

ENTIDADE PROMOTORA | Instituto Politécnico de Beja

Parceiros: Queijos Tavares, S.A.; Bilores Queijo Artesanal Lda.; Queijaria Guilherme Unipessoal, Lda.; Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P.; Centro de Competência de Caprinicultura; Sater Carvalho Unipessoal, Lda.; Queijaria Charrua Lda.; Instituto Superior de Engenharia de Lisboa; Sociedade Agrícola do Monte Novo e Figueirinha Lda.; Associação de Produtores Queijo Serpa.

Designação do projeto | CASEUS Combined use of renewAble energy sources to improve energy efficiency in cheeSE industry

Código do projeto | PRR-C05-i03-I-000249-LA11.2

Data de início | 01-01-2023

Data de conclusão | 30-09-2025

Investimento | 842.599,97 EUR

Descrição, objetivos e resultados

Objetivos: Melhoria da eficiência energética e redução do impacto ambiental na produção de queijos de pequenos ruminantes

Descrição: serão desenvolvidas as seguintes atividades: i) Diagnóstico tecnológico para avaliação do consumo de energia térmica e eléctrica na produção de queijo de pequenos ruminantes e caracterização física, química, microbiológica e sensorial de amostras de queijos produzidos nas queijarias parceiras; ii) Optimização da arquitectura do sistema incluindo o estudo das variáveis mais influentes na estabilidade da temperatura e no consumo de energia na pasteurização, coagulação e cura; iii) Construção do protótipo de queijaria equipada com caldeira alimentada a biomassa (pellets e caroço de azeitona), utilização de água quente solar, utilização de Phase Change Material (PCM) e utilização combinada de painéis fotovoltaicos e aerogerador; iv) Avaliação do desempenho do protótipo através da avaliação de queijos de ovelha e de cabra, comparativamente com a tecnologia convencional. V) Disseminação dos resultados.

Resultados: Com o presente projecto pretende-se desenvolver uma nova câmara de cura de queijo artesanal, com substituição total de fontes de energia convencionais por biomassa na pasteurização e coagulação, assim como a redução do consumo de energia eléctrica nas câmaras de cura, mantendo as características dos queijos tradicionais de cabra e de ovelha produzidos com a tecnologia convencional.