

Development of new food products

“an ancient product”

Bos taurus

Uro or Auroch (*Bos primigenius*)

Instituto Politécnico de Santarém - International Week 2021

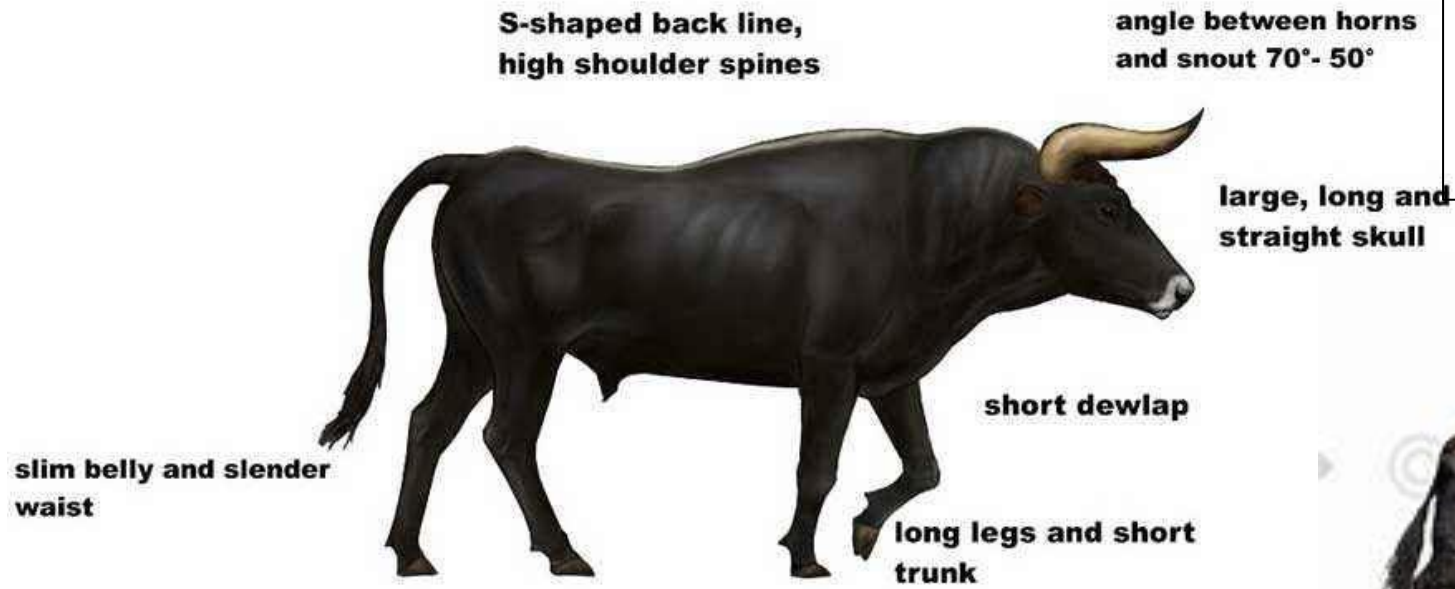
«Internationalization in times of pandemic: challenges and good practices»

14th May

António J. F. Raimundo 11h00

School of Agriculture

Uro or Auroch (*Bos primigenius*)

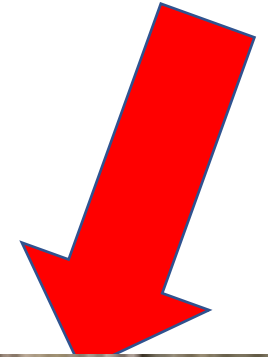


well-marked sexual dimorphism in size and colour



- Lascaux (15.000-13.000 b. C., France)
- Altamira (18.500-13.000 b. C., Spain)
- rupestral/rock art Côa valley (18.000-15.000 b. C., Portugal)
- Bullfights middle XIX century *Bos taurus*

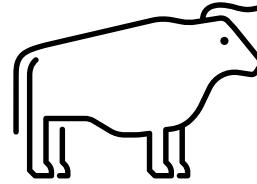
***Bos taurus* . . . in our days**



MARCH 2005

Ex-student
consultant

88 yr. old
producer



Initially

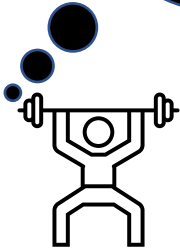
88 yr. Old wanted
to add value to
his product

