

#WHEYVALUE

Beneficiarios

Fundación COOPRADO (REPRESENTANTE)
Sociedad Cooperativa Nuestra Señora del Prado S.C.L.
Quesería Doña Francisca

Subcontratado

Centro Tecnológico Nacional Agroalimentario - CTAEX

Colaborador

Cooperativas Agroalimentarias de Extremadura
Asociación para la Gestión Integral
de Tajo-Salor-Almonte (TAGUS)
Consejo Regulador de la Denominación
de Origen Protegida "Torta del Casar"



WHEYVALUE

GRUPO OPERATIVO REGIONAL

PROYECTO INNOVADOR

Economía circular aplicada a la valorización de lactosuero en alimentación animal y su influencia en el rendimiento de la cabaña ovina y caprina y en la calidad de los quesos

JUNTA DE EXTREMADURA

Consejería de Agricultura, Ganadería y Desarrollo Sostenible



GOBIERNO DE ESPAÑA

MINISTERIO DE AGRICULTURA, PESCA Y ALIMENTACIÓN



UNIÓN EUROPEA

Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural
Europa invierte en las zonas rurales

Cofinanciado por el Fondo Europeo Agrícola de Desarrollo Rural (FEADER) en un 80% dentro del Programa de Desarrollo Rural (PDR) de Extremadura 2014-2022, por la Junta de Extremadura en un 16,28%, y por el Estado, Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación (MAPA), en un 3,72%.

OBJETIVOS

El objetivo del proyecto es valorizar lactosuero mediante su estabilización con posterior reincorporación en piensos para mejorar el rendimiento de la cabaña ovina y caprina y calidad de los quesos. De esta manera se conseguirá aumentar la sostenibilidad, la rentabilidad de las producciones, la competitividad del sector agroindustrial a través de la innovación, para mejorar aplicando el principio de economía circular.

Para la consecución de este objetivo se plantean los siguientes objetivos técnicos específicos:

- ✓ Disminuir la contaminación generada por la elaboración de quesos monitorizando las cantidades de los diferentes lactosueros generados en la quesería (lactosuero multiespecie).
- ✓ Determinar el tiempo máximo que el lactosuero puede estar sin tratar en condiciones de refrigeración antes de estabilizar.
- ✓ Investigar el proceso de estabilización de lactosuero para la obtención de lactosuero multiespecie en polvo aromatizado.
- ✓ Determinar las dosis adecuadas de lactosuero multiespecie en polvo aromatizado en piensos.
- ✓ Evaluar la introducción en alimentación como suplemento de prearranque y arranque en animales para la mejora del rendimiento de la cabaña ovina y caprina.
- ✓ Valorar la influencia en la calidad de los quesos cuando se utiliza el pienso en ovino y caprino de leche.
- ✓ Revalorizar un subproducto para generar un producto con un alto valor nutricional.
- ✓ Crear una nueva actividad (estabilización de lactosuero) que genere estabilización de la población rural.
- ✓ Permitir hacer extensivos los resultados a otras empresas y posibles usuarios a través de la difusión de resultados y la colaboración con otros Grupos Operativos.

RESULTADOS ESPERADOS

1. Inventario de litros de lactosuero generados por tipo de leche utilizada para valorar la influencia de la composición final del lactosuero recogido tras la mezcla de todos los lactosueros al final de la jornada.
2. Caracterización nutricional lactosuero generado al final de la jornada.
3. Tiempo máximo para realizar el tratamiento de estabilización sin que se degrade microbiológicamente.
4. Protocolo del proceso de estabilización de lactosuero para la obtención de lactosuero en polvo.
5. Dosis adecuadas de lactosuero en polvo en piensos.
6. Ficha nutricional de piensos finales y comparación con el control.
7. % de mejora en los rendimientos de las alimentaciones experimentales con el control.
8. Caracterización nuevos quesos elaborados con las leches obtenidas de los animales alimentados con piensos experimentales y comparación con el control.
9. Revalorización de un subproducto para generar productos con alto valor nutricional.
10. Nueva actividad (estabilización de lactosuero) que podrá generar estabilización de la población rural.
11. Divulgación de los resultados a otras empresas y posibles usuarios a través de la difusión de resultados y la colaboración con otros Grupos Operativos.