

## – PIGS+CARE –

Otimização da produção de carcaças pesadas de suíno de modo natural e zeloso sem recurso à castração, visando novos produtos cárneos sem resíduos e elevado valor acrescentado.

### ENQUADRAMENTO:

O acabamento de suínos machos inteiros com um peso superior à média pode trazer vantagens à indústria que procure peças de carne com maior dimensão, mas estas são frequentemente depreciadas por via do odor e/ou do sabor a macho.

Sendo a castração cirúrgica uma prática a erradicar num futuro próximo, resta ao produtor a opção pela castração química que, para além dos custos associados, também não é muito bem aceite pelos consumidores.

Existindo na Europa cada vez mais adeptos do Slow Food, um movimento que valoriza o produto, o produtor e o meio ambiente, estes consumidores estão dispostos a pagar um preço mais elevado por produtos obtidos com a garantia do bem-estar animal, da sustentabilidade ambiental e de um baixo nível de resíduos tóxicos na carne.

Desta forma, o **PIGS+CARE**, tem como objetivo desenvolver modelos alternativos de acabamento de suínos e de transformação da sua carne que permitam obter novos produtos cárnicos sem (ou com muito reduzido) odor e/ou sabor a macho.

Como resultados, foi conseguido uma redução do teor de escatol na carne através da introdução de novos alimentos funcionais nas dietas de acabamento. Para além disso, também houve uma diminuição significativa da concentração de androstenona nos tratamentos + CARE.

### DESTINATÁRIOS

Indústria agroalimentar; Entidades de interface com área agroalimentar e/ou ESCN – Entidades do Sistema Científico Nacional; Profissionais, investigadores e interessados nas tecnologias agrárias e alimentares.



**- Sessão de Divulgação de Resultados do Projeto -  
06 de dezembro de 2019, sexta-feira  
PortugalFoods, Edifício TecMaia (Piso 1)**

**PROGRAMA**

---

14h00 – Registo

14h30 – Abertura & Boas-vindas

**Eng.ª Deolinda Silva – Diretora Executiva | PortugalFoods**

14h35 – Projeto PIGS+CARE | Apresentação do Consórcio e enquadramento do projeto

**Eng.º Pedro Alves Pereira – Diretor Geral e Diretor Técnico | CEVARGADO**

14h40 – Produção de suínos face ao gosto da carne de porco: enquadramento do problema.

**Doutora Olga Moreira – Investigadora. Coordenadora da Estação Zootécnica Nacional  
| INIAV I.P.**

**Representante de Portugal na Ação COST: IPEMA.**

15h10 – PIGS+CARE – Otimização da produção de carcaças pesadas de suíno de modo natural e zeloso sem recurso à castração, visando novos produtos cárneos sem resíduos e elevado valor acrescentado | Apresentação do projeto e resultados

**Eng.º Pedro Alves Pereira | CEVARGADO**

**Prof.ª Luísa Chambel | ESAC**

**Prof.ª Manuela Vaz Velho, Eng.º Ricardo Pinto | IPVC**

15h50 – PIGS+CARE | Sessão de Perguntas e Respostas

16h30 – *Coffee-end | Networking*





## INSCRIÇÕES

---

Inscrição na sessão de divulgação gratuita, mas **obrigatória**, até ao dia **04 de dezembro**, através do link:

<https://forms.gle/j8ZoG9XS6pWrzpnC8>

---

## COMO CHEGAR

### **Morada**

*Tecmaia – Parque de Ciência e Tecnologia da Maia  
Rua Eng.º Frederico Ulrich, 2650  
4470-605 Moreira da Maia Portugal*

### **Coordenadas GPS**

*41° 15.3458"N  
008° 38.9804"W*

*T: (+351) 220 966 021  
geral@portugalfoods.org*