He almost
gave the
product

88 yr, old but wanting
to leave dark side of
traditionalism

88 yr. Old
wanting to
agitate

c'est là
le hic



**Product
value**

30 month cow $\cong$ **€ 1,75/kg**

industrial steer/heifer $\cong$ **€ 3,00**_{-3,20}

30 month cow valued at *ca.* € 125 a 150

Value fell in the hands of middlemen

Cows + Cow's meat considered by-products

My personal interest...blocks

Autoctonous breed traditionally/
historically living in our environment
Linked to a national ecosystem
Produced in extensive system free
-range probably organic product

**+++ probable extinction if
bullfights ever cease to exist**

ROMANTIC SIDE . . . animal's genealogy known, psychological and other characteristics . . .

particular breed and lines/ *castas* . . . where personal human influence can be perceived

- A chance to add value to a product that is "ours" . . . telluric . . . belongs to our soil
 - Acquisition of knowledge, experience through research . . . entering a new area
 - Value a product unknown to the portuguese population and whose value does fall in the hands of farmers

Pros vs. Cons

Controversial VS.

Meat with a better animal welfare

Healthier meat extensive system natural products

Local feeds and carbon footprint

Good quality meat?

Gastronomy

Tourism

Culture Art History Horse

Fixing people in agriculture

Fixing people in the interior

You name it

Classification of New Product Development

. . . in this case

Improvements & Revisions of Existing Products

- Improved performance or greater perceived value & replace existing products
- These are the new products that replace existing products by providing improved performance or greater perceived value

<https://www.indiaclass.com/classification-of-new-product-development/#:~:text=%206%20Types%20of%20Classification%20of%20New%20Product,the%20detailed%20information%20about%20the%20best...%20More%20> 10/05/2021

<https://marketing-insider.eu/categories-of-new-products/> 10/05/2021 Maximilian Claessens

"THE MIX"

2 students



4 cow carcasses



200 animal herd



a ganadaria



+ . . .

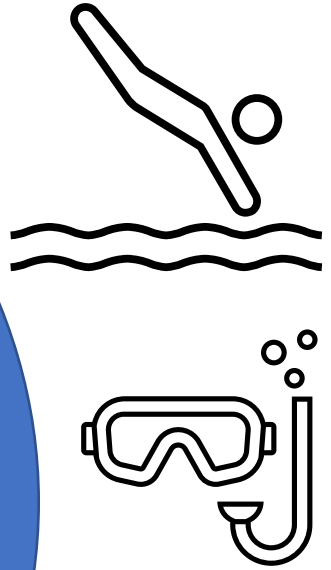
How to?

Dive and swim

- **Know everything about the animals and meat**
- **Animal handling**
- **Nutrition**
- **Current market clients**

+

... **and so on** ...



PORTUGUESE AUTOCTONOUS BREEDS

PRICES/kg

Preços das carnes de bovino, ao agrupamento (*carcaças*) preços mais frequentes – Ano: 2002

Agrupamentos	Vitelos	Novilhos	Novilhas
Carne Arouquesa	5,98	-	-
Carne Barrosã	6,24	4,48	-
Carne Maronesa	6,00	4,89	-
Carne Mirandesa	6,00	3,25	3,25
C.B.C.Lameiros do Barroso	9,22	-	-
Carne Marinhosa	5,99	5,64	5,64
Vitela de Lafões	5,00	-	-
Carnalentejana	-	3,62	3,62
Carne da Charneca	-	7,28	-
Carne Mertolenga	7,13	6,27	-
C.Bovino Tradicional do Montado	4,15	-	-
MÉDIAS (ponderadas)	6,09	4,23	3,64

“YOU ARE WHAT YOU EAT”



RUMIBIONA 330
ALIMENTO COMPOSTO COMPLEMENTAR PARA NOVILHOS EM CRESCIMENTO

Valor Nutritivo em Porcentagem

PROTEÍNA BRUTA	19.00 %
GORDURA BRUTA	2.50 %
CELULOSE BRUTA	12.00 %
CINZA TOTAL	11.00 %

Composição em Vitaminas Primárias Para Alimentação Anim por 100g de matéria seca de incorporação

PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL (GRANOS DE MILHO, PRODUTOS A PARTIR DE MILHO - GENETICAMENTE MODIFICADO), PRODUTOS VEGETAIS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE TUBÉRCULOS E RAÍZES, PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE SEMENTES OLEAGINOSAS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS DE TRANSFORMAÇÃO DE FRUTOS, MINERAIS, PRODUTOS E SUBPRODUTOS DO AQUECIMENTO, ÓLEOS E GORDURAS.

