

Designação do projeto | SerpaFlora - Valorização da flora autóctone do queijo Serpa

Código do projeto | PDR2020-101-031018

Objetivo principal | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação na fileira da atividade queijeira ligada aos pequenos ruminantes

Região de intervenção | Alentejo

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

Data da aprovação | 2017-08-17

Data de início | 2017-10-01

Data de conclusão | 2022-09-30

Custo total elegível | 41.668,29 €

Apoio financeiro da União Europeia | FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural) – 25 000,98 €

Apoio financeiro público nacional/regional | 6 250,24 €

Objetivos:

Contribuir para a inovação neste sector de forma a promover a valorização dos recursos (matéria-prima: leite), segurança e qualidade alimentar e a diversificação da oferta.

Paralelamente contribui-se para a preservação e promoção de um produto que faz parte do património gastronómico e sociocultural português.

Atividades:

- **Caracterizar a microbiota inerente ao queijo Serpa e estabelecer as estirpes mais influentes no processo de produção e cura,**
- **Correlacionar o perfil microbiano com os atributos positivos e característicos deste tipo de queijo no sentido de estabelecer estirpes-VALOR, ou seja as estirpes autóctones associadas a um efeito benéfico e/ou diferenciador do produto final,**
- **Elaborar desenho de inóculos-TESTE que serão sujeitos às condições reais de produção mediante a produção de queijos protótipo, com finalidade de avaliar os que melhor se adaptam a estas condições bem como a sua performance na obtenção de produtos de características distintas,**
- **Elaborar inóculos-VALOR, ou seja, inóculos simples ou mistos, bem adaptados à tecnologia de produção que ofereçam vantagens sob o ponto de vista tecnológico, de segurança alimentar, nutricional / probiótico ou no realce de determinadas características sensoriais,**
- **Fixar as tecnologias de produção e preservação destes inóculos.**

Resultados:

O resultado final visa a criação de inóculos comercializáveis bem adaptados à tecnologia de produção e/ou ao realce de características diferenciadoras de produto, e que simultaneamente assegurem no microambiente do queijo, condições que promovam a segurança e a sua maior estabilidade ao longo do armazenamento e comercialização. As condições de armazenamento, conservação e comercialização destes inóculos também devem ser definidas e destacadas como resultado do trabalho do grupo.

Link em construção: <https://www.serpaflora.com/>



Fig. 1 – Logotipo do GO SerpaFlora



Fig. 2 – Reunião do GO SerpaFlora no IPBeja



Fig. 3 – Apresentação do GO SerpaFlora na Ovibeja 2018