



PROGRAMA DE  
DESENVOLVIMENTO  
RURAL 2014 · 2020



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

**Designação do projeto** | iCheese – Cynara Innovation for best Cheese

**Código do projeto** | PDR2020-1.0.1-FEADER-031013

**Objetivo principal** | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção** | Alentejo, Beiras e Viseu

**Entidade beneficiária** | Entidade Líder: Universidade Católica Portuguesa  
Entidades Parceiras: Instituto Politécnico de Beja; 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 do Alentejo; CATAA – Associação Centro de Apoio Tecnológico Agro-Alimentar de Castelo; Sabores e Ambientes Serra da Estrela, Comercialização de Produtos Tradicionais LDA.

**Data da aprovação** | 13-09-2017

**Data de início** | 02-01-2018

**Data de conclusão** | 29-11-2021

**Custo total elegível do IP Beja** | 6.048,26 EUR

**Apoio financeiro da União Europeia** | FEADER – 4.536,20 EUR

## **Objetivos, atividades e resultados esperados**

### **Objectivos**

Inovação de processos, criação de produto e transferência, visando a valorização do sector dos Queijos que usam flor de cardo como coagulante, quer queijos tradicionais, quer o design de novos queijos. Com este projeto será garantida a produção de um coagulante padronizado e que cumpra os requisitos de qualidade e segurança alimentar. Criar um instrumento de comunicação internacional e multidirecional entre as instituições do SCTN, os representantes do tecido produtor, os produtores e os consumidores.

### **Resultados**

Recolha de material biológico dos campos experimentais. Determinação de perfis de cardosinas das diferentes populações recolhidas. Para o estabelecimento do coagulante vegetal com qualidade e segurança alimentar foram já realizados ensaios de secagem em diferentes condições e avaliados parâmetros microbiológicos relacionados com os procedimentos de recolha, transporte e secagem do material biológico. Iniciou-se o desenvolvimento da plataforma iCheese – Cynara innovation, assegurando a disseminação ampla em português e inglês dos resultados do GO, cumprindo o objetivo maior do iCheese.



## Tarefas

Tarefa 1 – Caracterização do perfil enzimático, proteolítico e atividade coagulante de ecotipos de *Cynara cardunculus* instalada nos campos experimentais

Tarefa 1.1 - Perfil electroforético e cromatográfico das cardosinas

Tarefa 1.2 - Caracterização da atividade proteolítica e coagulante

Tarefa 2- Estabelecimento do coagulante vegetal com qualidade e segurança alimentar

Tarefa 2.1 - Colheita, processamento, secagem, higienização e armazenamento de flores de *Cynara cardunculus*, inteiras (EcoCyn) e fragmentadas (InovEcoCyn)

Tarefa 2.2 - Embalagem inteligente e respetiva rotulagem

Tarefa 3- Aplicação do coagulante vegetal padronizado no processo de fabrico de queijos tradicionais DOP (EcoCyn) e *design* de novos queijos (InovEcoCyn)

Tarefa 3.1 - Utilização da EcoCyn na produção de queijos tradicionais DOP

Tarefa 3.2 - Utilização da InovEcoCyn para o *design* de novos queijos

Tarefa 3.3 - Caracterização química, bioquímica, física, microbiológica, sensorial e elaboração de rotulagem nutricional do queijo

Tarefa 4- Criação da plataforma web *iCheese – Cynara innovation* e de um Programa Itinerante de Ações de Disseminação e Demonstração

Tarefa 4.1 - Desenvolvimento da plataforma digital

Tarefa 4.2 - Compilação e anotação dos resultados de ID&T

Tarefa 4.3 - Programa Itinerante de Ações de Disseminação e Demonstração