

DESIGNAÇÃO DO PROJETO

SAFEMEATPRO – Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados

CODIGO DO PROJETO

PDR2020-1.0.1-FEADER-031359

REGIÃO DA INTERVENÇÃO

Grande Lisboa

ENTIDADE BENEFICIÁRIA

Faculdade de Medicina Veterinária

DATA DE APROVAÇÃO

30/08/2017

DATA DE INÍCIO

30/11/2016

DATA DE CONCLUSÃO

31/12/2021

CUSTO TOTAL ELEGÍVEL

119.939,71€

APOIO FINANCEIRO DA UNIÃO EUROPEIA

71.963,85€

APOIO FINANCEIRO PÚBLICO NAC./REG.\*

17.990,95€

\*Quando aplicável

OBJETIVOS, ATIVIDADES E RESULTADOS ESPERADOS/ATINGIDOS

Recentemente, a Organização Mundial de Saúde divulgou um relatório da International Agency for Research on Cancer (IARC), informando que os produtos cárneos podem aumentar o risco de cancro do colon, devido à presença de compostos nitrosados e de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPA). Assim, o sector dos produtos cárneos e todos os produtores de salsicharia tradicional com inserção rural e baixa diferenciação técnica pode estar ameaçado devido às preocupações associadas ao consumo de produtos cárneos. Com este plano de acção pretende-se estudar formas de reduzir a presença de substâncias carcinogénicas em produtos curados secos, através do uso de ingredientes naturais, da biopreservação, da utilização de revestimentos ativos edíveis e da aplicação de tecnologias emergentes, garantindo o controlo de bactérias patogénicas (*Clostridium botulinum* e *Listeria monocytogenes*) e a aceitação sensorial. O desenvolvimento de novos processos tecnológicos conjugando várias abordagens e validando o seu efeito combinado permitirá garantir a qualidade e segurança de produtos curados secos.

(Inserir fotografias/imagens ilustrativa dos projetos cofinanciados)