Composição em Aditivos por kg

VITAMINA A	9000 U.I.
VITAMINA D3	2000 U.I.
VITAMINA E (ALFA TOCOFEROL)	10 U.I.
COBRE (SULFATO CÚPRICO PENTA-HIDRATADO)	0.5 P.P.
EQUIVALENTE PROTÉICO DE CEMENTO DA URUBA	1.42 %
UREIA	0.050 %
ABOLIMINANTE (BIOACTA)	2 %

Modo de Emprego

UTILIZAR O ALIMENTO EM NOVILHOS DOS 3 AOS 8 MESES DE IDADE COMO COMPLEMENTO DA ALIMENTAÇÃO DIÁRIA FAZENDO TRANSIÇÃO GRADUALMENTE, RESERVANDO UM PORCOO MINIMO DE 1 DIA DA DIETA QUE O ALIMENTO SERÁ FORNECIDO EM QUANTIDADE PROGRESSIVAMENTE CRESCENTE, NÃO EXCEDENDO 2.0 KG POR CADA 100 KG DE PESO VIVO.

Produzido por SAPIROCAL PORTUGAL, S.A. Estrada Nacional nº 3 Km. 28 2770-621 VILA CHÁ DE DUQUE
Telefone 742 701 325 Telex 243 701 303
UTILIZAR COM PREFERÊNCIA À DATA INDICADA NA ETIQUETA
Código de barras: 742 701 325 701 303
Peso Líquido 40 kg.

P 332
ALIMENTO COMPOSTO COMPLEMENTAR
Novilhos
ENGORDA Acabamento

CONSTITUINTES ANALÍTICOS

Proteína bruta	14 %
Gordura bruta	3 %
Celulose bruta	12 %
Cinza total	11 %

ADITIVOS (mg ou g por kg de Alimento Complementar)

Vitamina A	10.000 U.I.
Vitamina D3	2.000 U.I.
Vitamina E	10 mg
Cobre	10 mg
Antioxidante	BHT

INGREDIENTES UTILIZADOS:

Grãos de cereais, Produtos e subprodutos de grãos de cereais, Produtos e subprodutos de sementes oleaginosas, Produtos e subprodutos do açúcar, Produtos e subprodutos de transformação de frutos, Minerais.

Alimento geneticamente modificado Com Genes Food produzido a partir de milho geneticamente modificado. Bagaço de soja produzido a partir de soja geneticamente modificada.

Modo de Emprego

Utilizar este alimento como complemento da alimentação de boa qualidade, a partir dos 9 meses de idade.



Quinta de Santa Isabel
Portela das Padeiras
2000-649 Santarém

Tel: 243 351 725
Fax: 243 351 072

Fabricante autorizado
PTSAA11PM

Alimento Complementar para Touros de Lide

Dose a aplicar - 10% ou 100kg por tonelada de alimento

VITAMINAS	UNIDADE	TEOR MÍNIMO POR KG
A - Retinol	U.I.	80.000,00
D3 - Calciferol	U.I.	16.000,00
E - Alfa-Tocoferol	mg	80,00
B2 - Riboflavina	mg	30,00
B3 - Pantot. Cálcio	mg	75,00
B5 - Ac. Nicotínico	mg	120,00
B12 - Cianocobalamina	mcg	200,00
Cloreto de Colina	mg	200,00
OLIGO-ELEMENTOS	UNIDADE	TEOR MÍNIMO POR KG
Mg - Magnésio	mg	300,00
Fe - Ferro	mg	500,00
I - Iodo	mg	4,00
Mn - Manganésio	mg	300,00
Zn - Zinco	mg	1.000,00
Se - Selénio	mg	1,00
Co - Cobalto	mg	4,00
MINERAIS	UNIDADE	TEOR MÍNIMO POR KG
Ca - Cálcio	%	7,44
P - Fósforo	%	3,52
ClNa - Cloreto de Sódio	%	10,00

PESO - 20 Kg
VALIDADE - 6 Meses após a data de fabrico.

