



**1º SEMINÁRIO LACTIES-ANFITEATRO 1: ESCOLA SUPERIOR AGRÁRIA DE COIMBRA  
30 DE NOVEMBRO DE 2018**

**9.00-9.15h Receção de participantes.**

**9.15-9.30h Sessão de Abertura.**

*João Freire de Noronha, Presidente da ESAC*

**O PROJETO LACTIES**

**9.30-9.45h Apresentação do projeto LACTIES.**

*Carlos Dias Pereira (ESAC)*

**9.45-10.00h A importância da eficiência energética e da inovação no setor dos laticínios.**

*Maria Cândida Marramaque (ANIL)*

**10.00-10.15h Requeijão funcional**

*Margarida Faustino, Ana Cristina Freitas, Ana Maria Gomes, Manuela Pintado (UCP/ESB)*

**10.15-10.30h Valorização do sorelho e do leiteiro - desenvolvimento de bebidas lácteas com probióticos.**

*David Gomes, Marta Henriques, Raquel Borges, Susana Dias, Carlos Pereira (IPCoimbra/ESAC)*

**10.30-10.45h Valorização de soro de cabra-fracionamento de soro de cabra através da seguinte sequência de operações: ultrafiltração/diafiltração-nanofiltração/diafiltração.**

*Antónia Macedo, David Azedo, Teresa Santos (IPBeja/ESAB)*

**10.45-11.00h COFFEE BREAK**

**11.00-11.15h Ensaio preliminares de fórmulas para suplementação proteica.**

*Marta Abreu (INIAV)*

**11.15-11.30h Potencial de microbiota autóctone de queijos portugueses com DOP como culturas de arranque - sinergias com GO SerpaFlora.**

*Nuno B. Alvarenga (INIAV), Teresa Santos (IPBeja/ESAB), Pedro Louro (INIAV)*

**11.30-11.45h Debate e esclarecimentos**

**ESPAÇO EMPRESAS**

**11.45-12.00h Ingredientes funcionais para a indústria de laticínios.**

*Cátia Glória Silva (INDUXTRA DE SUMINISTROS PORTUGUESA)*

**12.00-12.15h Fermentos probióticos - aplicações em produtos lácteos.**

*Anabela Vitória (PROMOLAC)*

**12.15-12.45h Conceção e desenvolvimento de novos produtos - a importância das parcerias entre empresas e entidades do sistema científico e tecnológico. A perspetiva da indústria.**

*João Amaro (TÉTÉ II-PRODUTOS LÁCTEOS)*

*Alexandra Ribeiro (JERÓNIMO MARTINS-LATICÍNIOS)*

**12.45-13.00h Debate e esclarecimentos**

**13.00-14.30 INTERVALO PARA ALMOÇO**

**14.30-15.30h Palestra "Traditional fermented milks in Russia"**

*Ludmila Alieva (NORTH CAUCASUS FEDERAL UNIVERSITY)*

**15.30-17.00h Ações de demonstração na oficina tecnológica de laticínios da ESAC.**

**INSCRIÇÕES**

A participação no seminário é gratuita, sendo contudo sujeita a inscrição através do mail: [geral@iia.ipc.pt](mailto:geral@iia.ipc.pt).

