



Aplicabilitat d'eines innovadores per produir carn madurada de boví i porcí

Jornada tècnica

Monells, dimarts 23 de gener de 2024

Monells, dijous 15 de febrer de 2024

Monells, dimarts 5 de març de 2024

Presentació

La maduració de la carn és un procés de refrigeració post-mortem que si es realitza correctament, permet millorar les característiques sensorials de la carn, especialment en termes de duresa. Així, el procés de maduració permet introduir al mercat carn amb una elevada qualitat sensorial. Això no obstant, una mala selecció de la matèria primera i una manipulació incorrecta d'aquesta carn pot representar unes pèrdues econòmiques excessives (cost energètic innecessari i pèrdua de pes excessiu de les peces madurades) i un risc per la salut pública (desenvolupament de fongs i llevats en superfície).

L'objectiu principal del projecte és demostrar la utilitat de diferents eines innovadores a ramaders i empreses del sector carni català per tal de facilitar l'optimització del procés de producció de carn madurada i així obtenir carn d'elevada qualitat sensorial d'una manera segura. Es preveu un cicle de formacions gratuïtes presencials focalitzades en la demostració de diferents eines innovadores per produir carn madurada, alhora que es farà seguiment d'un lot de peces (boví i porcí) que es maduraran en paral·lel a les sessions teòriques.

Activitat finançada a través de l'Operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Sessió 1. Aplicabilitat del monitoratge del pes amb balances dinàmiques i en la determinació dels perfils tèrmics i distribució d'humitat relativa

2,00

15.30 h Recepció dels participants

15.45 h Presentació del projecte demostratiu INNOVAMAD

16.00 h **Monitorització del pes de les peces durant la maduració**
Núria Panella. Investigadora del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

16.30 h **Determinació dels perfils tèrmics i distribució de la humitat relativa ambiental**
Israel Muñoz. Investigador del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA
Brigitte Martínez. Tècnica del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

17.00 h **Part pràctica: visita cambra de maduració de l'IRTA i inici del procés de maduració de les peces càrniques**

18.00 h Fi de la sessió demostrativa

Sessió 2. Aplicabilitat del NIRS de baix cost per monitorar el procés d'assecat superficial de les peces

2,00

15.30 h Recepció dels participants

15.45 h Presentació de la sessió 2 del projecte INNOVAMAD

16.00 h **Com evolucionen les peces durant la maduració en sec? Importància de l'activitat d'aigua**
Núria Panella. Investigadora del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

Lloc de realització

Auditori IRTA-Monells
Finca Camps i Armet
17121 Monells

Inscripcions

A través de IRTA: [Inscripcions](#)

Per a més informació:

IRTA

Javier Tobal

A/e: javier.tobal@irta.cat

16.30 h **Aplicabilitat del NIRS baix cost per la determinació de l'activitat d'aigua**

Josep Comaposada. Investigador del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

17.00 h **Part pràctica: visita cambra de maduració de l'IRTA i seguiment de les peces madurades. Demostració de l'aplicació del NIRS de butxaca per determinar l'activitat d'aigua superficial de les peces madurades**

18.00 h **Fi de la sessió demostrativa**

Sessió 3. Aplicabilitat dels models predictius com a alternativa a la microbiologia clàssica, com a eina per vetllar per la seguretat del procés de maduració

2,00

15.30 h **Recepció dels participants**

15.45 h **Presentació de la sessió 3 del projecte INNOVAMAD**

16.00 h **Bones pràctiques de producció de carn madurada**
Núria Panella. Investigadora del programa Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA.

16.30 h **Microbiologia de la carn madurada. Aplicabilitat dels models predictius de creixement microbià com a alternativa a la microbiologia clàssica**
Sara Bover. Cap de programa d'Indústries Alimentàries de l'IRTA.

17.00 h **Part pràctica: visita cambra de maduració de l'IRTA i seguiment de les peces madurades**
Degustació de la carn madurada

18.00 h **Fi de la sessió demostrativa**

Organització



Col·laboració

