

PROGRAMA DE DESARROLLO RURAL DE LA COMUNIDAD DE MADRID 2014-2020

NOMBRE DEL GRUPO OPERATIVO (GO)	QUESOSINLACTOSA
AÑO DE CREACIÓN	2018
DESCRIPCIÓN DE LOS TRABAJOS PLANTEADOS	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboración de nuevos productos lácteos sin lactosa: leche de oveja y cabra, quesos de oveja y cabra • Caracterizar los quesos de oveja (elaborados por GANATEC, S.L) y cabra (elaborados por S.A.T. Vega de San Martín.) a diferentes tiempos de maduración y comprobar el contenido de lactosa de los mismos y cuáles pueden ser incluidos en la dieta de personas con intolerancia a la lactosa • Definición de métodos óptimos de medición del contenido de lactosa de quesos semicurados y curados • Definición del proceso de producción de leche y queso de oveja y cabra sin lactosa • Demostración de la utilidad de enfoques de cooperación entre IMIDRA, como único centro de I+D de la Comunidad de Madrid enfocado al sector agrario y mundo rural, y los emprendedores • Identificación de grupos de consumidores específicos para los quesos artesanos de oveja y cabra sin lactosa • Apoyo a los consumidores con problemas de intolerancia a la lactosa que verán ampliada la gama de productos que pueden consumir sin problemas • Promoción del emprendimiento en el ámbito rural. El ejemplo de ésta y otras iniciativas puede promover el emprendimiento de otros ganaderos o productores primarios a implicarse en tareas de innovación y desarrollo de nuevos productos • Mejora de las relaciones entre los diferentes agentes del mundo rural, que pueden ser la base de futuros proyectos de innovación • Cambio de actitud en el consumidor. Con la elaboración de productos lácteos saludables, se pretende mejorar la percepción del consumidor frente a los productos lácteos tradicionales (especialmente queso) y que aumente la intención de compra de dichos productos
EFFECTOS ESPERADOS A ALCANZAR	<p>El Objetivo General es desarrollar en la Comunidad de Madrid quesos artesanos de oveja y cabra sin lactosa. Los objetivos parciales son:</p> <ol style="list-style-type: none"> Poner a disposición de los consumidores quesos artesanos de oveja y cabra sin lactosa Contribuir a conocer la evolución del contenido de lactosa de los quesos a lo largo del proceso de maduración Contribuir a mejorar las técnicas disponibles para la determinación del contenido de lactosa de los quesos semicurados y curados Incidir en la innovación como mejor estrategia para la rentabilidad de las explotaciones ganaderas y empresas de transformación de productos ganaderos Demostrar que la colaboración entre queserías artesanas en proyectos de innovación tecnológica puede ser la mejor estrategia para resolver problemas que afectan al conjunto del sector
Nº MIEMBROS DEL GO	3

