Beiras e Alentejo

Entidade beneficiária | Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV)

Data da aprovação | 2017-09-13

Data de início | 2017-12-01

Data de conclusão | 2021-11-29

Custo total elegível |18 957,46 €

Apoio financeiro da União Europeia | FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural) – 11 374,47 €

Apoio financeiro público nacional/regional | 2 843,62 €

Objetivos:

1. Inovação de processos, criação de produto e transferência, visando a valorização do sector dos Queijos que usam flor de cardo como coagulante, quer queijos tradicionais, quer o design de novos queijos;

2. Criar condições para a garantia de produção de um coagulante padronizado e que cumpra os requisitos de qualidade e segurança alimentar;

3. Criar um instrumento de comunicação internacional e multidirecional entre as instituições do SCTN, os representantes do tecido produtor, os produtores e os consumidores.

Parceiros:

Instituições do SCTN

Universidade Católica Portuguesa
Instituto Politécnico de Castelo Branco
Universidade de Évora
Instituto Politécnico de Viseu
Instituto Politécnico de Beja
Instituo Nacional de Investigação Agrária e Veterinária IP
Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo

Empresas

Sabores e Ambientes Serra da Estrela, Lda.

Associações setoriais

ANCOSE – Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela
CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo Branco

Atividades:

1 - Caracterização do perfil enzimático, proteolítico e atividade coagulante de ecotipos de Cynara cardunculus instalada nos campos experimentais

1.1 - Perfil electroforético e cromatográfico das cardosinas
1.2 - Caracterização da atividade proteolítica e coagulante

2 - Estabelecimento do coagulante vegetal com qualidade e segurança alimentar

2.1 - Colheita, processamento, secagem, higienização e armazenamento de flores de Cynara cardunculus, inteiras (EcoCyn) e fragmentadas (InovEcoCyn)
2.2 - Embalagem inteligente e respetiva rotulagem

3 - Aplicação do coagulante vegetal padronizado no processo de fabrico de queijos tradicionais DOP (EcoCyn) e design de novos queijos (InovEcoCyn)

3.1 - Utilização da EcoCyn na produção de queijos tradicionais DOP
3.2 - Utilização da InovEcoCyn para o design de novos queijos
3.3 - Caracterização química, bioquímica, física, microbiológica, sensorial e elaboração de rotulagem nutricional do queijo

4- Criação da plataforma web iCheese – Cynara innovation e de um Programa Itinerante de Ações de Disseminação e Demonstração

4.1 - Desenvolvimento da plataforma digital
4.2 - Compilação e anotação dos resultados de ID&T
4.3 - Programa Itinerante de Ações de Disseminação e Demonstração

Resultados esperados:

- Recolha de material biológico dos campos experimentais.

- Caracterização do material vegetal utilizado para os estudos - determinação de perfis de cardosinas das diferentes populações recolhidas e caracterização tecnológica, permitindo a seleção de material

- Estabelecimento de processos de obtenção de coagulante vegetal com qualidade e segurança alimentar – conservação (ensaios de secagem em diferentes condições), avaliação dos parâmetros microbiológicos relacionados com os procedimentos de recolha, transporte e secagem do material biológico, métodos de embalagem.

- Produção de formulações coagulantes adaptadas quer a queijos DOP quer ao design de novos queijos, preparados a partir de leites de vaca, ovelha e cabra, bem como de misturas destes.

- Desenvolvimento da plataforma iCheese – Cynara innovation, assegurando a disseminação ampla em português e inglês dos resultados do GO, cumprindo o objetivo maior do iCheese.