DATA DE FABRICO:

LOTE:

5/11/2004

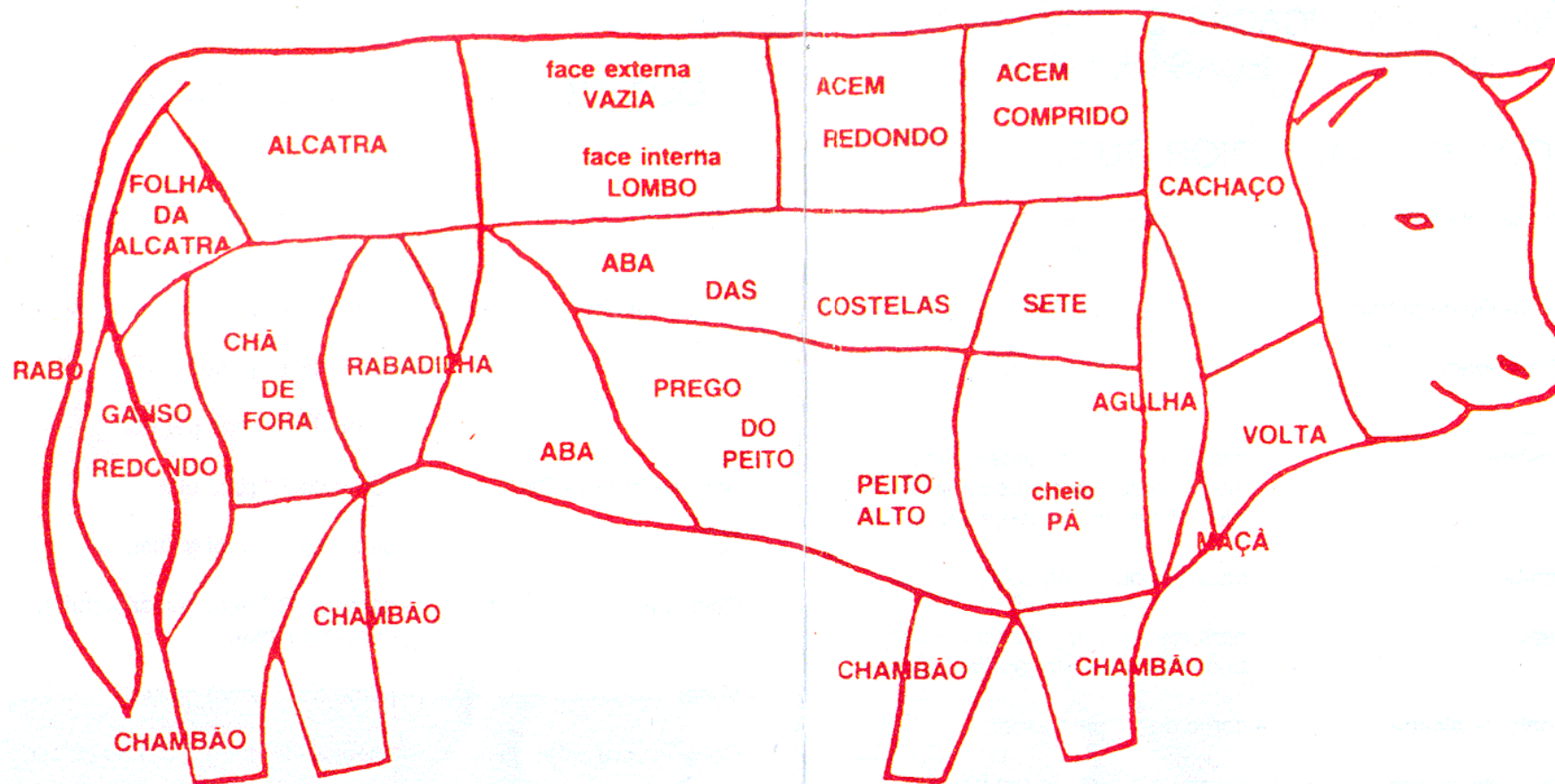
Alimento engorda

Bagaço 44 - 2kg
Palha 12160 - 3kg
Silagem milho - 4,5kg
120g Carbonato de Cálcio
90g Fosfato bicálcico
30g Sal
250g Milho

