



## SerpaFlora - Valorização da flora autóctone do queijo Serpa

Referência do Projeto: PDR2020-101-031017 a 031027



# AÇÃO FINAL DE DIVULGAÇÃO “VALORIZAÇÃO DA FLORA AUTÓCTONE DO QUEIJO SERPA”

A AÇÃO FINAL DE DIVULGAÇÃO DO SERPAFLORA, SOB o TEMA “VALORIZAÇÃO DA FLORA AUTÓCTONE DO QUEIJO SERPA”, decorreu no dia 30 de setembro de 2022, com uma afluência notável de quase meia centena de participantes. O evento foi importante como ferramenta de divulgação final de resultados, reflexão sobre o potencial da utilização de inóculos autóctones tendo em consideração os resultados obtidos, e perspetivas futuras no que respeita à introdução desta prática como estratégia de inovação ao nível deste setor.

- **Na primeira sessão foram apresentadas as principais conclusões**

Ao longo do desenvolvimento deste grupo operacional, foram obtidos resultados que permitiram:

- A caracterização microbiológica qualitativa e quantitativa e físico-química do leite de ovelha, utilizado na produção de queijo Serpa, imprescindível como apoio ao desenho de inóculos autóctones;
- A caracterização microbiológica qualitativa e quantitativa ao longo da cura do queijo Serpa, e a sua relação com as características físico-químicas e sensoriais, condições imprescindíveis como base para o desenho de inóculos autóctones;
- A identificação de marcadores químicos envolvidos nas características organolépticas do queijo Serpa;
- A seleção de estirpes Valor com base no seu potencial probiótico e tecnológico;

- A utilização das estirpes valor selecionadas no desenho de inóculos-Teste, cujo desempenho foi testado à escala piloto e industrial com obtenção de bons resultados, o que viabiliza a sua utilização prática como inóculos Valor;
- O desenvolvimento de tecnologias produção e de preservação dos inóculos Valor selecionados. As técnicas usadas demonstraram ser adequadas à proliferação e recuperação dos microrganismos implicados.
- Foram divulgados os principais canais de comunicação do grupo operacional: [www.serpaflora.com](http://www.serpaflora.com); Canal Youtube GO SerpaFlora; <https://inovacao.rederural.gov.pt/grupos-operacionais/13-projectos-grupos-operacionais/52->;
- A prova comentada dos queijos produzidos com os inóculos Valor desenvolvidos no âmbito do projeto envolveu produtores e especialistas da área. Foi perceptível a dificuldade em distinguir queijos com e sem inóculo, no entanto, foram apontados alguns defeitos que devem ser corrigidos.
- A mesa redonda sobre “Potencial da utilização de Inóculos autóctones” com participação de investigadores, técnicos e especialistas da área dos fermentos lácteos foi de abrangência internacional, permitiu diferentes abordagens nesta prática (em Portugal, Espanha, França e Brasil) e permitiu concluir sobre a necessidade de introdução desta prática, sobretudo como forma de contornar a qualidade da matéria-prima, com que os produtores se confrontam. Os produtores manifestaram um grande interesse na possibilidade de produção destes inóculos-Valor autóctones estudados.
- O projeto Serpaflora com os seus resultados constituiu assim uma ferramenta essencial no que respeita à possibilidade de introdução desta prática como estratégia de inovação ao nível deste setor, sobretudo no que respeita à rentabilização de matérias primas de pior qualidade, atingindo assim os seus objetivos.