

## Obtención de grasa inSATURada/saturada a partir de recortes de despiece de carne para productos de alto valor añadido (SATURN)

### Resumen

El planteamiento del proyecto SATURN pretende llevar a cabo un proyecto piloto para estudiar la viabilidad tecnológica de la valorización de la fracción de grasa rica en ácidos grasos insaturados obtenida a partir de procesos de fraccionamiento de los distintos recortes que se generan durante el despiece de la carne de cerdo.

Entre las diferentes tipologías de grasas que se generan en las salas de despiece se contempla la grasa blanda, procedencia de las ubres, lateral de la media canal y/o "chalecos"; grasa dura, de recortes diversos de barriguita, grasa canal, de origen sobre el hombro; grasa de 2ª, derivadas de recortes de tejido subcutáneo obtenido del despiece de la canal, etc. La producción de esta tipología de recortes que presenta un porcentaje elevado de grasa oscila entre 3-5 millones de kg/año, en función de la productividad de las empresas.

La incorporación de un ingrediente rico en ácidos grasos insaturados puede mejorar el perfil saludable de productos cárnicos y derivados al tiempo que puede aportar atributos sensoriales más agradables en boca en diversas matrices alimentarias o convertirse en un ingrediente propiamente de aliño. Actualmente, se dispone de un subproducto (recortes de matadero) que presenta 60-70% de grasa, del que una fracción importante corresponde a un perfil poliinsaturado.

El interés de la recuperación de estos ácidos grasos de las piezas del despiece de los cerdos radica en que estos ácidos grasos insaturados, que son principalmente el ácido oleico, de la familia de los omega 9, y el ácido linoleico, de la familia de los omega 6, son conocidos por ser saludables para el mantenimiento de la salud cardiovascular de los humanos. Además, la incorporación de estas fracciones ricas en ácidos grasos insaturados en productos alimenticios podría dar lugar a productos más sabrosos, además de aumentar su valor nutricional.

El fraccionamiento es una operación unitaria que basada en el enfriamiento de la grasa a una determinada temperatura con el fin de separar la fracción cristalizada. En este proceso no existe una modificación de la estructura interna de las moléculas de grasa, únicamente es un proceso de separación selectivo de los triglicéridos basado en las diferencias de los puntos de fusión de las grasas. Por tanto, se plantea como un proceso potencial de estudiar para recuperar la fracción de la fracción insaturada de los diferentes recortes de cerdo.

### Objetivos

El objetivo principal del proyecto es **revalorizar la grasa de diferentes recortes de cerdo procedente de despiece de la carne**, procedentes de los mataderos destinados a la alimentación animal, **a partir de su análisis para obtener un ingrediente rico en ácidos grasos insaturados e ingrediente rico en ácidos grasos saturados para evaluar su aplicabilidad industrial de alto valor añadido.**

### Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

Dentro del marco del proyecto SATURN se contempla llevar a cabo la siguiente relación de actividades:

- ACTIVIDAD 1. Fraccionamiento de la grasa para obtener una fracción rica en ácidos grasos insaturados  
 ACTIVIDAD 2. Análisis de las fracciones de grasa insaturada/saturada obtenida en la Tarea 1 del proyecto  
 ACTIVIDAD 3. Aplicabilidad de las fracciones de grasa con perfil insaturado y saturado en matrices alimentarias  
 ACTIVIDAD 4. Viabilidad técnico-económica del proceso de fraccionamiento de las grasas  
 ACTIVIDAD 5. Gestión, coordinación y difusión del proyecto

### Resultados esperados y recomendaciones prácticas

A partir del proyecto se pretende conseguir:

- Identificar y caracterizar las grasas que se obtienen del despiece de los recortes.
- Estudiar el proceso de fraccionamiento para obtener una fracción rica en ácido grasos insaturados, obteniéndose otra fracción rica en ácidos grasos saturados.
- Evaluar la necesidad de aplicar operaciones de adecuación de las fracciones de ácidos grasos insaturados para eliminar olores desagradables mediante procesos de desodorización.
- Identificar y caracterizar la fracción recuperada de grasa rica en ácido graso insaturado y saturado.
- Estudiar la aplicabilidad de las fracciones de grasa ricas en ácidos grasos insaturados y fracciones ricas en ácidos grasos saturados en distintos sectores alimentarios.
- Evaluar la viabilidad técnica de implementar a escala industrial el fraccionamiento el proceso de obtención de fracciones de grasa con perfil de ácidos grasos distintos.

### Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: TRIPNET SL

### Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: INNOVACC CLUSTER CATALA DE LA CARN I LA PROTEÍNA ALTERNATIVA

### Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER SA

ENTIDAD: CARNICA BATALLE SA

### Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: FUNDACIÓ EURECAT

### Ámbito/s temático/s de aplicación

- Sistema de producción agraria
- Práctica agraria
- Equipamiento y maquinaria agraria
- Ganadería y bienestar animal
- Producción vegetal y horticultura
- Paisaje / Gestión del territorio
- Control de plagas y enfermedades
- Fertilización y gestión de los nutrientes
- Gestión del suelo

<input type="checkbox"/>	Recursos genéticos
<input type="checkbox"/>	Silvicultura
<input type="checkbox"/>	Gestión del agua
<input type="checkbox"/>	Clima y cambio climático
<input type="checkbox"/>	Gestión energética
<input checked="" type="checkbox"/>	Gestión de residuos y subproductos
<input type="checkbox"/>	Gestión de la biodiversidad y del medio natural
<input checked="" type="checkbox"/>	Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
<input type="checkbox"/>	Cadena de suministro, marketing y consumo
<input type="checkbox"/>	Competitividad y diversificación agraria y forestal
<input type="checkbox"/>	General

### Ámbito/s territorial/s de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
BARCELONA GIRONÈS	BAGES LA SELVA

### Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

<https://www.innovacc.cat/2022/08/03/7-proyectos-aprobados-de-la-linea-grupos-operativos-2021-proyectos-con-ayuda-dacc/?lang=es>

### Página web del proyecto

<https://www.innovacc.cat/2022/08/03/7-proyectos-aprobados-de-la-linea-grupos-operativos-2021-proyectos-con-ayuda-dacc/?lang=es>

### Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: Julio 2021	Presupuesto total: 168.540,00 €
	Financiamiento DACC: 77.941,80 €
Estado actual: En ejecución	Financiamiento UE: 58.798,20 €
	Financiamiento propio: 31.800,00 €

### Con el financiamiento de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

*Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos, y Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.*

