

Designação do projeto: Processo de Congelação de Fumeiros

Código do projecto: CENTRO-01-0247-FEDER-004820

Objetivo principal: Desenvolver/ introduzir novos processos de conservação, a congelação e ultra-congelação, para aumentar a durabilidade dos produtos, de forma a garantir que a segurança, qualidade e as suas características originais não sejam alteradas por este processo.

Data de aprovação: 11-08-2015

Data de início: 21-09-2015

Data de conclusão: 21-09-2016

Custo total elegível: 20.000,00€

Apoio Financeiro da União Europeia FEDER: 15.000,00€

Objetivos, atividades e resultados:

O projecto de investigação tem subjacente o estudo de processos de congelação e ultracongelação de forma a aumentar a durabilidade dos produtos Alheira, Morcela de Sangue, Chouriço Criolo/ Salsicha para Grelhar.

Durante o processo de investigação existiram várias etapas, desde a produção dos produtos ao estudo dos processos quer de produção quer de congelação/ultracongelação.

Foram realizadas provas sensoriais dos produtos após congelação/ultracongelação de forma a identificar a melhor solução. Foram realizadas análises microbiológicas e/ou nutricionais de forma a validar a segurança alimentar do processo. Estas provas e análises foram realizadas no âmbito científico e também junto de clientes. Após avaliação de resultados concluiu-se que, os produtos, após serem congelados e descongelados para posterior consumo, mantêm, de uma forma bastante positiva, as suas características microbiológicas, físico químicas e organoléticas.

Tal como comprovado pelos resultados das análises dos produtos fora de validade, o processo de congelação garante que as características se mantêm para além da validade dos mesmos em “fresco”.

Conseguimos também concluir que com o processo de congelação, os produtos em estudo podem ser congelados e aumentar assim, o seu prazo de validade.