BREVE DESCRIPCIÓN DE LOS SOCIOS	<p>S.A.T. VEGA DE SAN MARTIN, la 5^a generación de una familia con una extensa tradición en la actividad agrícola y ganadera. Contando con ganadería propia de cabras de raza Murciano-Granadina, y más de 30 años criando y seleccionando los mejores animales de esta raza, con un especial cuidado en su entorno, alimentación, manejo y ordeño. Las cabras viven en un ambiente muy controlado, haciendo especial hincapié en la higiene y el control sanitario. Los animales salen a pastar a diario, lo que proporciona a la leche el aroma característico. Además de los pastos, el resto de la alimentación procede principalmente de los cultivos de la propia finca, por lo que está perfectamente controlada. Asimismo, el manejo y ordeño de los animales se realiza respetando las máximas garantías de higiene y bienestar animal. Gracias al especial cuidado y atención a los animales, la ganadería ha obtenido la máxima calificación sanitaria, estando indemnes de brucelosis y tuberculosis, lo que permite la comercialización de quesos frescos de leche cruda. Se elaboran quesos de leche cruda de cabra con corteza natural.</p> <p>Vega de San Martín es una quesería artesanal joven pero con una larga tradición a sus espaldas, y que apuesta por productos de altísima calidad que han recibido premios en certámenes internacionales.</p> <p>Gestión Genética y Ganadera GANATEC, S.L. es una empresa familiar dedicada a la producción agrícola y ganadera de su explotación, situada en Ciempozuelos, en el corazón del Parque Regional del Sureste. Desde hace más de 20 años GANATEC, S.L. se ha especializado en la producción de ovino de leche, trabajando en la mejora genética de la raza Assaf, con el fin de producir la mejor leche posible para la elaboración de queso artesano puro de oveja. Se cuenta con un rebaño de 1200 madres y desde su nacimiento, todos los animales están sometidos a un estricto control sanitario y genealógico, con una alimentación completamente natural.</p> <p>Los quesos de GANATEC bajo la marca comercial Marqués de Mendiola han obtenido también premios por su calidad en diferentes certámenes internacionales.</p> <p>IMIDRA. El Instituto Madrileño de Investigación y Desarrollo Rural, Agrario y Alimentario somos el organismo público de investigación de la Comunidad de Madrid para impulsar el sector agrario madrileño y su industria asociada a través de la innovación basada en la investigación. El <u>Grupo de calidad de alimentos de origen animal</u> investiga para el desarrollo y caracterización de estos alimentos. Dentro de los productos lácteos, destacamos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Formulación de quesos de cabra con extractos de la industria vitivinícola, en cooperación con Vega de San Martín S.A.T. b) Caracterización físico-química, microbiológica y sensorial de diferentes quesos de la CM, en cooperación con varias industrias queseras. c) Caracterización de carne y/o queso de razas ovina y caprina autóctonas, en cooperación con las Asociaciones de Ganaderos de estas razas. e) Quesos de pasta blanda de leche cruda de cabra, con adición de vino de la variedad Moscatel de Grano Menudo, desarrollados junto a Vega de San Martin. f) Capricho de Vino, queso de pasta blanda de leche cruda con extractos de uva, desarrollado junto a Vega de San Martin. g) Yogures con extractos de subproductos de la industria vitivinícola ricos en antioxidantes. Asimismo, yogures de leche de vaca con extractos de subproductos de la industria de producción de café (cáscara y cascarilla), así como prebióticos (inulina y fructooligosacáridos), en colaboración con el Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL) del CSIC. h) Colaboración con el Centro de Investigaciones Científicas y Tecnológicas de Extremadura, Universidad Politécnica de Madrid, Universidad de Extremadura, e Instituto Tecnológico Agrario de Castilla y León en un proyecto para mejorar la producción, calidad nutricional y vida útil de leche, queso, yogur y carne de ovino y caprino, y la calidad de la lana, aprovechando
---------------------------------	---

	<p>subproductos ricos en antioxidantes de la industria oleícola, vinícola y de transformación de tomate.</p> <p>En el <u>Departamento de Transferencia</u> tenemos experiencia en facilitar la innovación basada en resultados de I+D, mediante herramientas de propiedad industrial e intelectual y de transferencia contractual y no codificada, aprovechamiento de sinergias con programas de financiación de I+D y, como complementos a estos enfoques, formación, comunicación y divulgación. En QUESOSINLACTOSA aportaremos:</p> <ul style="list-style-type: none"> a) Información extraída de las bases de patentes, que suelen olvidarse en las búsquedas de información científico-tecnológica. b) Vías de gestión de la propiedad industrial e intelectual sobre los resultados. c) Experiencia en programas de apoyo a la I+D europeos, nacionales y de la CM, para optimizar las opciones de financiación. d) Apoyo al diseño y ejecución de acciones de comunicación y divulgación.
SECTOR OBJETIVO DEL GRUPO	Agricultura, Industria alimentaria
OTRA INFORMACIÓN RELEVANTE	Relación directa, a través de los dos grupos de IMIDRA, con el GO ECOLACTEOSYEGUA, para desarrollar productos lácteos a partir de leche de yegua de ganadería ecológica.
CORREO DE CONTACTO	Eugenio Miguel eugenio.miguel@madrid.org José Pablo Zamorano pablo.zamorano.rodriguez@madrid.org