



Há um projeto no Alentejo que vai valorizar a utilização do cardo



- Pub -



Receba as notícias do Alentejo no seu telemóvel

Subscreva o canal d'ODigital.pt no Telegram

CLIQUE AQUI

Nasceu no Alentejo um novo projeto de transferência de tecnologia focado na valorização do Cardo que pretende posicionar este recurso endógeno como uma cultura de relevância, integrando os conhecimentos gerados de forma a potenciar o sector Agrícola, e a Indústria, nomeadamente Alimentar e Farmacêutica.

Como primeira ação do projeto, o **CEBAL – Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo**, em colaboração com o **Instituto Politécnico de Beja** e a **Universidade de Évora** promovem um Roadshow Tecnológico Nacional intitulado: “Valorização Integrada do Cardo” cuja primeira sessão é já dia 25 de Novembro.

←

Anúncios Google

Enviar comentários

Anúncio? Porquê? ⓘ

Privacidade

O projeto CynaraTeC – Transferência de Tecnologia para a Valorização do Cardo, liderado pelo Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-alimentar do Alentejo (CEBAL) surgiu como uma aposta potenciadora do cardo, como cultura industrial sustentável, com impacto na economia regional.

O cardo

O Cardo é um recurso endógeno cuja flor é utilizada na produção de queijos tradicionais. O conhecimento científico atual evidencia a multifuncionalidade da planta do cardo, não só pela produção de flor (produção de queijo), como também como fonte de bioingredientes de interesse para as indústrias alimentar e farmacêutica, e fonte de biomassa para diferentes aplicações industriais – uma potencialidade agregadora de valor acrescentado e que deve ser valorizada e transferida ao setor produtivo.

Um Roadshow para valorização do cardo

Para promover essa transferência, o projeto CynaraTec terá um Roadshow Tecnológico, com 6 sessões em regiões de produção de queijo DOP: Azeitão, Serpa, Évora, Portalegre, Castelo Branco e Serra da Estrela. A primeira sessão intitulada: “Valorização Integrada do Cardo – DOP Azeitão em análise” terá lugar no dia 25 de Novembro 2020, entre as 9:30 e as 12:00, em formato online via videoconferência Zoom.

Com o Queijo DOP Azeitão em análise, esta primeira sessão irá unir queijarias, produtores e indústrias do distrito de Setúbal com interesse em Cardo para um debate de ideias. O passado, presente e futuro da utilização do Cardo no fabrico de queijo e os fatores importantes na conservação da flor de Cardo, serão alguns dos temas a abordar durante a sessão. Temas que contarão com as intervenções de Pedro Louro do Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária (INIAV) e de Fátima Poças e Cristina Mena da Escola Superior de Biotecnologia, da Universidade Católica Portuguesa (UCP). A cargo da Associação Regional de Criadores de Ovinos Leiteiros da Serra da Arrábida (ARCOLSA) ficará a dinamização de uma mesa redonda entre todos os participantes que será o remate para a troca de ideias, fulcrais no processo de transferência de conhecimento e tecnologia.

A sessão é aberta a todos os interessados na valorização deste recurso endógeno e vai estar inserida na programação da Semana da Ciência e da Tecnologia 2020 promovida pela Ciência Viva.

As inscrições são gratuitas, mas obrigatórias, até ao dia 24 de Novembro através do formulário: <https://forms.gle/e4XiNWmtC86Oo6i36> Para mais informações consulte o site www.cebal.pt. a

Anúncios Google

Enviar comentários

Anúncio? Por quê? ⓘ

Privacidade



Anúncios Google

Enviar comentários

Anúncio? Por quê? ⓘ

Privacidade