

CONTACTOS:

Queijos curados e requeijão:

Lurdes Dapkevicius (mariaenes@uac.pt)

Sandra Câmara (scamara@uac.pt)

Queijos frescos e películas:

Célia Silva (celia@uac.pt)

Susana Ribeiro (susanaribeiro@uac.pt)

Sofia Silva (ssilva@gmail.com)

Iogurtes:

Célia Silva (celia@uac.pt)

Marina Domingos (marinadomingos@uac.pt)

Leite fermentado, requeijão probiótico e bombons probióticos:

Lurdes Dapkevicius (mariaenes@uac.pt)

Airidas Dapkevicius (airidasmail@gmail.com)

Chegalvorada:

Henrique Rosa (hrosa@uac.pt)

Paulo Ferreira (pferreira@uac.pt)

CITA-A/DCA:

Alfredo Borba (borba@uac.pt)

João Madruga (madruga@uac.pt)

Universidade dos Açores

Departamento de Ciências Agrárias

Chegalvorada e CITA-A

Grupo de Ciência dos Alimentos e Saúde

Rua Capitão João d'Ávila - Pico da Urze

9700-042 Angra do Heroísmo



11 de Maio de 2015 é

DIA DO LEITE

no Departamento
de Ciências Agrárias



Leite—uma matéria-prima muito versátil!



DIA DO LEITE

Pretende-se, com este evento informal, demonstrar a versatilidade do leite enquanto matéria-prima e a sua flexibilidade em termos de inovação. Serão apresentados produtos e soluções desenvolvidas nos laboratórios adscritos ao Grupo de Ciência dos Alimentos e Saúde. Os participantes poderão provar os produtos apresentados e interagir com os investigadores que participaram no seu desenvolvimento. Teremos à vossa disposição diversos produtos inovadores: leite fermentado, iogurte, queijo fresco, requeijão e bombons probióticos, bem como queijo curado e soluções para o controlo de patógenos na cadeia dos produtos lácteos.

Participe – a Universidade também é sua e tem muito para lhe dar!

PROTÓTIPOS

Queijo curado com culturas lácteas dos Açores – sabor tradicional, segurança reforçada



Queijo fresco probiótico – mais-valias nutricionais e proteção contra a *Listeria*



Películas comestíveis para proteção de queijos – sem cor, sem sabor, oferecem proteção contra a *Listeria*



PROTÓTIPOS

Requeijão – um produto versátil para a valorização do soro do queijo



Iogurte probiótico – um produto com mais-valias nutricionais e tecnologia simples



Leite fermentado, requeijão e bombons probióticos – tecnologia simples, mais-valias nutricionais, poucos problemas de segurança

