



# DEMOSTRACIÓ D'EINES INNOVADORES PER PRODUIR CARN MADURADA DE BOVÍ I PORCÍ I MILLORAR LA COMPETITIVITAT DE LES EMPRESES DEL SECTOR CARNI CATALÀ (ACRÒNIM: INNOVAMAD)

Juny 2023

Fitxa inicial

## INFOGRAFIA

### Demostració d'eines innovadores per produir carn madurada de boví i porcí i millorar la competitivitat de les empreses del sector carni català. (InnovaMad)

Responsable del projecte: Núria Panella-Riera, IRTA. Àmbit estratègic: Qualitat i seguretat alimentària. Reducció malbaratament Categoria: 1

#### Objectiu

Demostrar la utilitat d'eines innovadores a ramaders i empreses del sector carni català per tal que puguin optimitzar el procés de producció de carn madurada (boví i porcí), així obtenir carn d'elevada qualitat sensorial d'una manera segura i com a estratègia per valoritzar-la.

#### Dades sectorials



#### Impacte Sectorial i Territorial

##### Sector

- Seguretat alimentària.
- Qualitat alimentària.

##### Mediambiental

- Conservació de races en perill d'extinció.
- Disminució del malbaratament alimentari.

##### Econòmic

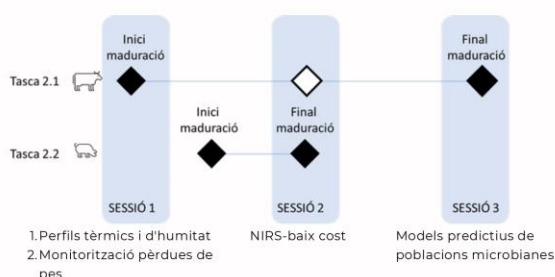
- Valorització econòmica de la carn.
- Valorització gastronòmica de la carn.

#### Com ho farem?

##### Fase 1. Planificació i preparació sessions demostratives



Fase 2. Sessions de demostració pràctica de les eines disponibles pel sector carni utilitzant carn de fins a vuit empreses col·laboradores (en moments clau del procés de maduració de cada espècie madurada)



##### Fase 3. Divulgació i transferència

- 
- Jornada tècnica
- 
- Vídeo divulgatiu
- 
- Triptic divulgatiu



## RESUM

La producció de carn madurada en sec (Dry ageing) és una pràctica creixent entre el sector carni boví i porcí català que consisteix en emmagatzemar la carn en refrigeració durant períodes prou llargs com per què les característiques sensorials de la carn millorin substancialment. Les instal·lacions, les condicions ambientals (temperatura, humitat) i les pròpies característiques inicials de la matèria primera faran que aquest procés sigui més o menys eficient, i s'aconsegueixi un producte d'elevada qualitat i segur pel consumidor. Això no obstant, una mala praxis durant el procés pot comprometre la viabilitat econòmica del procés i pot produir carn insalubre. L'ús de eines innovadores (monitorització de la pèrdua de pes de les peces, ús de la tecnologia NIRS-LOW COST i l'ús de la microbiologia predictiva) pot facilitar el control del procés. Durant aquest projecte es pretén demostrar al sector carni l'aplicabilitat d'aquestes eines innovadores a (i) empreses seleccionades que produiran carn madurada a partir de matèria prima pròpia i (ii) al sector carni en general que podrà participar a les sessions demostratives organitzades en el marc del projecte.

### 01. Objectius

L'objectiu principal del projecte és demostrar la utilitat d'eines innovadores a les empreses del sector carni català per què puguin optimitzar el procés de producció de carn madurada i així obtenir carn d'elevada qualitat sensorial d'una manera segura i com a estratègia per valoritzar-la.

#### Objectius específics

1. Demostrar la necessitat de definir criteris de selecció de la matèria primera més idònia per produir carn madurada
2. Demostrar la utilitat dels mapes tèrmics i d'humitat relativa per optimitzar el control dels paràmetres ambientals de les cambres de maduració
3. Demostrar l'aplicabilitat de la tecnologia d'espectroscòpia d'infraroig proper (NIRS) de baix cost per determinar la durada òptima del procés de producció de carn madurada
4. Demostrar la utilitat dels models predictius com a alternativa a la microbiologia clàssica durant el procés de producció de carn madurada
5. Transferir coneixements i bones pràctiques de producció de carn madurada del sector carni boví al sector carni porcí

### 02. Descripció de les actuacions

- 1) Planificació i elaboració de material divulgatiu per què el sector carni pugui treure el màxim profit de les sessions demostratives.
  - Exploració del sector i identificació de les empreses.
  - Elaboració de material divulgatiu del procés de producció de carn de boví madurada.
  - Planificació i Preparació de les sessions demostratives.

- 2) Activitats demostratives sobre maduració de la carn.
  - Demostració de les eines de maduració en el cas particular de boví amb la carn de dues empreses col·laboradores.
  - Demostració de les eines de maduració en el cas particular de porcí amb la carn de dues empreses col·laboradores.
  - Execució de les sessions de demostració obertes a empreses del sector carni català.

- 3) Transferència, divulgació i difusió dels resultats.
  - Vídeo divulgatiu del projecte demostratiu.
  - Guia de bones pràctiques de producció de carn madurada.
  - Notes de premsa en pàgines web i xarxes socials de l'IRTA.

### 03. Impacte sectorial i/o territorial

**Impacte sectorial/territorial.** S'apliquen eines de fàcil utilització i baix cost que optimitzen el procés de producció de carn madurada de major qualitat i seguretat, millorant la competitivitat de les empreses, reduint costos i donant un valor afegit al producte.

**Impacte mediambiental.** Es proposen eines innovadores que redueixen les anàlitzes destructives que generen residus, s'optimitzen recursos energètics i no es destrueixen els aliments, el que redueix també el malbaratament.

## CENTRE DE RECERCA

---

**Nom** IRTA  
Torre Marimon  
Caldes de Montbui  
08140 Barcelona



**Web** [www.irta.cat](http://www.irta.cat)

**Dades de contacte** Núria Panella Riera (Àrea Indústries Alimentàries); [nuria.panella@irta.cat](mailto:nuria.panella@irta.cat), Mireia Molins i Folch ([mireia.molins@irta.cat](mailto:mireia.molins@irta.cat))

## PRESSUPOST

---

**Pressupost total de l'activitat:** 44.710,85 €

**Contribució de la UE al pressupost** (43% del pressupost total): 19.225,67 €

## DIFUSIÓ DE L'ACTIVITAT

---

Tríptic divulgatiu

Vídeo divulgatiu

Informe final publicable

Participació al Pla Anual de Transferència Tecnològica (PATT) del DACC a través d'una jornada tècnica.

Notes de premsa

Es publicarà informació general (fitxes de projecte) sobre l'activitat a la xarxa-i-cat, web IRTA, etc.

Les actualitzacions i resultats més destacats de l'activitat també és difondran a través de les xarxes socials de l'IRTA i al butlletí mensual extern.

## Amb el finançament de:

---



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



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

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



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

P 03



Generalitat de Catalunya  
**Departament d'Agricultura,  
Ramaderia, Pesca i Alimentació**



**xarxa-i.cat**  
Xarxa d'innovació agroalimentària  
i rural de Catalunya