

Designação do projeto | Bis+Olive: Uso de bagaço de azeitona na alimentação de suínos da raça Bísara. Avaliação do efeito na qualidade da carne.

Código do projeto | NORTE-01-0247-FEDER-072234

Objetivo principal | Avaliar o potencial do bagaço de azeitona para ser usado na dieta do porco bísaro e os efeitos produzidos na qualidade da carcaça e da carne.

Entidade beneficiária | Bísaro - Salsicharia Tradicional

Entidades parceiras | MORE - Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação, Instituto Politécnico de Bragança, Alberto João Fernandes e Universidade de Trás-os-Montes e Alto Douro.

Data de aprovação | 28-01-2021

Data de início | 01-01-2021

Data de conclusão | 30-06-2023

Custo total elegível | 825 894,23 €

Apoio financeiro da União Europeia | FEDER – 592 302,48 €

Objetivos

O projeto Bis+Olive pretende examinar se o bagaço de azeitona pode ser incluído na dieta do porco bísaro e em que altura e quantidade; e avaliar os efeitos da sua introdução na qualidade da carne e produtos transformados; assim como potenciar a economia circular e sustentabilidade com uso de um subproduto da região na dieta de uma raça autóctone da região, diminuindo custos de produção mediante “km0”, aumentando a divulgação/promoção, expansão e valorização desta raça autóctone e criar valor acrescentado nas empresas da região.

Atividades:

Neste projeto irão realizar-se diversas atividades/tarefas. Tais como, ensaios para avaliar a tolerância e estimar o nível de inclusão e formulações a utilizar, bem como ensaios de laboratório para avaliar o crescimento e de digestibilidade em animais, realização de ensaios em exploração de um criador de porcos bísaro em sistema extensivo, onde se incorporará o bagaço na dieta dos porcos bísaro. Serão realizadas várias tarefas onde se avaliará a qualidade das carcaças e da carne em fresco, elaboração e avaliação em indústria transformadora de produtos de salsicharia e fumeiro com carne de porcos bísaro alimentados com bagaço de azeitona. Outra das atividades a realizar será a avaliação dos impactos das ideias deste projeto na sustentabilidade na região nordeste transmontano. Estão também previstas diferentes atividades de disseminação do projeto.

Resultados Esperados

Com o projeto Bis+Olive espera-se reduzir custos de produção, aumentar a qualidade da carne e melhorar as vendas de produtos da raça bísara, criação de novos produtos, valorizar a raça Bísara e o subproduto dos lagares de azeite (bagaço), e criar valor acrescentado em explorações familiares e cozinhas tradicionais do nordeste transmontano. Contribuir também para um sistema de produção agroalimentar e agrotransformação mais sustentável, englobando bioeconomia sustentável e circular, e reduzindo o impacto do bagaço de azeitona, que na atualidade está pouco ou nada valorizado..