



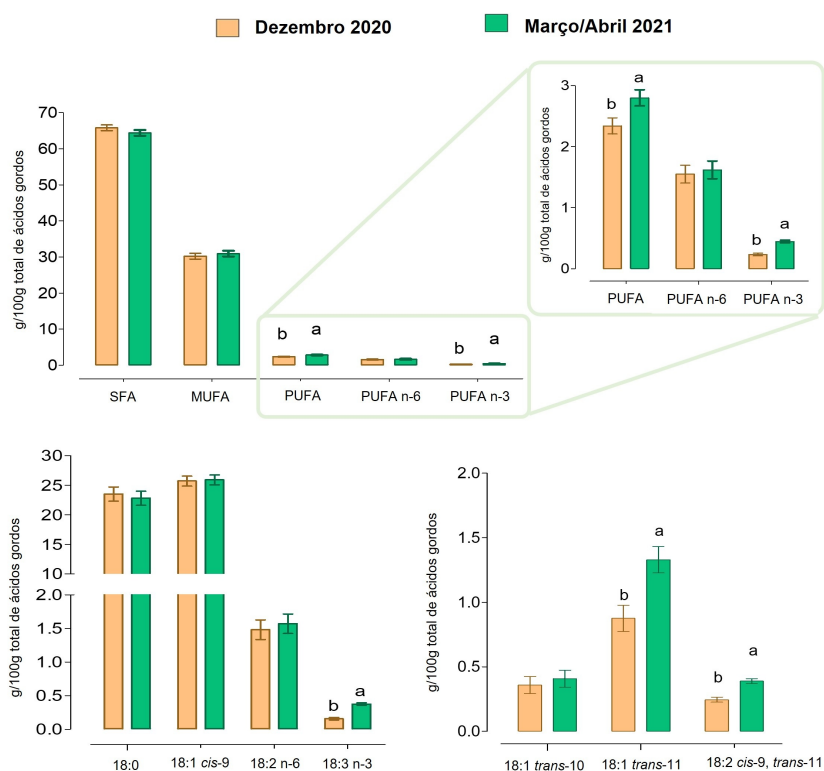
VAL+ALENTEJO

Valorização dos Produtos dos Pequenos Ruminantes do Alentejo



NEWSLETTER N.º 8 | Abril 2023

Composição em Ácidos Gordos da Gordura de Cabritos Produzidos no Alentejo em Duas Épocas do Ano



SFA – ácidos gordos saturados; MUFA – ácidos gordos monoinsaturados; PUFA – ácidos gordos polinsaturados; PUFA n-6 – ácidos gordos polinsaturados da série n-6; PUFA n-3 – ácidos gordos polinsaturados da série n-3
barras com letras diferentes são estatisticamente diferentes ($P < 0,05$)

A composição em ácidos gordos da gordura pélvica e renal dos cabritos produzidos no Alentejo variou entre as duas épocas do ano. Na primavera, época em que há pastagem disponível, a gordura dos cabritos apresentou um perfil nutricional mais favorável, com valores mais elevados de ácidos gordos polinsaturados da série n-3, em particular do ácido 18:3 n-3 (ácido linolénico), mas também dos ácidos 18:1 *trans*-11 (ácido vacénico) e 18:2 *cis*-9, *trans*-11 (ácido ruménico), aos quais têm sido atribuídos diversos efeitos benéficos para a saúde.

2 épocas
Ausência de pastagem vs. Disponibilidade de pastagem

Dezembro 2020

▪ 36 amostras

Março/Abril 2021

▪ 34 amostras

Metodologia: As amostras de gordura pélvica e renal de 70 cabritos produzidos em várias explorações comerciais instaladas no Alentejo foram recolhidas em duas épocas do ano, especificamente em dezembro de 2020 e em março/abril de 2021.

TRADIÇÃO E INOVAÇÃO NOS PRODUTOS ALIMENTARES DOS OVINOS E CAPRINOS VAL+ALENTEJO

20 • ABRIL • 2023 | 14H30
WEBINAR | ZOOM

PROGRAMA

Boas-vindas

Tradições no consumo dos produtos dos ovinos e caprinos
Ana Piedade | Instituto Politécnico de Beja

Desenvolvimento de produtos transformados de carne de ovinos e caprinos. Valorização e oportunidade de mercado.
Sandra Rodrigues | CIMO, SUSTEC, Instituto Politécnico de Bragança

Discussão
Moderação: Eliana Jerónimo | CEBAL, MED, CHANGE

Inscriva-se aqui 

Organização e patrocínio:     

Webinar

Tradição e Inovação nos Produtos Alimentares dos Ovinos e Caprinos

ZOOM, 20 Abril 2023, 14h30

Webinar “Tradição e Inovação nos Produtos Alimentares dos Ovinos e Caprinos” irá decorrer no dia 20 de abril de 2023 pelas 14h30 na plataforma ZOOM.

[Programa e Inscrição aqui](#)

TODO O ALENTEJO
DESTE MUNDO
BEJA | PORTUGAL

DE 27 DE ABRIL
A 1 DE MAIO
DE 2023

39º OVI BEJA

COMUNICAR
UM GRANDE
DESAFIO PARA A
AGRICULTURA



39º OVI BEJA

Projeto Val+Alentejo no stand do CEBAL na OVI BEJA

Beja, 27 Abril - 1 Maio 2023

O projeto Val+Alentejo estará presente no stand institucional do CEBAL na 39º OVI BEJA, a decorrer entre 27 de abril e 1 de maio de 2023 em Beja.

[39º OVI BEJA](#)



[Projeto Val+Alentejo](#)

Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo, Rua Pedro Soares, APARTADO 6158, 7801-908, Beja, Portugal

Coordenação: Eliana Jerónimo

eliana.jeronimo@cebal.pt

co-financiamento: ALT20-03-0246-FEDER-000049

[View in browser](#) | [Unsubscribe](#)

Enviado pela
 sendinblue

