

Millora de la qualitat tecnològica de la carn de porcí per a la fabricació de pernil cuit a través d'una òptima selecció genètica

Resum

Les empreses del sector carni de Catalunya, sobretot les que es dediquen a l'elaboració de pernil cuit, han vist incrementada en els darrers anys la incidència de carn de qualitat poc adequada per elaborar productes acceptables. Els estudis científics que s'han fet recentment indiquen que la genètica dels animals determina en gran mesura aquesta incidència, ja que s'ha tendit a seleccionar animals que donen un gran rendiment carni i eficiència productiva, però que presenten més problemes de qualitat. En el cas del pernil cuit, un dels principals problemes que tenen els elaboradors catalans és la major dificultat per aconseguir pernil fresc de màxima qualitat. Per tant, una de les opcions amb les quals treballen és amb la selecció de matèria primera a l'entrada a fàbrica, descartant aquelles peces que consideren defectuoses segons el seu criteri, que no sempre es basa en paràmetres objectius de qualitat. Aquestes empreses tenen la intenció de millorar aquest procés de selecció de la matèria primera, i a més, poder fer la orientació de les peces segons uns paràmetres objectius més ben definits. Pel que fa al pernil un cop elaborat, cal avaluar si les deficiències observades en la matèria primera es tradueixen en una qualitat defectuosa del producte final, incloent una major minva durant el procés, menys rendiment al llescat, aparició de zones amb fibres desnaturalitzades i tonalitats de color poc acceptables pel consumidor.

Així doncs, cal fer una objectivació de totes les etapes del procés d'elaboració que es considerin crítiques, amb l'objectiu d'assolir el repte de millorar la producció de pernil cuit de qualitat i que se'n puguin beneficiar les empreses elaboradores catalanes.

Objectius

Millorar la qualitat tecnològica de la carn de porc destinada a la fabricació de pernil cuit. En concret es vol millorar el color, la textura i la capacitat de retenció d'aigua de la carn de porc. D'aquesta manera es vol aconseguir una reducció significativa del cost de producció de pernil cuit, i augmentar el seu preu de venda degut a un increment clar i demostrable del seu valor afegit.

Per aconseguir aquest objectiu s'identificaran els tipus genètics porcins millorats més adequats per a la producció de carn de porc per a pernil cuit, utilitzant tecnologies innovadores de la millora genètica i dels sistemes de mesura de la qualitat de la carn i del producte elaborat final.

Es tracta d'un projecte plantejat per a l'obtenció de carn de gran consum i a preus assequibles per la majoria de la població, a partir de porcs de capa blanca, però que aportin valor afegit a les empreses elaboradores de pernil cuit i altres productes derivats del porc, i finalment que siguin més atractius per al consumidor final. L'objectiu final es aconseguir un producte de qualitat que, degut a l'elevada qualitat de la matèria prima, no faci necessari afegir-hi additius per a la seva elaboració.

Un altre dels objectius del projecte és la utilització de tecnologia basada en l'espectroscòpia de l'infraroig proper (NIRS) per establir equacions de predicció de la qualitat en peça fresca i en producte elaborat.

Amb la implantació d'aquesta tecnologia es pretén donar una alternativa als mètodes de referència que s'apliquen per determinar la qualitat de la carn, millorant el control de les peces càrnies que s'obtiniran d'animals de diferents genètiques i el control de qualitat de la matèria primera a l'entrada a la planta elaboradora de pernil cuit.

Es pretén que aquest projecte pilot sigui reproduïble per a altres empreses del sector carni porcí català, ja que la majoria d'empreses elaboradores de pernil cuit i altres productes cuits o curats de porcí

pateixen la mateixa problemàtica d'elevats percentatges de matèria primera de baixa qualitat, probablement degut a la genètica dels animals d'on prové aquesta carn posteriorment processada. El clúster carni porcí català INNOVACC contribuirà a que el màxim d'empreses del sector puguin aprofitar els resultats del projecte i, en definitiva, intentar reduir el percentatge de matèria primera no adequada per sota del 5% a partir de l'any 2020.

Descripció de les activitats dutes a terme al projecte

Activitat 1. Obtenció dels diferents tipus de porcs (a partir de 4 lots de porc de capa blanca amb seleccions genètiques diferenciades i previsiblement òptimes, on A és el grup control i es compara amb els grups millorats, B, E i F).

Activitat 2. Cria i engreix dels diferents tipus de porcs (amb seguiment exhaustiu del seu creixement i tots els factors de productivitat i econòmics a considerar).

Activitat 3. Control de paràmetres de qualitat de canal i carn en escorxador i sala de desfer (definint els paràmetres més adequats de control i els millors equips de mesura de la qualitat, fins i tot els més innovadors).

Activitat 4. Control de paràmetres de qualitat en pernil fresc i en producte elaborat (definint els paràmetres més adequats de control i els millors equips de mesura de la qualitat, fins i tot els més innovadors). Establir categories de qualitat en pernil cuit en base a l'avaluació del producte final.

Activitat 5. Calibratge d'un equip NIR "on-line" per a paràmetres relacionats amb la qualitat del pernil cuit i altres productes elaborats.

Activitat 6. Proposta de desenvolupament d'un programa de millora genètica de la qualitat tecnològica de la carn mitjançant el registre de paràmetres de qualitat tecnològica de porcs creuats.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

Es demostra que les seleccions genètiques F i B són vies vàlides per a millorar la qualitat del pernil cuit. Per altra banda, caldria seguir treballant per tal de millorar les prediccions si s'augmentés el nombre de mostres avaluades i es fes un disseny adequat.

Conclusions

Es demostra que les seleccions genètiques F i B són vies vàlides per a millorar la qualitat del pernil cuit. Per altra banda, caldria seguir treballant per tal de millorar les prediccions si s'augmentés el nombre de mostres avaluades i es fes un disseny adequat.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **SELECCIÓN BATALLÉ, SA**

E-mail de contacte:

jreixach@batalle.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agrària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **INNOVACC**

E-mail de contacte:

innovacc@olot.cat

Tipologia d'entitat:

Agrup. o assoc. d'emp./ind. agroalimentàries

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **JOAQUIM ALBERTÍ, SA**

E-mail de contacte:

xcasadevall@laselva.es

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)**

E-mail de contacte:

joel.gonzalez@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Animal husbandry and welfare
Food quality / processing and nutrition
Genetic resource

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es	Comarca/ques
Girona	Selva Gironès

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

Pàgina web del projecte

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Data d'inici (mes-any): Novembre 2015

Data final (mes-any): Setembre 2017

Estat actual: *Executat*

Pressupost aprovat

Pressupost total: 88.724,21 €

Finançament DARP: 36.495,84 €

Finançament UE: 27.531,95 €

Finançament propi: 24.696,43 €

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 2014-2020.

Ordre ARP/258/2015, de 17 d'agost, 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 es convoquen els corresponents a 2015.

Id. projecte: 44 2015