

Cofinanciado por:



**CATOLICA**  
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA  
PORTO

**PROJETOS de I&D+I**

## TÍTULO

SERPAFLORA – VALORIZAÇÃO DA FLORA AUTÓCTONE DO QUEIJO SERPA

## DESTAQUES

Valorização da microbiota do leite cru de ovelha através da caracterização das aptidões tecnológicas queijeiras e consequente utilização na construção de culturas de arranque autóctones especializadas focadas na qualidade do queijo Serpa

## RESUMO

A técnica de produção de queijos artesanais, baseada no uso de leite cru, sem adição de inóculo, evidencia a importância da flora autóctone como responsável pelas características sensoriais do queijo, sendo um dos fatores mais importantes na especificidade e qualidade. No entanto, para se produzir produtos de excelência, como exige uma Denominação de Origem Protegida (DOP), é necessário ter leites de elevada qualidade microbiológica. A dependência do leite cru determina uma grande heterogeneidade das características finais, dificilmente controlável pelo queijeiro no caso de leites de menor aptidão. Para além disso, do ponto de vista da segurança alimentar, o consumo destes produtos levanta algumas suspeitas tornando difícil a sua aceitação por alguns mercados.

As práticas inovadoras na fileira dos pequenos ruminantes, salvo raras exceções são limitadas. Com a criação do grupo operacional, SerpaFlora pretende-se 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.

Em termos gerais este grupo operacional ficará apto a promover transferência de tecnologia pois os resultados obtidos irão refletir-se na melhoria e inovação do processo tecnológico e consequentemente o benefício de todos os intervenientes neste sector, devendo a propriedade intelectual dos outputs ser considerada, caso a caso, pelos parceiros do consórcio.

## PALAVRAS CHAVE

Queijo Artesanal, Serpa, Valorização de Produtos Alimentares, Inovação, Leite de Ovelha, Microbiota

## ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Instituto Politécnico de Beja - Escola Superior Agrária

## ENTIDADE FINANCIADORA

Escola Superior de Biotecnologia - Universidade Católica Portuguesa (Portugal); ACOS - Associação de Agricultores do Sul; Certis-Controlo e Certificação, Lda; CONSULAI, Consultoria Agro-Industrial Lda; Biocant - Associação de Transferência de Tecnologia; Queijaria Guilherme Unip. Lda; CEBAL - Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo; INIAV - Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.

Cofinanciado por:



UNIÃO EUROPEIA

Fundo Europeu Agrícola  
de Desenvolvimento Rural

*A Europa Investe nas Zonas Rurais*



**CATÓLICA**  
ESCOLA SUPERIOR DE BIOTECNOLOGIA

PORTO

**PROJETOS de I&D+I**

### **CUSTO TOTAL ELEGÍVEL**

441 500,97 €

### **CUSTO ELEGÍVEL UCP**

130 110,73 €

### **CÓDIGO DO PROJETO**

PDR2020-101-031020

### **OBJETIVO PRINCIPAL**

Melhoria da integração nos mercados

### **REGIÃO DE INTERVENÇÃO**

Portugal Continental

### **DATA DE APROVAÇÃO**

03-12-2018

### **DATA DE INÍCIO**

01-10-2017

### **DATA DE CONCLUSÃO**

31/12/2021

### **APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA**

FEDER: 331 125,73 €

UCP: 97 583,05€

### **CONTACTO NA UCP-ESB**

Manuela Pintado

mpintado@porto.ucp.pt

+351 22 558 0000

### **MAIS INFORMAÇÕES**

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