

Designação do projeto | **CHILD LAMB**

Código do projeto | **PDR2020-101-031691**

Objetivo principal | **Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação**

Região de intervenção | **Elvas**

Entidade beneficiária | **ELIPEC - AGRUPAMENTO DE PRODUTORES DE PECUÁRIA S.A.**

Data da aprovação | **2018-03-28**

Data de início | **2018-05-16**

Data de conclusão | **2021-05-15**

Custo total elegível | **45 370,68 €**

Apoio financeiro da União Europeia | **FEADER (Fundo Europeu Agrícola de Desenvolvimento Rural) – 30 652,22 €**

Apoio financeiro público nacional/regional | **3 402,80 €**

Objetivos:

1. **Avaliar os efeitos dos principais fatores de produção dos borregos na variabilidade da composição das peças cárneas que irão constituir a matéria-prima para os produtos a elaborar;**
2. **Estudar a composição do produto final, nomeadamente a sua aceitação em termos de relação proteína/gordura ou o teor de gordura;**



3. Estudar o processo tecnológico por forma a obter-se produtos adequados para incorporar em caldos/sopas e grelhados sob a forma de bife de Hamburgo, atendendo à granulometria final da carne após preparação culinária e respetiva aceitação pelos consumidores;
4. Avaliar a composição dos produtos finais face à variabilidade dos fatores de produção estudados;
5. Obter informação nutricional relevante para caracterização dos produtos finais;
6. Avaliar o período de vida útil comercial dos produtos finais;
7. Estabelecer regras para garantir o cumprimento das especificações do produto e o cumprimento da legislação aplicável.

Fases do projeto | atividades previstas realizar:

F1 – SELEÇÃO DE ANIMAIS PROVENIENTES DE REBANHOS HOMOGÉNEOS (2 ANOS): Seleção dos animais necessários para a realização dos ensaios. Para tal será necessário identificar rebanhos homogéneos, com as raças bem identificadas e diferentes sistemas de alimentação.

F2 – AVALIAÇÃO DO EFEITO DA RAÇA (2 ANOS): Avaliação do efeito da raça (Merino Branco, Saloia e cruzados de Ile de France) na composição da carne de borregos com 12-13 kg de carcaça e na qualidade dos produtos que serão preparados.

F3 – AVALIAÇÃO DO EFEITO PESO DE ABATE (2 ANOS): Avaliação dos efeitos do peso ao abate na qualidade e composição dos produtos preparados. O intervalo de peso de carcaças será distribuído por 2 grupos: 12-13 kg e 16-17 kg. O primeiro intervalo corresponde a borregos de leite, ou abatidos poucos depois do desmame e o segundo corresponde a borregos autónomos do ponto de vista alimentar.

F4 – AVALIAÇÃO DO EFEITO SISTEMA DE ALIMENTAÇÃO (2 ANOS): Avaliação dos efeitos do sistema de alimentação na composição e na qualidade dos produtos que serão preparados. Os animais serão alimentados com base em pastagens (pastoreio exclusivo) ou em alimentos concentrados (pastoreio suplementado).



F5 – PROCESSAMENTO E ANÁLISE DOS PRODUTOS (1,5 ANOS): Esta fase de ensaio será realizada em condições comerciais de produção, depois de definidos os procedimentos, com base nos resultados dos ensaios anteriores. A preparação dos produtos será feita numa unidade industrial de processamento de carnes.

Resultados previstos:

1. Experimentação de duas variáveis de grande importância na qualidade final da carne: a alimentação e o estado de desenvolvimento do animal;
2. Conceção, divulgação e incorporação de novos produtos de produtos cárneos congelados de borrego em Portugal;
3. Divulgação da modalidade de produção de borrego, em sistema extensivo biológico, não só para produtores agropecuários, mas também para empreendedores agroindustriais no setor das carnes e derivados;
4. Incorporação do sistema de produção associado a esta nova gama de produtos em vários produtores, com um crescimento sustentável à medida das necessidades dos consumidores;
5. Consumo de carne de borrego de qualidade superior, permitindo a valorização da produção nacional pelas grandes empresas de retalho,
6. No médio prazo pretende-se estabelecer a comercialização deste produto para exportação e apostar em ensaios semelhantes com outras espécies animais;
7. Mais alternativas de oferta para a gama de produtos propostos, mantendo um elevado nível de qualidade e fidelizando o consumidor.

Website:

www.childlamb.com



Fotos do projeto:

