

SAFETY.TOOL - Desenvolupament i aplicació d'una nova eina d'avaluació de la seguretat alimentària del procés d'elaboració de pernil curat

Resum

Els darrers anys, la indústria càrnia ha desenvolupat diferents estratègies per elaborar productes més saludables i satisfer les demanes de mercat. Les estratègies tecnològiques utilitzades es basen fonamentalment en processos de reformulació: reducció i/o eliminació de components o incorporació d'altres que millorin el perfil nutricional, conservant sempre la qualitat i la seguretat microbiològica del producte final.

En el cas del pernil curat, les tendències actuals de consum es dirigeixen a productes amb un menor contingut de sal (NaCl). D'altra banda, hi ha un interès i una demanda creixent de pernills curats sense nitrificants.

La sal i els nitrits són factors amb una important contribució en el control de microorganismes patògens, com és *Clostridium botulinum*, durant l'elaboració i conservació dels aliments com els productes carnis curats-madurats. Les empreses elaboradores de pernil curat i de peces càrnies curades senceres s'enfronten per tant a reptes importants, ja que tant la reducció de la sal com l'eliminació dels nitrits, tenen implicacions rellevants en els aspectes de seguretat alimentària.

Aquest projecte pretén desenvolupar una eina per poder garantir la seguretat alimentària de diferents tipologies de pernil curat sense nitrificants i reduïts en sal.

Objectius

Desenvolupar una nova eina basada en la microbiologia predictiva i la tomografia computeritzada per a l'avaluació de la seguretat alimentària del procés d'elaboració de pernil curat sense nitrificants i reduït en sal, així com la seva aplicació en tres tipus de processos i matèries primeres diferenciades.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Activitat 1. Models predictius de caracterització fisicoquímica de producte mitjançant tomografia computeritzada.

Activitat 2. Desenvolupament de models de microbiologia predictiva específics per matrius càrniques curades.

Activitat 3. Desenvolupament d'una eina d'avaluació i presa de decisions per la garantia de la seguretat alimentària del procés d'elaboració del pernil curat sense nitrificants i reduït en sal.

Activitat 4. Caracterització del procés d'elaboració de pernil curat de diferents tipologies i processament.

Activitat 5. Avaluació de la seguretat del procés d'elaboració.

Activitat 6. Difusió dels resultats.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

- Obtenció dels algoritmes matemàtics per a la predicció de les característiques fisicoquímiques de productes carnis curats-madurats en tot el procés d'elaboració.
- Obtenció dels algoritmes matemàtics per a la predicció de la probabilitat de creixement de *C. botulinum* en productes carnis curats-madurats.
- Obtenció de l'eina d'avaluació a partir de la integració dels algoritmes obtinguts.
- Obtenció de la informació necessària de cada un dels processos per tal d'avaluar-ne la seva seguretat.
- Informació sobre la seguretat del procés actual si s'eliminen els nitrificants i es redueix el contingut de sal (o no), per les diferents categories d'estudi.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: RAMON VENTULA SA

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: IRTA

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: BOADAS 1880 SA

ENTITAT: CORPORACIÓ ALIMENTÀRIA DE GUISSONA SA

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: INNOVACC

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

- Sistema de producció agrària
- Pràctica agrària
- Equipament i maquinària agrària
- Ramaderia i benestar animal
- Producció vegetal i horticultura
- Paisatge / Gestió del territori
- Control de plagues i malalties
- Fertilització i gestió dels nutrients
- Gestió del sòl
- Recursos genètics
- Silvicultura
- Gestió de l'aigua
- Clima i canvi climàtic
- Gestió energètica
- Gestió de residus i subproductes
- Gestió de la biodiversitat i del medi natural
- Qualitat alimentària / processament i nutrició
- Cadena de subministrament, màrqueting i consum
- Competitivitat i diversificació agrària i forestal
- General

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVÍNCIA/ES	COMARCA/QUES
Girona i Lleida	Baix Empordà, Garrotxa, Gironès i Segarra

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)

Es preveuen diferents accions de difusió per explicar el projecte i comunicar els resultats obtinguts de manera efectiva i que arribi a tot el públic inclòs en l'abast del projecte: àmbit associatiu, jornada sectorial, article divulgatiu, infografia i informe publicable, xarxes socials i vídeo divulgatiu.

Pàgina web del projecte

--

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici: Juliol 2021	Pressupost total: 223.363,20 €
	Finançament DACC: 103.294,94 €
Estat actual: En execució	Finançament UE: 77.924,26 €
	Finançament propi: 42.144,00 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Ordre ARP/113/2021, de 20 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ACC/1660/2021, de 27 de maig, per la qual es convoca l'esmentat ajut.

