



WORKSHOP

12 de maio de 2022 | 14h00 | Online | Inscrições grátis

QUEIJOS ARTESANAIS TECNOLOGIA E SEGURANÇA

PROGRAMA

14h00 Abertura

14h15 Queijos artesanais dos Açores | Professor José Matos

14h30 O queijo de S. João no contexto das indústrias de laticínios açorianas | Professor João Madruga

14h45 A mais valia das proteínas do lactosoro na dieta humana | Professor José Baptista

15h00 Do leite ao queijo. Principais transformações químicas | Professor Airidas Dapkevicius

15h15 Pausa para café

15h30 Queijo: Um consórcio de microrganismos | Professora Graça Silveira

15h45 Microbiota do queijo e segurança – um equilíbrio delicado | Professora Maria Dapkevicius

16h00 From milk to neurons | Professora Carmen Licon

16h15 Desenvolvimento de revestimentos e filmes edíveis com propriedades antimicrobianas em queijo |
Mestre Sofia Silva

16h30 Otimização de parâmetros na produção de queijo artesanal | Doutora Sandra Câmara

16h45 Mesa redonda

17h30 Encerramento

Inscrições de 1 a 10 de maio para o e-mail: sandra.pa.camara@uac.pt

