



PROGRAMA DE
DESENVOLVIMENTO
RURAL 2014-2020



UNIAO EUROPEIA
Fundo Europeu Agrícola
de Desenvolvimento Rural
A Europa Investe nas Zonas

Dados do projeto

| | |
|--------------------------|---|
| Identificação do projeto | iCheese – Cynara Innovation for best Cheese |
| Código do projeto | PDR2020-101-031006 |
| Data de início | 01-09-2018 |
| Data de conclusão | 29-11-2021 |
| Investimento global | 47.374,61 |
| Apoio financeiro | 42.637,15 |
| Copromotores | Universidade Católica Portuguesa (líder); Instituto Politécnico de Castelo Branco; Universidade de Évora; Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária IP; Instituto Politécnico de Viseu; ANCOSE-Associação Nacional de Criadores de Ovinos Serra da Estrela; Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar de Castelo; Sabores e Ambientes Serra da Estrela, Comercialização de Prod. Trad, Lda e Instituto Politécnico de Beja |

Síntese do projeto

| | |
|------------|---|
| Objetivos | <p>Confirmar se o perfil de cardosinas, nomeadamente a respetiva composição e concentração de cada uma das enzimas presentes em extratos aquosos de pistilos provenientes de diferentes plantas (ecotipos) de <i>C. cardunculus</i> colhidas nos diferentes campos experimentais estabelecidos em Viseu, se mantém. E se mantendo o mesmo perfil de cardosinas a atividade proteolítica e coagulante também é mantida. É importante ficar estabelecido que a diversidade dos perfis enzimáticos não sofre alterações quando expostos a condições de cultura ou climáticas distintas.</p> <p>Estabelecer as melhores condições de processamento, secagem e embalagem das flores de cardo para que a padronização da sua atividade coagulante seja conseguida.</p> <p>Serão desenvolvidas formulações de flores de cardo secas destinadas à produção dos queijos tradicionais, a EcoCyn e uma formulação de flores secas e fragmentadas destinadas ao design de novos queijos, a InovEcoCyn.</p> <p>Compilar, gerir e integrar a informação existente sobre <i>C. cardunculus</i> e disponibilizar os resultados gerados pelo GO para os intervenientes</p> |
| Atividades | Realização dos procedimentos de manutenção dos campos de cardo para permitir a colheita das flores de genótipos selecionados. |

| | |
|-----------------------------|---|
| | <p>Realização de caracterização bioquímica de flores de cardo de genótipos selecionados e ensaios de coagulação.</p> <p>Realização de conferência no dia 28 de fevereiro no âmbito da Academia do Queijo realizada na Feira do Queijo de Serpa.</p> <p>Participação no júri de prova de queijos no âmbito do 6ª concurso do melhor queijo na Feira de Serpa 2020</p> <p>Realização de conferência no dia 14 de outubro no âmbito da Universidade do Queijo de Torta Del Casar da 26ª Semana do Torta del Casar.</p> <p>Realização em julho de seis ensaios na Ancose de produção de queijos com genótipos selecionados. Contudo, o trabalho não foi concluído com sucesso por uma avaria na câmara que a Ancose deverá justificar no seu relatório.</p> <p>Os painéis de certificação e prova da Estrelacoop não estão a ser realizados por uma questão de precaução.</p> |
| <p>Resultados esperados</p> | <p>Produção de flores de cardo de genótipos/ecótipos selecionados;</p> <p>Divulgação de boas práticas para cultivo e colheita de flores de cardo para uso como coagulante vegetal;</p> <p>Publicação de artigo na Food Bioscience Biochemical diversity of cardoon flowers (<i>Cynara cardunculus</i> L.): Predicting PDO Mediterranean cheese textures - ScienceDirect</p> |

Galeria de fotos/vídeos do projeto



Figuras – Conferência de divulgação dos resultados do projeto em Serpa.



Figuras – Conferência de divulgação dos resultados do projeto em Serpa.



Figura – Painel de prova de queijo



Figura – Preparação do campo de campo para colheita da flor



Figura – Flores de genótipos selecionados usado nos ensaios em Queijarias.



Figura – Ensaio de genótipos selecionados na Queijaria Sabores e Ambientes - Ancose.