Alimentação para animal 1/350 kg
+ Pastagem + Água

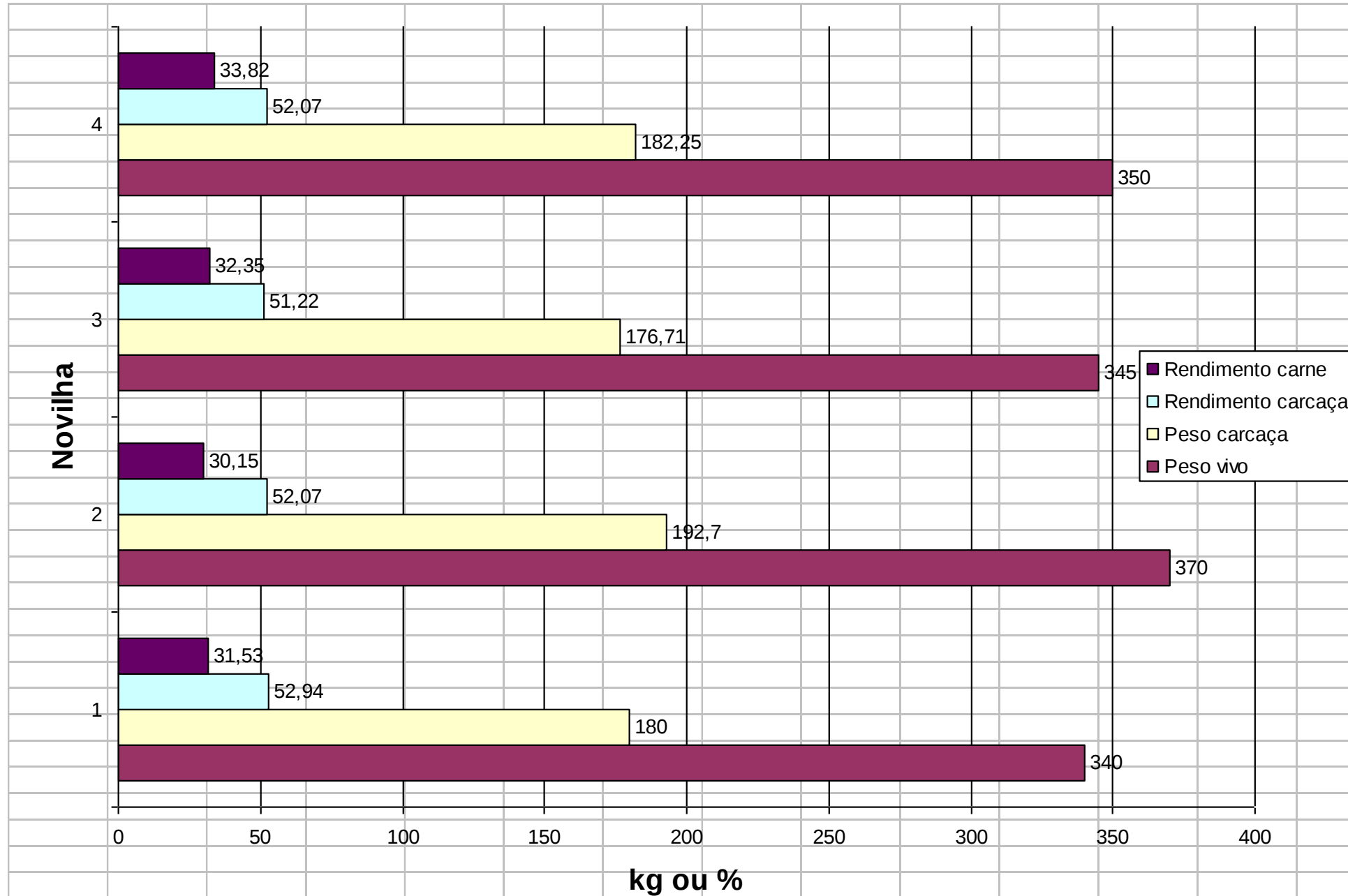
CARCASS QUALITY + YIELD

DIVISÃO ANATÔMICA DAS PEÇAS DE BOVINO



CARCASS QUALITY YIELD

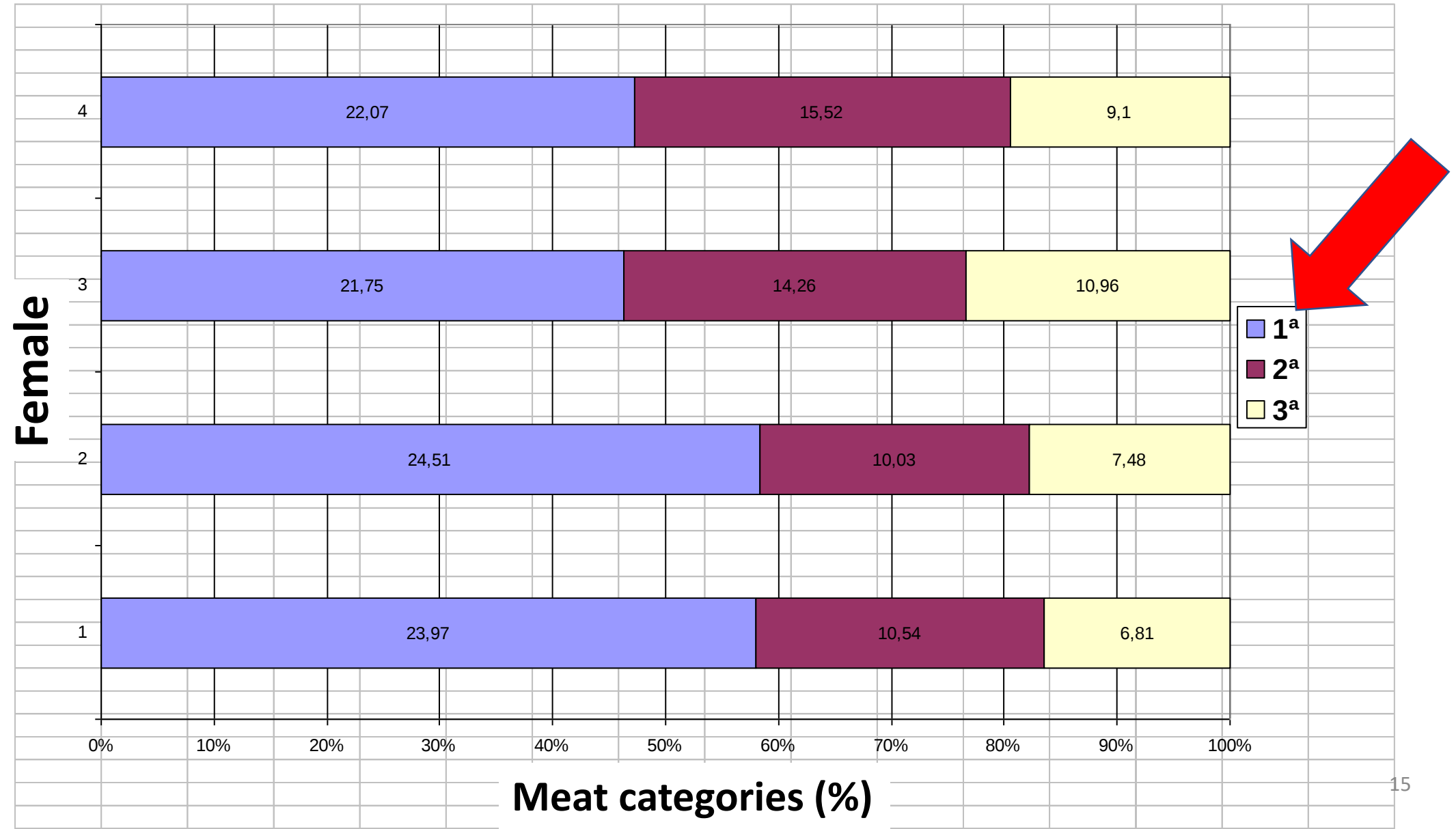
14



Qualidade da carcaça

15

% de carne de diferentes categorias
no quarto dianteiro em relação à carcaça inteira





How to?

= sell what you say!!!

AUTHENTICITY

MEAT QUALITY

LAB TESTING

SENSORY TESTING IN LAB/PANEL + PUBLIC

SENSORY AND LAB TESTING

- WE SHOWED THE PRODUCT AROUND SOLD + DELIVERED TO **DOORSTEP**
- INVITED PEOPLE FOR LUNCH
- GAVE RESTAURANTS SAMPLES
- WE HAD LUNCH IN VARIOUS RESTAURANTS
- IN VERY EXPENSIVE ONES WHERE **THE MEAT COULD TALK BY ITSELF** AND WHERE ITS **UNIQUENESS** COULD FETCH NA HIGHER PRICE
- THESE WERE THE RESTAURANTS THAT WENT ON TO BUY US **ALL THE STEAKS**

