



SORO RESIDUAL DE QUEIJARIAS – UM COPRODUTO COM OPORTUNIDADE DE VALOR

1 outubro 2022 – 15h00 | Stand CEBAL

PROGRAMA

15h00 - Sessão de Boas-vindas

Rita Martins e Olinda Guerreiro (CEBAL | MED| CHANGE)

15h15 - **Soro residual de queijarias - do resíduo aos produtos de valor acrescentado**

Ivone Torrado (CEBAL)

15h35 - **Valorização do soro residual na alimentação animal - Um caso de sucesso**

Nuno Cavaco (Produtor | Queijaria Almocreva)

15h55 - Momento de questões e discussão

16h15- Sessão tecnológica:

Apresentação da unidade móvel de membranas para a valorização do soro

Teresa Brás (CEBAL | MED| CHANGE)

Co-financiamento:

Projeto LactoMTec (ALT20-03-0246-FEDER-000073)

Programa de Potenciação de Transferência de Tecnologia do CEBAL –
Reforço de Capital Humano Altamente Qualificado de Interface
(ALT20-05-3559-FSE-000076)

