

Cofinanciado por:



Dados do projeto

Identificação do projeto	QClasse -Caracterização e Valorização da autenticidade do QSE DOP e sua vocação para a promoção da Saúde.
Código do projeto	POCI-01-0145-FEDER-023290
Promotor Líder	Instituto Politécnico de Viseu
Data de início	24-08-2017
Data de conclusão	23-08-2019
Investimento	149.956,68€
Elegível	149.956,67€
Apoio financeiro	127.463,17€
Copromotores	Ancose-Associação Nacional de Criadores de Ovinos da Serra da Estrela Instituto Politécnico de Coimbra -Escola Superior Agrária Instituto Politécnico de Bragança-Escola Superior Agrária     Escola Superior Agrária de Viseu Instituto Politécnico de Bragança Instituto Politécnico de Coimbra Associação Nacional Criadores Ovinos Serra Estrela
Síntese do projeto	
Objetivos	Seleção do coagulante apropriado para a produção do QSE. Caracterização e Valorização do Leite de Ovelha e Queijo Serra da Estrela. Avaliação nutricional do QSE e suas características de promoção da saúde.
Atividades	Seleção do coagulante vegetal adequado com qualidade alimentar. Caracterização físico-química e microbiológica de leite de ovelha. Caracterização físico-química e microbiológica de Queijo Serra Estrela. Rotulagem nutricional do QSE. Resiliência dos produtores do Queijo Serra da Estrela.
Resultados esperados	Pretende-se, conhecendo a constituição físico-química e microbiológica do leite de ovelha vir a inferir a respetiva constituição físico-química e microbiológica do Queijo Serra da Estrela produzido. Será feita a avaliação dos aminoácidos essenciais e não essenciais de diferentes e da composição lipídica de queijos produzidos em locais estratégicos e representativos da região produtora do QSE. Elaboração do rótulo do Queijo Serra da Estrela.
Galeria de fotos/vídeos do projeto Ainda não disponíveis	