



CIISA integra projetos orientados para a sociedade e resolução de problemas globais

A ATIVIDADE DO CIISA EM INVESTIGAÇÃO E DESENVOLVIMENTO, INOVAÇÃO E DEMONSTRAÇÃO ESTÁ ALICERÇADA NUM VASTO PORTEFÓLIO DE PROJETOS MULTIE INTERDISCIPLINARES.

O Centro de Investigação Interdisciplinar em Sanidade Animal (CIISA) desenvolve na atualidade 36 projetos de investigação e desenvolvimento (I&D), inovação e demonstração, com suporte de uma grande diversidade de fontes de financiamento, incluindo a União Europeia (H2020), agências governamentais (FCT - Fundação para a Ciência e Tecnologia; ANI - Agência Nacional de Inovação), programas nacionais e regionais com cofinanciamento FEDER (PRODER, PDR2020, Portugal2020) e setor privado.

Estes projetos congregam parcerias enraizadas em consórcios e redes nacionais e internacionais. A atividade de I&D do CIISA é por natureza multi e interdisciplinar nas áreas científicas da produção animal, segurança alimentar, saúde animal e saúde pública (conceito ONE HEALTH) e ciências biomédicas (medicina translacional). Abaixo seguem exemplos de projetos que espelham a diversidade da atividade naquelas áreas científicas em aplicações orientadas à sociedade.

Luis Lopes da Costa,
coordenador científico

Projeto NAT-OMEGA3 (PDR2020 -1.0.1-FEADER-031461) - Desenvolvimento de uma nova gama de produtos lácteos, naturalmente enriquecidos em ácidos gordos polinsaturados Ómega 3 por via nutricional, promotores da saúde humana, bem-estar animal e sustentabilidade económica e ambiental das explorações leiteiras

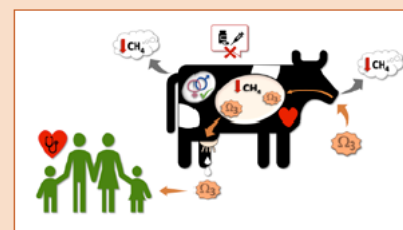
www.natomega3.com



Este projeto coordenado pela FMV-ULisboa (CIISA) congrega como parceiros uma cooperativa leiteira (VIVALEITE - COOPERATIVA DE PRODUTORES DE LEITE, CRL), uma fábrica de alimentos compostos para animais (EUROCE-REAL-COMERCIALIZAÇÃO DE PRODUTOS AGRO-PECUARIOS S.A.) e uma empresa de produção e distribuição de laticínios (TERRA ALEGRE LACTICINIOS S.A., grupo Jerónimo Martins). O objetivo é o desenvolvimento de produtos lácteos (leite e seus derivados) naturalmente enriquecidos em ácidos gordos polinsaturados (cadeia Ómega3), por via da alimentação das vacas leiteiras. Foi desenvolvido um produto rico nestes nutrientes que, protegido da bioidrogenação que fisiologicamente ocorre nos compartimentos gástricos dos ruminantes e os transforma em outros ácidos gordos, permite a sua absorção intestinal e ulterior passagem para a constituição do leite, ocorrendo em elevada concentração nos derivados lácteos (manteiga, queijo, iogurte, natas). A fonte adicional de compostos Ómega3 terá repercussões positivas em três domínios: i) na saúde do consumidor, pois está demonstrado o efeito benéfico destes nutrientes na prevenção de diversas doenças, como as cardio-

vasculares; ii) na saúde e fertilidade dos animais, aumentando o bem-estar animal e por consequência a sua capacidade produtiva e rentabilidade económica; e iii) no ambiente, pois a alteração metabólica introduzida nos animais, resulta numa diminuição significativa das emissões de metano (CH₄) e, por consequência, na diminuição da pegada ecológica da produção de bovinos.

Em resumo, este projeto multidisciplinar considera o desenvolvimento de um alimento natural diferenciado (leite) e seus derivados tecnológicos com impacte positivo na saúde humana consumidora, saúde e bem-estar animal, ambiente e fileira económica.



Domínios do impacte do conhecimento adquirido com o projeto NAT-OMEGA3

Projeto Safe Meat Products (PDR2020-1.0.1-FEADER-031359) - Estratégias para a qualidade e segurança de produtos cárneos transformados garantindo a redução de compostos com potencial carcinogénico.

www.safemeatprod.com



O plano de ação deste projeto pretende estudar formas de reduzir a presença de substâncias potencialmente carcinogénicas (cancerígenas) em produtos alimentares de origem animal 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 e a aceitação sensorial. O projeto coordenado pela FMV-ULisboa (CIISA) considera como parceiros a CERCICA, Coop. Agrícola Boticas Capolib, CRL, A. N. Criadores Suínos Raça Bisara, Irmãos Monteiro, SA, Paladares SOC. PROD. COM. PROD. ALIMENTARES, LDA, Universidade Católica Portuguesa, Universidade de Evora e a Universidade de Trás os Montes e Alto Douro.

