



ALTES PRESSIONS HIDROSTÀTIQUES PER ALIMENTS MÉS SEGURS, SALUDABLES I INNOVADORS (HPPALIM)

SETEMBRE 2019

RESUM

L'objectiu general de l'activitat de demostració "Altes pressions hidrostàtiques per aliments més segurs, saludables i innovadors (HPPALIM)" ha estat fomentar la introducció de les altes pressions (AP) en el sector agroalimentari català donant a conèixer els avantatges i oportunitats que ofereix aquesta tecnologia així com l'aplicació de l'AP en una selecció dels seus productes.

Durant la primera anualitat es va fer una exploració de la potencial aplicació de les altes pressions a les empreses agroalimentàries i les noves oportunitats que aquestes els podien oferir. Es van seleccionar les empreses que assistirien a les demostracions i es va començar a preparar el programa i la documentació a entregar als assistents. Durant la segona anualitat es van realitzar quatre sessions demostratives amb un total de 39 assistents. En les sessions es va parlar dels fonaments de la tecnologia, els seus usos, oportunitats d'innovació que ofereix, etc. També es va fer una introducció pràctica a la caracterització sensorial dels aliments i es va mostrar el tractament de productes en directe, els quals es van comparar amb els corresponents productes no tractats. Els assistents van rebre un document informatiu sobre FAQs relacionades amb la tecnologia i s'ha realitzat un vídeo.

01. Objectius

L'**objectiu general** de l'activitat de demostració ha estat fomentar la introducció de les AP en el sector agroalimentari català donant a conèixer els avantatges i oportunitats que ofereix aquesta tecnologia així com l'aplicació de l'AP en una selecció dels seus productes.

Els **objectius específics** plantejats han estat:

- Explicar a les empreses els requeriments de producte i procés així com les oportunitats de negoci que ofereix el tractament per AP.
- Realitzar una caracterització conjunta de les propietats sensorials dels productes tractats per AP i comparar-los amb els no tractats o tractats tèrmicament per avaluar l'efecte de les AP.
- Permetre a cada empresa tractar el/s seu/s productes.

02. Descripció de les actuacions realitzades

A la Fase 1 es van identificar les necessitats del sector, es van explorar casos reals i es van identificar productes innovadors. Es va preparar un cartell explicatiu de les sessions demostratives (gratuïtes) que s'oferien a les empreses i es va difondre.

Es va registrar i parlar amb les empreses interessades per explicar-los en funcionament, veure els seus interessos i es van repartir en 4 grups per assistir a les 4 sessions programades (Figura 2).

Durant la Fase 2 es va dissenyar el programa de les sessions demostratives i es va preparar el material per les exposicions a les sessions i la documentació a entregar als participants en forma de dossier, un document amb les preguntes més freqüents en relació al processament per altes pressions (FAQs, Figura 1).

Des del mes de novembre de 2018 fins al març de 2019 s'han realitzat 4 sessions demostratives a l'IRTA de Monells consistents en una explicació dels avantatges i oportunitats que ofereixen les AP, l'observació del processament de productes i una avaluació sensorial de productes tractats. També es van tractar productes de les empreses assistents i es van realitzar anàlisis microbiològiques de productes abans i després de pressuritzar. Durant les jornades es va elaborar un vídeo sobre el processament per AP (Figura 2).

Finalment, el 23 de setembre s'ha realitzat a l'IRTA de Monells una jornada tècnica conjunta entre els diferents projectes demostratius realitzats a l'IRTA de Monells (HPPALIM, PROTERM, CREATIVACIO)

03. Resultats

Figura 1. Documentació entregada, les FAQs sobre el processament per altes pressions.

04. Àmbit d'aplicació

Han assistir a les sessions de demostració 39 persones de 24 empreses de diferents sectors agroalimentaris.

Figura 2. Video elaborat durant les jornades. Disponible al canal IRTA del Youtube(1)

05. Conclusions i accions futures

Les jornades han permès a les empreses conèixer o aprofundir en el coneixement del processament per altes pressions i veure de primera mà com funciona i poder consultar tots els dubtes. La valoració tant per part d'IRTA com dels assistents (enquestes) ha estat molt bona.

Referències

- (1) <https://www.youtube.com/watch?v=CPS5T2oFbM&t=39s>

DADES DEL CENTRE DE RECERCA

NOM: IRTA-Monells

ADREÇA: Finca Camps i Armet s/n

WEB: <http://www.irta.cat/es/>

DADES DE CONTACTE: Anna Jofré i Fradera, anna.jofre@irta.cat, 972630052

PRESSUPOST

Pressupost total del projecte: 22.402,99 €

Contribució de la UE al pressupost: 9.633,29 €

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Video: Disponible al canal IRTA del Youtube.

Publicacions: Un recull de les diapositives presentades a les sessions demostratives i la jornada final (Jornades PATT) estaran disponibles al portal Ruralcat (<https://ruralcat.gencat.cat/>)

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

Projecte finançat a través de l'operació 01.02.01 de Transferència Tecnològica del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ref.: 072_2017



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



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



xarxa-i.cat
Xarxa d'Innovació Agroalimentària
i rural de Catalunya