

Valorización do soro de queixería e desenvolvemento de novos produtos funcionais (MR331A FEADER 2021-028A)

Entidade beneficiaria	Axuda total
• Queixería Prestes S.L.	61.194 €
Entidades colaboradoras	
• USC	

- O obxectivo principal do proxecto foi deseñar un procedemento integrado de valorización do soro lácteo xerado na elaboración do queixo, mediante o desenvolvemento de novos produtos funcionais libres de alérxenos, a partir do soro NF, recuperando ao mesmo tempo a auga do proceso (permeado de nanofiltración).
- Dispoñer de capacidade interna para procesar o soro de leite xerado de forma autónoma, nas propias instalacións, para evitar o transporte duns 23.000 litros de soro mesturados con auga.
- Desenvolvemento dunha gama de produtos funcionais libres de alérxenos a partir da nanofiltración (NF) do soro xerado no proceso de elaboración do queixo:
 - O soro concentrado para alimentación infantil
 - A manteiga para a venda a fabricantes de galletas
 - O requesón NF normal e de sabores: fresa, canela e limón
 - O fetiñas, a partir de requesón NF
- Incremento da vida útil do soro NF, que pasa de 20 a 48 horas, coa consecuente redución do desperdicio.
- Incremento de entre un 10 e un 15 % dos ingresos da queixería.
- Reaproveitamento do 80 % da auga empregada no proceso de fabricación do queixo, mediante o nanofiltrado e a recuperación da auga do proceso (permeado de nanofiltración), para reducir así a pegada de carbono.
- Redución do consumo de auga en fábrica e redución das verteduras ás depuradoras.