



Webinar
Open2Preserve
Workshop Regional
PT NORTE

A pastorícia nas estratégias de valorização e gestão integrada dos territórios rurais: desafios e oportunidades

Valorização dos produtos cárneos

Alfredo Teixeira

Centro de Investigação de Montanha (CIMO)

Instituto Politécnico de Bragança

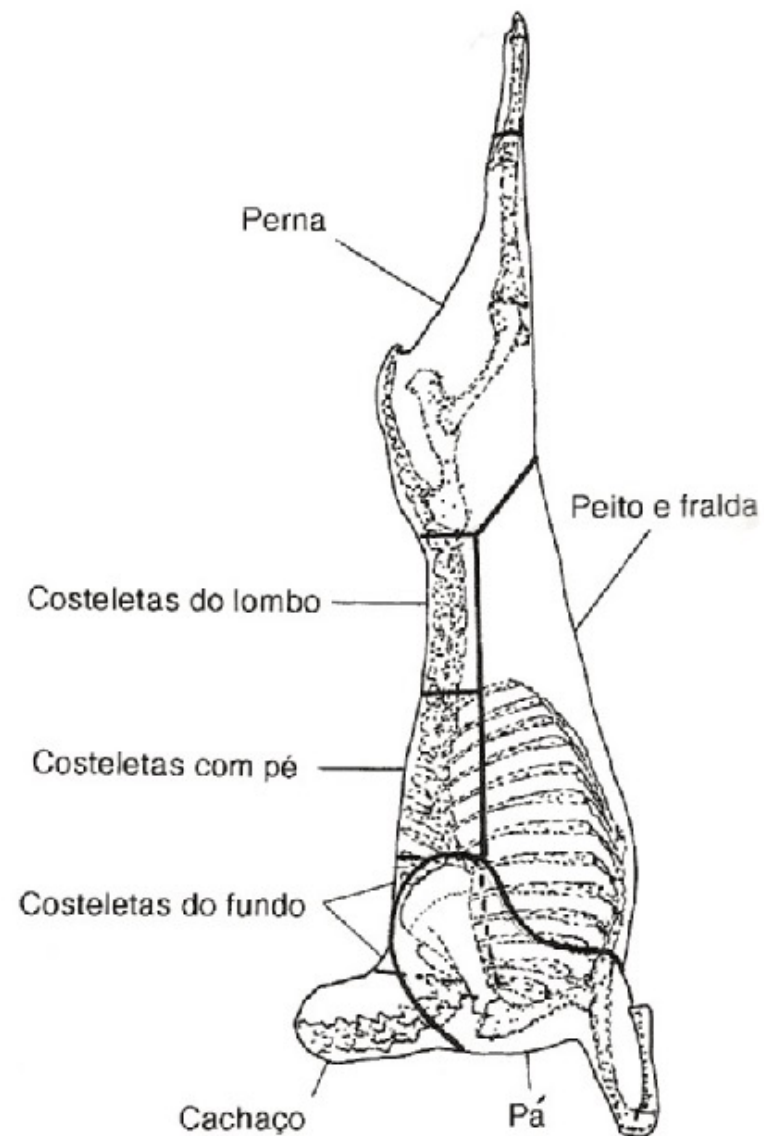
teixeira@ipb.pt







Corte português Carcaça Ovino







LAMB

NEW ENGLISH CUTS



Tough Standards. Tender Results



Cortes Finos





Que fazer?

Valorização de produtos

Estratégia que valorizasse produtos ovinos fora das marcas DOP e IGP

- *Obtenção de novos produtos transformados de carne de ovinos e caprinos*, PRODER – Cooperação para a Inovação; e
- *BISOVICAP - Novos Produtos*, QREN- Sistemas de Incentivos de I&DT- Projectos em Co-Promoção

Objectivos

- Valorizar raças autóctones;
- Criação de processos de transformação de carnes para obtenção de “presunto”, *mantas* de carne, salsichas frescas e “paté” de carne de ovelha;
- Oferecer produtos que se encontrem na linha de produtos de agricultura integrada, de produção de alimentos de reconhecida qualidade, mediante métodos respeitosos com a saúde pública e com o meio ambiente

Processo fabrico de “Mantas”



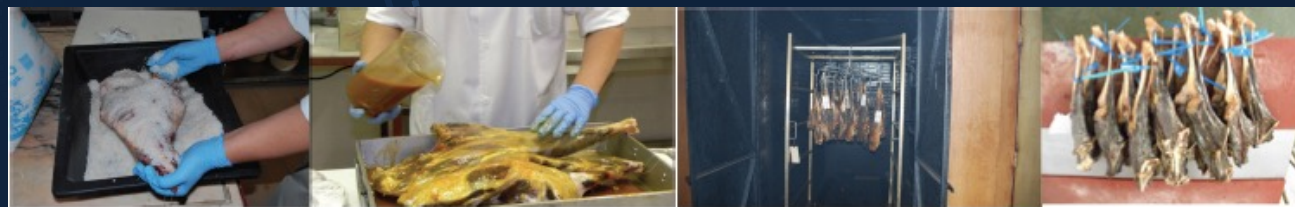
Processo fabrico salsichas



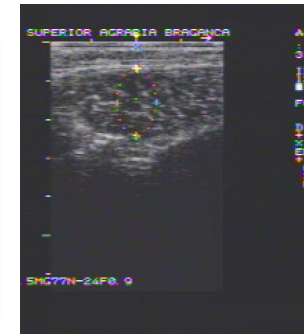
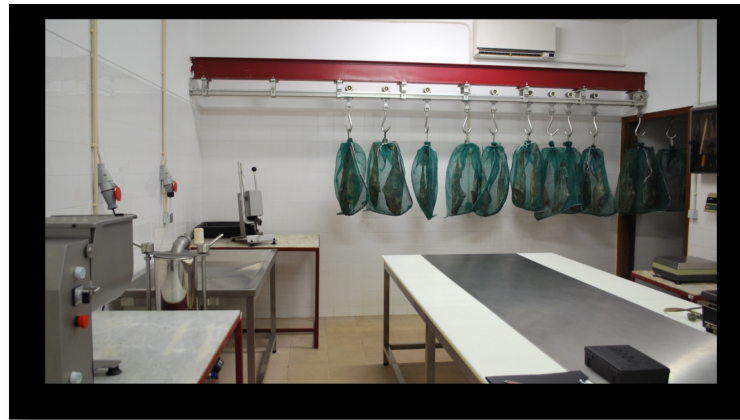
Processo fabríco de “paté”



Processo fabricao de “presunto” ovelha



Ensaio, preparação de amostras LTQCC



**Curso
de
capacitação**

**20 e 21
Maio
2021**

Total 14 horas

Tecnologia e qualidade da carcaça e carne de ovinos

- Avaliação da qualidade da carcaça desmancha e corte fino de peças
- Tecnologia de produção de novos produtos: Hambúrgueres e salsichas frescas
- Características físico-químicas da carne: pH, cor, CTA, textura
Características sensoriais da carne

Organização



Laboratório de Tecnologia
e Qualidade da Carne
e da Carcaça

**Alfredo Teixeira
Marina Castro
Paula Cabo
Sandra Rodrigues**

Inscrições
srodrigues@ipb.pt

**Inscrição obrigatória e gratuita
Número de lugares limitado**



Destinatários:

**Técnicos de Associações de Produtores e Cooperativas
Profissionais do sector agroalimentar (carne)
Produtores, técnicos, estudantes de formação avançada**

Project co-financed by the INTERREG SUDOE
Programme through the European Regional
Development Fund (ERDF)

OPEN2PRESERVE members:

