

**Designação do projeto** | Segurança & Qualidade dos Produtos Cárneos Transformados

**Código do projeto** | PDR2020-1.0.1-FEADER-031369

**Objetivo principal** | Reforçar a investigação, o desenvolvimento tecnológico e a inovação

**Região de intervenção** | Centro

**Entidade beneficiária** | IRMÃOS MONTEIRO, SA

**Data de aprovação** | 30-08-2017

**Data de início** | 30-11-2016

**Data de conclusão** | 31-12-2021

**Custo total elegível** | 26.739,58 EUR

**Apoio financeiro da União Europeia** | 18.049,22 EUR

**Apoio financeiro público nacional** | 2.005,47 EUR

**Síntese do projeto** | Recentemente, a Organização Mundial de Saúde divulgou um relatório da International Agency for Research on Cancer (IARC), informando que os produtos cárneos podem aumentar o risco de cancro do colon, devido à presença de compostos nitrosados e de hidrocarbonetos policíclicos aromáticos (HPA). Assim, o sector dos produtos cárneos e todos os produtores de salsicharia tradicional com inserção rural e baixa diferenciação técnica pode estar ameaçado devido às preocupações associadas ao consumo de produtos cárneos. Com este plano de acção pretende-se estudar formas de reduzir a presença de substâncias carcinogénicas em produtos 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 (*Clostridium botulinum* e *Listeria monocytogenes*) e a aceitação sensorial. O desenvolvimento de novos processos tecnológicos conjugando várias abordagens e validando o seu efeito combinado permitirá garantir a qualidade e segurança de produtos curados secos.