

ECHEESE (RESOLVIENDO PROBLEMAS TECNOLÓGICOS en la PRODUCCIÓN del QUESO de OVEJA)

SOLVING THE TECHNOLOGICAL PROBLEMS OF SHEEP CHEESE PRODUCTION)

Organización: UCLM

Descripción del proyecto

El sector ovino europeo está involucrado en un declive estructural intensificado desde 2006, que ha llevado al Parlamento Europeo a adoptar una resolución que proponga medidas urgentes para protegerlo incluyéndose un apoyo especial a la investigación y el desarrollo. Además, existen una serie de problemas tecnológicos relacionados con la elaboración de queso que causan falta de competitividad. Estos problemas principalmente, surgen durante la laboración y maduración del queso, y son causados por contaminaciones indeseables de bacterias u hongos. Esta situación por tanto, suscita un gran interés tanto a PYMEs, como a Asociaciones del sector.

Objetivo general

TECheese pretende aumentar la competitividad del sector ovino europeo disminuyendo las pérdidas económicas causadas por microorganismos. El abordaje del problema se realiza desde dos frentes bien definidos: prevención (1) y control (2).

Las acciones preventivas se centran en el desarrollo de formulaciones de piensos que contienen plantas aromáticas, seleccionadas por sus propiedades antisépticas.

El control del problema, mediante un sistema de inspección por rayos X, para detectar defectos internos del queso antes de llegar a los mercados.

Asociaciones y PYMEs europeas, de diferentes sectores, colaboran con el proyecto TECHeese. debido



ALIMENTACIÓN DEL GANADO: A través de la alimentación podemos proporcionarles al ganado no sólo sus requerimientos nutricionales, si no también sustancias beneficiosas para su organismo y que por tanto supongan una mejora de la producción

ya que se trata de un problema complejo y multifactorial.

Detalles del proyecto

Fecha de inicio: 01/01/2010

Duración: 36 meses

Costo del proyecto: 1.720.000 €

Tipo de contrato: Investigación en beneficio de asociaciones/agrupaciones de PYMEs

Situación del proyecto: Ejecución

Participantes

Delogu Gianfranco (ITALIA)

Lambers Seghers (BÉLGICA)

Consorzio per la Tutela del Formaggio Fiore Sardo DOP (ITALIA)

Innospexioin APS (DINAMARCA)

Dehesa de los Llanos, SL (ESPAÑA)

Asociación Nacional de Criadores de Ganado Ovino Selecto de Raza Manchega (ESPAÑA)

Nutraceutical, SRL (RUMANIA)

Universitatea Transilvania Din Brasov (RUMANIA)

Asociatia producatorilor preluatorilor si utilizatorilor de plante medicinale si aromatice, ROPAM (RUMANIA)

Universita degli Studi de Sassari (ITALIA)

TECHeese
SOLVING THE TECHNOLOGICAL PROBLEMS
OF SHEEP CHEESE PRODUCTION

TECHeese
FP7-SME-2009-02-243638-TECHeese

The general objective of the TECHeese is "to increase the competitiveness of the European sector of sheep cheese by reducing the losses caused by undesirable microorganisms, acting at two levels: prevention and control".



UN RETO que REQUIERE de I+D+i

El carácter innovador del proyecto TEChEese (financiado con la ayuda del fondo europeo para la investigación) reside en la introducción de plantas aromáticas a través de la alimentación del ganado ovino, con el objetivo de mejorar la productividad y reducir los problemas tecnológicos causados por hongos y bacterias durante la elaboración del queso.

En los últimos años, la profunda crisis del sector ganadero se ha incrementado sobre todo por la prohibición del uso de antibióticos, además la producción de queso tradicional requiere del empleo de leche cruda en lugar de leche pasteurizada, lo que conlleva mayores problemas de contaminaciones por microorganismos indeseables (problemas tecnológicos como hinchazones producidas por bacterias o contaminaciones internas por hongos).

Las acciones preventivas del proyecto TEChEese se centran en el desarrollo de formulaciones de pienso que contienen plantas aromáticas seleccionadas por su capacidad antimicrobiana.



HINCHAZÓN: Problema en la textura de los quesos durante el proceso de maduración, que se debe a fermentaciones anómalas producidas por bacterias contaminantes.



CONTAMINACIÓN POR HONGOS: Problema comúnmente conocido como «coqueras». Se origina durante la maduración de los quesos debido a la penetración de hongos ajenos a través de pequeñas grietas en su corteza o bien debido a contaminaciones fúngicas presentes en el propio queso.



Research for the Benefit of SMEs Associations



PLANTAS AROMÁTICAS (*Lavandula* spp.): Las propiedades antimicrobiana/antisépticas de estas plantas permiten controlar los problemas tecnológicos durante la elaboración del queso.

Partners:

- UCLM
- ROFAM
- DEHESA LLANOS
- LABORES BARRIOS
- INNOVATION
- NUTRACEUTICAL
- Other logos: REMESA, BARRACA, LABORES, INNOVATION, NUTRACEUTICAL, and a circular logo at the bottom right.