

Seminário de apresentação dos resultados do projeto ValRuMeat

Fonte Boa, 13 de novembro de 2019

9:30 h – Rui Bessa (FMV-UL)

A gordura de ruminantes – composição e implicações na saúde humana

9:50 h – Ana Cristina Monteiro (IACA)

Utilização de subprodutos da agro-indústria na produção de alimentos compostos para animais

10:10 h – José Santos Silva (INIAV)

Apresentação do projeto ValRuMeat (ALT20-03-0145-FEDER-000040) – Valorização da carne de ruminantes em sistemas intensivos de produção

10:30 h – Pausa para café

11:00 h – Resultados de 3 ensaios com ovinos

11:00 h – Alexandra Francisco (INIAV)

Performances de crescimento, qualidade das carcaças

11:15 h - João Almeida (INIAV)

Características físicas e sensoriais da carne

11:30 h - Eliana Jerónimo (CEBAL/ICAAM)

Estabilidade da cor e oxidação lipídica na carne

11:45 h - Susana Alves (FMV-UL)

Perfil lipídico da carne

12:00 h – José Santos Silva (INIAV)

Resultados do ensaio com bovinos alentejanos

12:30 h – Discussão final

Olga Moreira (moderador); Cristina Monteiro (IACA); Tiago Perloiro (Associação Nacional dos Criadores de Ovinos da Raça Merina); Representante da Associação de Criadores de Bovinos da Raça Alentejana); Rui Bessa (FMV-UL); José Santos Silva (INIAV)

13:00 h – Almoço (O almoço decorrerá na Quinta da Fonte Boa, e a inscrição é obrigatória. O valor da inscrição no almoço é de de 6 €/pessoa.)

Inscrição em: <https://docs.google.com/forms/d/e/1FAIpQLSejqk96Ptjerf-M8jVFC6wKndjtVI5OgNDdcp5dB5fYLaZkjq/viewform>