

CEBAL aposta na transferência de tecnologia para impulsionar a bioeconomia circular na indústria dos lacticínios

26 de Setembro, 2022

Desde a sua criação, em 2008, o CEBAL – Centro de Biotecnologia Agrícola e Agro-Alimentar do Alentejo tem desenvolvido investigação na área da tecnologia dos processos de separação por membranas.

Explorar a aplicação desta tecnologia na resolução de problemáticas da região Alentejo, nomeadamente no setor agroalimentar, é uma das estratégias que tem vindo a ser aplicada na potenciação da transferência de conhecimento e tecnologia como uma forma de capacitação do território.

Aproveitando o potencial que a indústria do queijo tem no Alentejo, com impacto significativo na economia rural, o CEBAL desenvolveu um novo formato tecnológico com recurso a tecnologia de membranas, uma unidade móvel de membranas que permite de forma itinerante realizar o tratamento dos efluentes das queijarias, com vista à sua valorização. O conceito surge como uma resposta à necessidade do território em melhorar a gestão dos efluentes no setor dos lacticínios: “a atividade de produção do queijo gera efluentes de grande impacto ambiental e o seu tratamento têm-se revelado difícil devido à elevada quantidade de matéria orgânica que apresentam, proveniente do conteúdo em subprodutos, nomeadamente o soro”, começa por explicar a equipa de investigadores do CEBAL, acrescentando que o “desconhecimento da área e a falta de soluções tecnológicas eficazes no seu tratamento e valorização são uma realidade há muitos anos na região”. No entanto a equipa realça que “se por um lado, estes subprodutos são os maiores responsáveis pelo impacto ambiental do efluente, são, por outro lado, compostos de elevado valor nutricional e matérias-primas de outros produtos em outros setores de atividade, abrindo aqui oportunidades de negócio e simbioses industriais.

O “LactoMTeC – Tecnologia de Membranas na valorização sustentável de efluentes do sector dos Lacticínios” surge assim como o objetivo de transferir os conhecimentos científicos e disponibilizar a tecnologia aos produtores, para que se possam criar novas soluções mais sustentáveis e ajustadas aos contextos com a possibilidade de “recuperação dos compostos de valor acrescentado, tais como os açúcares (lactose) e a proteína presentes no soro residual”, além da “reutilização da água tratada em operações do próprio processo industrial, gerando uma diminuição de custos e fechando ciclos produtivos” define a equipa.

Valorização do Soro

Composto essencialmente por água, proteína, açúcares, vitaminas e sais minerais, o soro é um produto de grande valor e interesse nutricional, com

reconhecidas aplicações nas indústrias alimentar e farmacêutica. Apesar de ter sido considerado um resíduo sem interesse durante muitos anos, o soro é hoje um produto muito valorizado. Com os consumidores cada vez mais atentos e conhecedores da correlação entre a alimentação e a saúde, a criação de produtos com riqueza nutricional acrescida, como as bebidas proteicas e os suplementos alimentares, tem contribuindo para o crescimento do mercado de soro a nível mundial.

Este artigo foi incluído na edição 95 da Ambiente Magazine