



**Cimeira Nacional
AgroInovação 2022**

11 e 12 de outubro | CNEMA - Santarém

Grupo Operacional **CHILD LAMB**



CHILD LAMB

Parceiros

Entidade Líder:

CONSULAI - CONSULTORIA AGRO-INDUSTRIAL, LDA

Responsável:

Ricardo Zanatti

Site do Projeto:

<https://www.childlamb.com/>

Parceiros:

Instituto Nacional de Investigação Agrária e Veterinária, I.P. (INIAV)
Associação dos Produtores Agrícolas da ELIPEC (APAE)
Agrupamento de Produtores de Pecuária, SA (ELIPEC)
Empresa Turigense Agrícola e Pecuária Lda. (ETAP)

Projeto

Objetivos:

Valorização de peças menos nobres de borrego para elaboração de produtos cárneos adequados para a 1ª infância:

- Avaliar os efeitos dos principais fatores de produção dos borregos na variabilidade da composição das peças cárneas;
- Estudar a composição e o processo tecnológico por forma a obter-se produtos finais adequados para incorporar em caldos/sopas e grelhados;
- Avaliar a composição dos produtos finais face à variabilidade dos fatores de produção e obter informação nutricional relevante.

Localização das intervenções



**Início: 05/2018
Fim: 12/2022**

Orçamento: 320 428,88 €



Contacto:

213 629 553

E-mail:

rzanatti@consulai.com

- Existe um conjunto complexo de fatores que podem influenciar a qualidade da carne.
- No âmbito do projeto estão a ser desenvolvidos 2 produtos comerciais, um para lactentes e outro para crianças na primeira fase de alimentação sólida.
- Após a conclusão da estiva das meias carcaças e da análise de composição das matérias-primas, foram desenvolvidas:
 - Duas formulações de sopa para bebés com base em cenoura e ervilha e proporção de carne da mão, pescoço e aba a variar entre 40% e 60%;
 - Diversas formulações para hambúrgueres focadas em diferentes aspetos (miga das carnes e proporção de ingredientes).
- Em termos de aceitação global e do sabor a carne, as preferências foram para a carne dos borregos cruzados Ile France (independentemente do peso da carcaça) e dos Merino Branco (com peso de carcaça entre 12 e 12,5 kg).
- A raça Saloia originou produtos finais com maior intensidade de sabor a carne de borrego e por sua vez de menor aceitabilidade global.
- Não ocorreram diferenças significativas, para grupos de peso de carcaça equivalente (12,0 vs 12,5 kg), em animais alimentados na fase de acabamento com concentrado e pastagem.
- Pretende-se promover a adoção do consumo de carne de borrego de qualidade superior, permitindo a valorização da produção nacional.

SOPAS



Sopa de cenoura, batata e borrego



Sopa de ervilha, arroz e borrego

HAMBÚRGUERES



Preparação de hambúrguer de borrego



Hambúrguer de borrego

MÃO



PEITO



PESCOÇO



Sessões de divulgação:

Cimeira AGRO INOVAÇÃO 2018 e 2019
Apresentação ChildLamb, 18 Nov 2019
ChildLamb no Favas Contadas, 9 Dez 2020
Agroglobal 2021
Participação no Congresso EAAP (European Federation of Animal Science), 5 a 9 Set 2022

Ações de demonstração:

Inquérito sobre a introdução de carne de borrego na sopa para bebés, 13 Mai 2021
GO ChildLamb - Participação na 38ª edição da feira Ovibeja, 21 a 23 Abr 2022
Ação de degustação no Festival Internacional de Ciência 2022 – 10 Out 2022

Publicações:

GO ChildLamb divulgado na Tese de Mestrado de Filipa Pires Esteves, Mai 2022
CONSULAI 360 – 2018, 2019, 2020, 2021 e 2022