

**Designação do projeto** | SerpaFlora – Valorização da flora autóctone do queijo Serpa

**Código do projeto** | PDR2020-1.0.1-FEADER-031017

**Objetivo principal** | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção** | Alentejo

**Entidade beneficiária** | Entidade Líder: Instituto Politécnico de Beja

Entidades Parceiras: Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária IP; ACOS – Associação de Agricultores do Sul; Universidade Católica Portuguesa; CERTIS – Controlo e Certificação LDA; Queijaria Guilherme, Unipessoal LDA; Queijaria Charrua LDA; NCCAVACO – Produtos Alimentares, Unipessoal LDA; Nuno Miguel Fernandes Branco Cortes Cavaco; Queijaria Eira da Vila, Unipessoal LDA; Queijaria Vasco & Pacheco LDA.

**Data da aprovação** | 17-08-2017

**Data de início** | 01-10-2017

**Data de conclusão** | 31-12-2021

**Custo total elegível** | 441.500,97 EUR

**Apoio financeiro da União Europeia** | FEADER – 331.125,92 EUR

## Objetivos, atividades e resultados esperados

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.