

ECOCUIT - Estratègies per a la millora de la conservació i la sostenibilitat de productes carnis cuits ecològics envasats llestos pel consum

Resum

L'interès pels productes ecològics, de proximitat i pel benestar animal està en augment, així com el desig de formes de consum més responsables.

Hi ha necessitat que el sector transformador de carn integri estratègies per fer viable el desenvolupament de productes carnis ecològics, no només com a producte sinó amb un sentit ampli del terme en què s'inclouï la sostenibilitat en tota la cadena de valor.

Objectius

El projecte té com a objectiu principal capacitar les empreses elaboradores de productes carnis de les estratègies necessàries per al desenvolupament de productes carnis cuits ecològics envasats llestos per al consum que permetin satisfer les demandes del consumidor en quant a "etiqueta neta", vida útil i sostenibilitat al llarg de la cadena de valor.

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Activitat 1. Desenvolupament de productes carnis cuits ecològics amb etiqueta neta, bon perfil nutricional i llarga vida útil.

Activitat 2. Optimització del procés d'envasament que permeti reduir l'impacte ambiental causat pels envasos de plàstic sense comprometre la vida útil dels productes carnis cuits ecològics envasats.

Activitat 3. Aplicació de tractaments post-letalitat que permetin allargar la vida útil dels productes carnis cuits ecològics en envasos de menor impacte ambiental.

Activitat 4. Combinació de les millors estratègies obtingudes durant les activitats anteriors. Proves pilot en condicions semi-industrials.

Activitat 5. Divulgació dels resultats obtinguts en el projecte.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Llistat d'ingredients funcionals amb potencial per ser utilitzats durant l'elaboració dels productes carnis cuits ecològics i caracterització de les matèries primeres òptimes.

Obtenció de la combinació formulació-procés per a l'elaboració de productes carnis cuits ecològics envasats més adequada que permetin generar productes d'alta qualitat a nivell sensorial i nutricional, a la vegada que més estables per allargar la seva vida útil durant la seva comercialització.

Escalat en condicions semi-industrials del procés productiu dels diferents productes carnis cuits ecològics desenvolupats i estudi de durabilitat en condicions de simulació comercials.

Obtenció de l'estratègia o combinació d'estratègies d'envasament més adequades per l'òptima conservació dels productes carnis ecològics desenvolupats mitjançant l'ús d'envasos de menor impacte mediambiental.

Eficàcia de l'aplicació de cultius bioprotectors per a la millora de la seguretat alimentària i estabilitat del color en productes carnis cuits ecològics envasats en materials de menor impacte mediambiental.

Eficàcia de l'aplicació de tractaments post-letalitat en l'allargament de la vida útil dels productes carnis cuits ecològics envasats en materials de menor impacte mediambiental.
 Combinació de les millors estratègies per l'obtenció dels productes carnis cuits ecològics (pernil cuit, pit de gall d'indi, Frankfurt i Bratwurst) envasats amb etiqueta "neta d'additius", ingredients de proximitat i sostenibles, amb una qualitat sensorial i nutricional òptima i de llarga vida útil.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: EMBUTIDOS MONELLS SA

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: IRTA

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: LA CHARCUTERIA ALEMANA SL

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

ENTITAT: FECIC

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
Barcelona, Girona	Barcelonès, Osona, Baix Empordà

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 (sector agroalimentari des de la producció primària i transformadora, distribució, consumidors): 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: 166.632,00 €
	Finançament DACC: 77.059,44 €
	Finançament UE: 58.132,56 €
Estat actual: En execució	Finançament propi: 31.440,00 €

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.



Fons Europeu Agrícola de Desenvolupament Rural:
Europa inverteix en les zones rurals