



Valorització de la llet i del xerigot formatger, a través de la innovació

Jornada tècnica presencial i en línia
Monells, dijous 4 de maig de 2023

Presentació

En la present jornada, diferents ponents presentaran diferents innovacions en el camp de la valorització de la llet i del xerigot formatger, que han estat desenvolupades tant a Catalunya com internacionalment (les primeres xerrades seran en anglès). Alguns dels temes que s'exposaran seran: com controlar el processat de la llet amb aplicació de sensors lumínics; com convertir la llet i el xerigot en un ingredient en pols, utilitzant un 30% menys d'energia i costos d'inversió; com valoritzar les proteïnes del xerigot, o fer nous productes, com begudes fermentades. Finalment, també s'inclourà un projecte que ha desenvolupat formatge amb un format d'embotit (fuet).

Projectes finançats a través de l'Operació 16.01.01 (cooperació per a la innovació) del PDR de Catalunya 2014-2022.

Lloc de realització

Sala del Patronat – IRTA Monells
Edifici A
17121 Monells

Inscripcions

A través de l'IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

Sr. Javier Tobal

A/e: javier.tobal@irta.cat

Programa

- | | |
|---------|--|
| 10.00 h | Presentació de la jornada |
| 10.05 h | Presentació projecte DAINME-SME (en anglès)
Sr. Xavier Felipe. Programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA. |
| 10.15 h | Presentació tecnologia de Pulse Combustion Drying (en anglès)
Sr. Aritz Lekuonaz. Ekonek. |
| 10.50 h | Presentació begudes fermentades en base a concentrat de proteïna sèrica (en anglès)
Sr. Nayil. U EGE. |
| 11.15 h | Pausa cafè |
| 11.35 h | Presentació nova tecnologia de separació de les proteïnes sèriques del xerigot (en anglès)
Sr. Xavier Felipe. Programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària, IRTA. |
| 12.00 h | Presentació de control de processos làctics amb sensors lumínics (en castellà)
Sr. Manuel Castillo. UAB. |
| 12.30 h | Presentació del GO Xerigot (en castellà)
Sra. Brigitte Martínez. Programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries, IRTA. |
| 12.45 h | Presentació del GO Cheesefuet (en castellà)
Sra. Marta Garron. Programa de Qualitat i Tecnologia Alimentàries, IRTA. |
| 13.15 h | Visita instal·lacions làcties IRTA Monells |
| 13.30 h | Cloenda de la jornada |

➔ Aquesta jornada **es realitza presencialment i en línia**. Les persones que segueixin la jornada en línia, rebreu, el dia abans de la jornada l'enllaç d'accés a l'aula virtual des d'on podreu seguir-la.

Organització



Diputació de Girona

Col·laboració



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals



Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica,
Alimentació i Agenda Rural

PLA ANUAL 2023
DE TRANSFERÈNCIA TECNOLÒGICA

230541 / 3,75