

**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**