

# **IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos**



**17 a 19 de Junho | Castelo Branco**

**Auditório Virgílio Pinto de Andrade  
Escola Superior Agrária (IPCB)**



**Ficha Técnica:**

Título: IV Simpósio Nacional dos Frutos Secos

Editor: Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

Autor: vários

Impressão: Casa de trabalho – Patrono de Santo António

Coordenação: Albino Bento e Márcia Silva

Tiragem: 150 exemplares



## **IV Simpósio Nacional de Frutos Secos**

### **ENTIDADES ORGANIZADORAS:**

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)

### **COMISSÃO ORGANIZADORA:**

Albino Bento (CNCFS/IPB/More CoLAB)

Alexandre Chaves (CNCFS/CM Bragança)

Ana Paula Ramos (SCAP/ISA)

Celestino Almeida (IP Castelo Branco)

Cristina Domingues (CNCFS/Companhia do Lucriz)

José Coutinho (IP Castelo Branco)

Rosalina Marrão (CNCFS)

Santiago Fernandez (CNCFS)

José Júnior (CNCFS)

Márcia Silva (SCAP/INIAV)

### **APOIO INSTITUCIONAL:**

Instituto Politécnico de Bragança (IPB)

Instituto Politécnico de Castelo Branco (IPCB)



## **COMISSÃO CIENTÍFICA:**

Ana Paula Silva (UTAD)

António Dias (U. Évora)

Berta Gonçalves (UTAD)

Elsa Dantas Ramalhosa (IP Bragança)

Fátima Peres (IP Castelo Branco)

Filipa Queirós (INIAV)

Joana Costa (U. Coimbra)

João Mota Barroso (U. Évora)

Justino Sobreiro (IP Beja)

Liliana Marum (Cebal)

Manuel Rodrigues (IP Bragança)

Paula Correia (IP Viseu)

Pedro Correia (U. Algarve)

Pedro Talhinhos (SCAP/ISA)

## **SECRETARIADO:**

Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos (CNCFS)

Sociedade de Ciências Agrárias de Portugal (SCAP)



## **Projeto NutCheelnov e o Mercado dos Queijos do Futuro: Entre o Tradicional e o Vegetal – Apresentação de Resultados**

**Jéssica Semedo**<sup>1</sup>, Ermelinda L. Pereira<sup>2</sup>, André Gonçalo Veiga Vaz<sup>3</sup>, Luana Fernandes<sup>2,4</sup>, Alexandre Gonçalves<sup>2,4</sup>, Arménio Adérito Vaz<sup>5</sup>, Rosalina Marrão<sup>2,6</sup>, José C. Bianchini Júnior<sup>6</sup>, Albino Bento<sup>2</sup>, Elsa Ramalhosa<sup>2</sup>

<sup>1</sup>Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

<sup>2</sup>CIMO, LA SusTEC, Instituto Politécnico de Bragança, Campus de Santa Apolónia, 5300-253 Bragança, Portugal.

<sup>3</sup>Soutos os Cavaleiros C.R.L., Zona Industrial de Macedo de Cavaleiros Lote 102 e 103, 5340-296, Portugal

<sup>4</sup>MORE-Laboratório Colaborativo Montanhas de Investigação-Associação, Brigantia Ecopark, Avenida Cidade de León, 506 530-358 Bragança, Portugal

<sup>5</sup>Queijaria Vaz, Rua da Figueira Alvas, n.º 10, Navvalho, 5370-601, Mirandela, Portugal

<sup>6</sup>Centro Nacional de Competências dos Frutos Secos, Brigantia EcoPark, Avenida Cidade de León, N.º 506, 5300-358 Bragança, Portugal

A produção de queijos tradicionais, nomeadamente os queijos de ovelha, assume um papel relevante no património alimentar. Paralelamente, o setor agroalimentar tem vindo a registar uma crescente aposta na inovação, através da incorporação de novas matérias primas e no desenvolvimento de produtos diferenciados que respondam às exigências dos consumidores em termos de qualidade, sustentabilidade e diversidade alimentar. A incorporação de outras matérias-primas em queijos de ovelha implica a adaptação dos processos de produção e o controlo rigoroso dos parâmetros de qualidade, de forma a assegurar a estabilidade do produto, a segurança alimentar e a aceitação sensorial. Neste contexto, no projeto NutCheelnov pretende-se desenvolver duas formulações de queijo – com castanha confitada e castanha cozinhada em vinho (Linha Premium) e análogos de queijo (Linha Vegan) a partir também da castanha. Além de constituir um contributo direto para o desenvolvimento da Região de Trás-os-Montes pela utilização de produtos DOP, atende tanto às atuais expectativas e exigências nutricionais dos consumidores, quanto às éticas do veganismo. No presente trabalho pretende-se descrever as tarefas do projeto e discutir os resultados obtidos do levantamento efetuado ao nível do mercado dos queijos e dos análogos de queijos elaborados com frutos secos.



**Palavras-chave:** Análogos de queijo; castanha; vegan; ingredientes; frutos secos.

**Agradecimentos:** Este trabalho foi financiado pela União Europeia através do Programa Regional NORTE 2030, no âmbito do projeto NutCheelnov com a referência [NORTE2030-FEDER01469400]. Os autores E. L. Pereira, A. Bento e E. Ramalhosa agradecem ainda aos fundos nacionais através da FCT/MCTES (PIDDAC): UIDB/00690/2025 (DOI:10.54499/UIDB/00690/2025) e UIDP/00690/2025 (DOI: 10.54499/UIDP/00690/2025); e SusTEC, LA/P/0007/2025 (DOI: 10.54499/LA/P/0007/2025).