

Designação do projeto | **Vale Oportunidades Investigação**
Código do projeto | **LISBOA-01-0247-FEDER-040825**
Objetivo principal | **OT 1 - Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação**
Região de intervenção | **PO Lisboa**
Entidade beneficiária | **J. D. - EMPRESA DE LACTICÍNIOS S.A.**
Data de aprovação | **13-12-2018**
Data de início | **13-03-2019**
Data de conclusão | **24-01-2020**
Custo total elegível | **37 500,00 euros**
Apoio financeiro da União Europeia | **FEDER – 15 000,00 EUR**

O objetivo global do projeto previa conseguir obter novos produtos, isentos de conservantes sintéticos, pela utilização de compostos naturais, mais ricos nutricionalmente, com sabores diferenciadores e características funcionais, ainda não existentes no mercado.

RESULTADOS ATINGIDOS:

- Caracterização da microbiota dos queijos da empresa;
- Identificação de microrganismos com potencial patogénico ou de degradação e com capacidade de crescimento no produto final;
- Levantamento de antimicrobianos naturais com atividade contra os microrganismos alvo, com adição autorizada a alimentos;
- Avaliação das concentrações mínimas inibitórias dos bioprotetores com potencial de aplicação;
- Seleção de bioprotetores;
- Validação dos bioprotetores selecionados, em termos de impacto sensorial e microbiológico, ao longo do fabrico e produto final ao longo do seu tempo de prateleira.