**“WE GOT THE
FEELING”**

AND OBJECTIVITY

Vacuum packaging

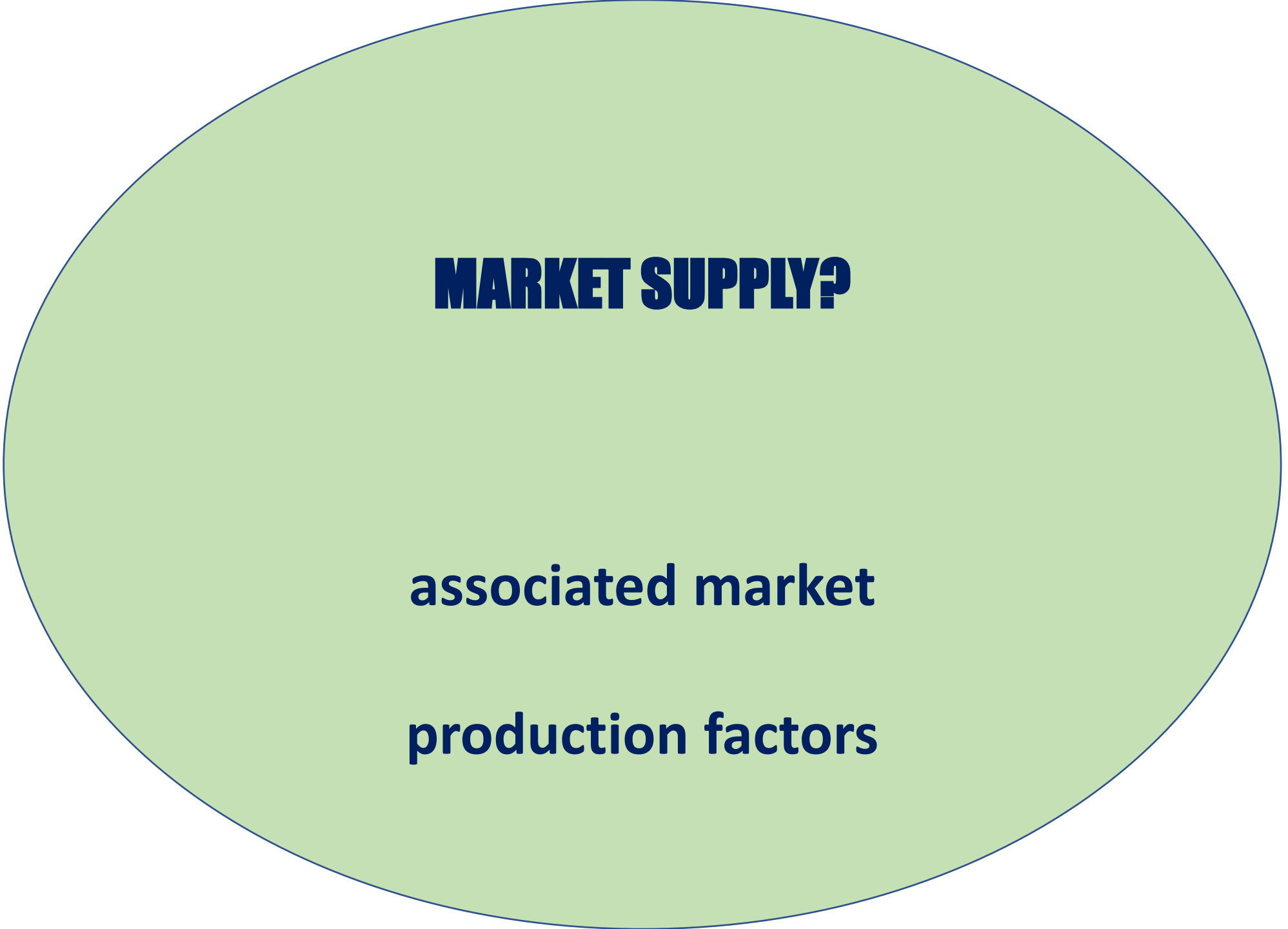
Advantages vs. Disadvantages

19



European protected products





MARKET SUPPLY?

associated market

production factors

CLIENTS?

ANYONE PAYING!!!! 

Types of clients ... Rich ones \$\$\$\$

best restaurants in Lisbon

by July 2005 30% of the meat/steaks

= 100% of a cow's value before

IN SEPTEMBER 2005 WE WERE GOING TO MAKE
MEAT PRODUCTS WITH THE REST OF THE MEAT



Bacalhau na Semana Santa

*The Week
of the
Portuguese Salted Codfish*



Castelo de São Jorge, Lisboa, 23 de Março de 2005
Saint George's Castle, Lisbon, March 23rd, 2005

Buffet Atlântico – *The Atlantic Buffet*

Entradas – *Starters*

- Salada açoreana de bacalhau – *Codfish salad Azores style*
- Empadinhas de bacalhau – *Codfish pies*
- Bolos de bacalhau à açoreana – *Codfish fritters*
- Bacalhau com castanhas – *Codfish with chestnuts*
- Bacalhau com molho de maracujá – *Codfish with passion fruit sauce*
- Saladas simples da estação – *Selection of seasonal salads*



Sopa – *Soup*

- Sopa com queijo de São Jorge – *Codfish soup with Azores c*



Pratos principais – *Main courses*

- Grelhada de bacalhau com ananás e funcho
Grilled codfish with pineapple and fennel
- Bacalhau torino dos Açores
Baked shredded codfish with potatoes and eggs



