

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas Rurais



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

TÍTULO

CÁRNEOS - SEGURANÇA & QUALIDADE DOS PRODUTOS CÁRNEOS TRANSFORMADOS

DESTAQUES

Abordagem integrada – farm to fork - sobre a contaminação de carne de aves por *Campylobacter* spp., orientada ao desenvolvimento, validação e transferência de conhecimento sobre estratégias eficazes para o controlo e redução da sua prevalência.

RESUMO

A qualidade dos produtos cárneos portugueses é reconhecida. O seu fabrico está associado a um saber fazer tradicional em pequenas unidades de produção que constituem um importante fator de desenvolvimento local e regional. Recentemente, a Organização Mundial de Saúde divulgou um relatório da International Agency for Research on Cancer (IARC), informando que os produtos cárneos podem aumentar o risco de cancro do colon, devido à presença de compostos nitrosados e de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPA). Assim, o setor dos produtos cárneos e todos os produtores de salsicharia tradicional com inserção rural e baixa diferenciação técnica pode estar ameaçado devido às preocupações associadas ao consumo de produtos cárneos.

Com este Projeto, pretende-se estudar formas de reduzir a presença de substâncias carcinogénicas em produtos cárneos portugueses é reconhecida, através do uso de ingredientes naturais, de estratégias de biocontrolo, da utilização de revestimentos ativos edíveis e da aplicação de tecnologias emergentes, garantindo o controlo de bactérias patogénicas e a aceitação sensorial. O uso de ingredientes e substâncias antimicrobianas naturais (como as bacteriocinas), combinado com tecnologias emergentes, configura-se como uma excelente oportunidade para a promoção da imagem dos produtos tradicionais, aumentando a confiança dos consumidores, e consequentemente a sustentabilidade do setor.

O desenvolvimento e inovação de produtos cárneos portugueses com minimização de perigos químicos serão resultados com aplicação prática. O desenvolvimento de conhecimento científico que demonstre que os nossos produtos são seguros pelos processos tecnológicos aplicados será de grande valia para a indústria de produtos cárneos em geral pois irá permitir informar sobre questões levantadas que atormentam os consumidores.

Os potenciais interessados serão em primeiro lugar a indústria da salchicharia tradicional, que poderá adotar os melhoramentos técnicos e processuais de fabrico desenvolvidos, com o concomitante espectável lucro empresarial. Do ponto de vista económico e social, as empresas do setor agroalimentar desempenham um papel fundamental, contribuindo para o valor intrínseco das regiões e para a sua promoção, gerando riqueza e contribuindo para a fixação das populações. No entanto, considerando as atuais dinâmicas dos mercados, é importante, se não mesmo decisivo, o aparecimento de inovação, sem que esta tenha efeito negativo sobre a elevada qualidade sensorial destes produtos. Em última análise, os beneficiários finais serão sempre os consumidores, cada vez mais informados, atentos e exigentes, nomeadamente com os potenciais riscos à ingestão de determinados alimentos.

PALAVRAS CHAVE

Enchidos, Fumados, Segurança Alimentar, Qualidade Alimentar, Produtos Cárneos Transformados.

Cofinanciado por:



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Faculdade de Medicina Veterinária da Universidade Técnica de Lisboa

ENTIDADE FINANCIADORA

Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa; CAPOLIB - Cooperativa Agrícola de Boticas; CERCICA - Cooperativa para a Educação e Reabilitação de Cidadãos Inadaptados de Cascais; Universidade de Évora; Irmãos Monteiro, S.A.; UTAD - Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro; ANCSUB - Associação Nacional de Criadores de Suínos de Raça Bísara; Paladares Alentejanos, Lda.

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

406 769,47 €

CUSTO ELEGÍVEL UCP

69 823,61 €

CÓDIGO DO PROJETO

PDR2020-1.0.1-FEADER-031359

OBJETIVO PRINCIPAL

Melhoria da qualidade e segurança dos produtos alimentares

REGIÃO DE INTERVENÇÃO

Portugal

DATA DE APROVAÇÃO

24-11-2017

DATA DE INÍCIO

01-01-2017

DATA DE CONCLUSÃO

31-12-2021

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA

FEDER: 264 104,77 €

UCP: 47 130,96 €

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural

A Europa Investe nas Zonas Rurais



CATOLICA
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

PROJETOS de I&D+I

CONTACTO NA UCP-ESB

Paula Teixeira

pcteixeira@porto.ucp.pt

+351 22 558 0000

MAIS INFORMAÇÕES

<https://www.safemeatprod.com/>