

Cofinanciado por:



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



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

LACTIES - INOVAÇÃO, ECO-EFICIÊNCIA E SEGURANÇA EM PME'S DO SETOR DOS LACTICÍNIOS

DESTAQUES

Aumento da competitividade das PME's do sector dos lacticínios e desenvolvimento de atividades que incorporam inovação tecnológica nas empresas ao nível dos seus produtos e processos, de ecoeficiência e de valorização dos recursos endógenos.

RESUMO

Em Portugal 98% do Sector dos Lacticínios é constituído por micro, pequenas e médias empresas. Estas por sua vez são caracterizadas por várias particularidades: 1. A baixa diversificação de produtos, quase sempre limitada ao fabrico de queijo e requeijão, que limita a flexibilidade e adaptação das empresas às necessidades e constrangimentos do mercado; 2. O baixo nível de inovação e de incorporação de tecnologia, que condiciona grandemente o aumento da sua ecoeficiência; 3. A dispersão pelo território nacional, que não permite a implementação de ações conjuntas de tratamento de resíduos e de proteção ambiental. Acresce que, a maioria das microempresas e algumas empresas de pequena e média dimensão têm a sua atividade centrada na transformação de leite de pequenos ruminantes (ovelha/cabra). Se, em alguns casos, este leite é utilizado na produção de queijos DOP com elevado valor de mercado, na maioria das situações é transformado em queijos sem qualquer carácter distintivo e comercializados por valores significativamente mais baixos.

Os principais objetivos deste Projeto são: 1. Inovação em produtos lácteos convencionais (ex. desenvolvimento de iogurtes de ovelha, requeijão com probióticos) e não convencionais (ex. iogurtes/bebidas lácteas fermentadas com base em concentrados líquidos de proteínas de soro - CLPS) com o objetivo de diversificar o portfólio de produtos das empresas; 2. Melhoria da eficiência energética dos processos de fabrico, com particular foco no processo produtivo de requeijão, através da conceção e desenvolvimento de equipamento inovador, bem como da avaliação de soluções para a utilização do soro e dos permeados de ultrafiltração (UF) resultantes da obtenção de CLPS.

Serão desenvolvidos dois protótipos para fabricação de requeijão; 1 destinado a microempresas e com capacidade de processamento de 100-200 L de soro, e outro de maior dimensão (500-1.000 L) destinado a empresas com maior dimensão. Embora alguns dos objetivos a atingir resultarem das necessidades sentidas desde já pelas empresas participantes (caso dos iogurtes e produtos lácteos com base em CLPS) dada a utilização transversal dos resultados a obter, espera-se que tenham impactos muito significativos no setor, e que venham a ser incorporados por um número significativo de empresas. Neste caso, enquadram-se sobretudo os protótipos desenvolvidos e os extratos de tomilho. No decurso do desenvolvimento das atividades do projeto poderão ser avaliadas outras soluções que permitam alargar o leque de produtos/processos que possam também ser incorporados pelas empresas.

PALAVRAS CHAVE

Lacticínios, Desenvolvimento de Novos Produtos, Inovação, PMEs.

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

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Instituto Politécnico de Coimbra - Escola Superior Agrária de Coimbra

ENTIDADE FINANCIADORA

Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa; Valinox, Industrias Metalomecânicas, SA; ANCOSE - Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela; ACOS - Associação de Agricultores do Sul; ESTRELACOOP - Cooperativa dos Produtores de Queijo Serra da Estrela, CRL.; Tété II - Produtos Lácteos, Lda.; CONSULAI, Consultoria Agro-Industrial Lda; ISA - Instituto Superior de Agronomia; Sabores & Ambientes Serra da Estrela - Comercialização de Produtos Tradicionais, Lda; Lourofood, Lda.; Queijaria Guilherme Unip. Lda; CEBAL - Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo; INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.; IPB/ESA - Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária.I.P.

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

382 687,2 €

CUSTO ELEGÍVEL UCP

78 133,68 €

CÓDIGO DO PROJETO

PDR2020-101-030768

OBJETIVO PRINCIPAL

Melhoria da integração nos mercados

REGIÃO DE INTERVENÇÃO

Portugal Continental

DATA DE APROVAÇÃO

01-08-2018

DATA DE INÍCIO

01-10-2017

DATA DE CONCLUSÃO

30-09-2021

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA

FEDER: 287 015,4 €

UCP: 58 600,27 €

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

Manuela Pintado

mpintado@porto.ucp.pt

+351 22 558 0000

MAIS INFORMAÇÕES

<http://www.lacties.com/>