Sobremesas – *Dessert*

- Seleção de doces – *Selection of desserts*



Café – *Coffee*

€33 por pessoa – *per person*

**CASTELO
DE S. JORGE
19 a 27
MARÇO**

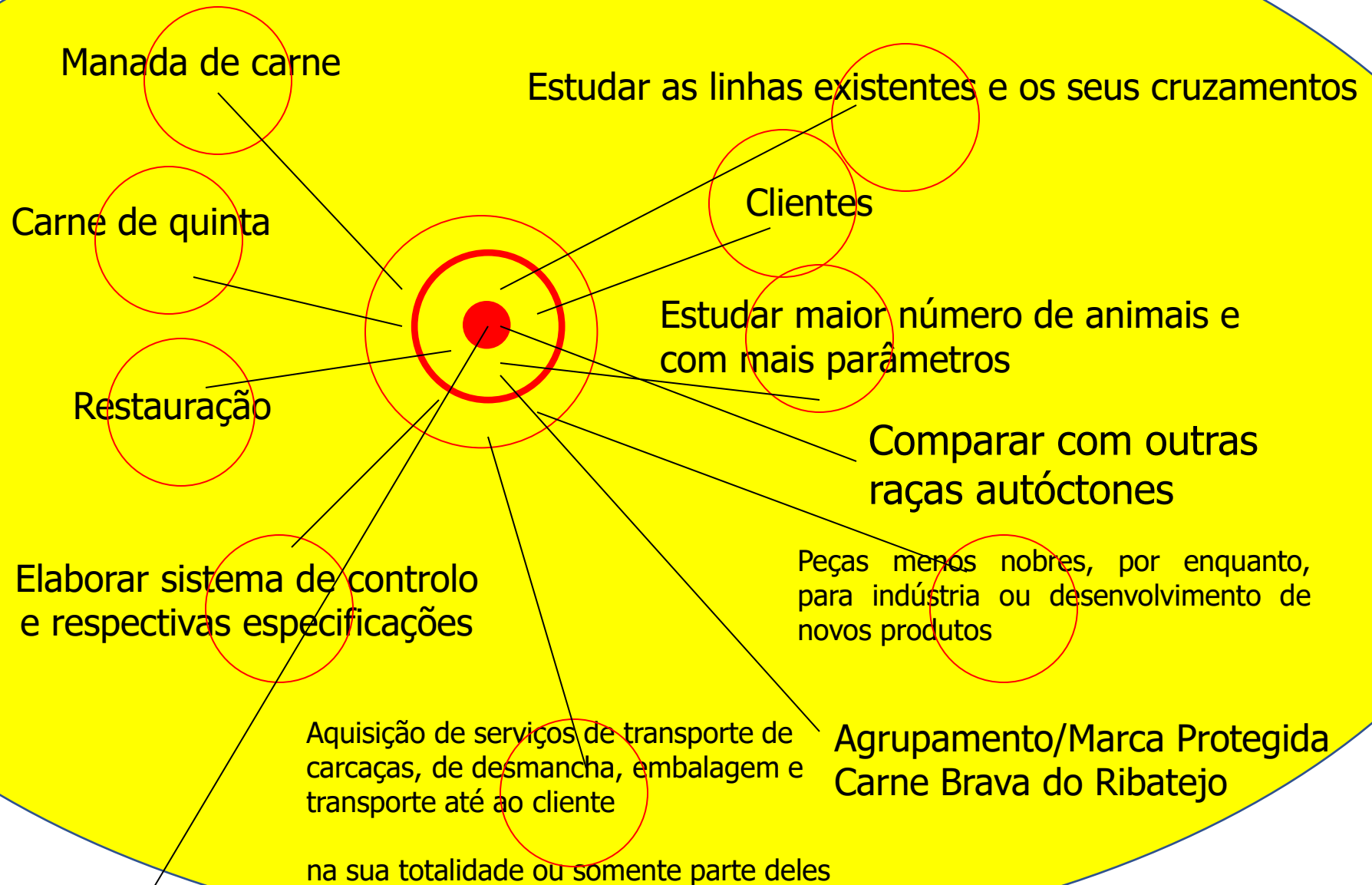
**TASQUINHAS
DOCUMENTÁRIOS
CHEFES
DE COZINHA
LITERATURA
MÚSICA
ANIMAÇÃO
INFANTIL**

**FESTIVAL DO
BACA
LHAU**



CONCLUSIONS – BUSINESS'S FUTURE

24



...