

---

## Foment del cultiu de mongetes a Catalunya mitjançant conserves innovadores per a la DOP Mongeta del Ganxet

.....  
**Líder:**

Conserves Ferrer, SA  
.....

**Altres membres perceptors:**

Cooperativa Agrícola el Progrés-Garbí  
.....

**Altres membres no perceptors:**

Consell Regulador DOP Mongeta del Ganxet, IRTA  
.....

**Coordinador:**

Fundació Miquel Agustí  
.....

---

### 01. Motivació

Les mongetes del Ganxet són un llegum de qualitat molt apreciat pels consumidors, però que pràcticament no es ven en forma de conserva. Això és perquè les tècniques emprades en la conserva, especialment l'esterilització, n'alteren profundament les característiques organolèptiques i l'aproximen sensorialment a altres conserves de mongeta que, cuinades de manera tradicional, serien molt diferents. Ja que és difícil poder reconèixer la seva qualitat, els consumidors no estan disposats a pagar un preu més elevat per adquirir-les. Per tant, es podria actuar sobre el tractament tèrmic i reduir-lo per arribar a mantenir diferències sensorials objectives entre la conserva d'una matèria primera excel·lent i la d'un material de menor qualitat.

Amb aquest objectiu, l'any 2018 es va iniciar un projecte amb la finalitat d'optimitzar el cultiu i el tractament tèrmic per elaborar la conserva de mongetes del Ganxet. La intenció final és aconseguir un producte objectivament reconeixible gràcies a la seva qualitat sensorial i que respecti al màxim les característiques de la mongeta Ganxet DOP quan es cou de manera tradicional. D'aquesta manera, les empreses que formen part del Grup Operatiu del projecte es podrien obrir camí en el mercat de la mongeta en conserva i rendibilitzar al màxim, tant en l'àmbit local com internacional, el segell de Denominació d'Origen Protegida que té aquest llegum.

### 02. Resultats i conclusions

Gràcies al projecte, d'una banda s'ha pogut identificar l'aroma i el gust típic de les mongetes del Ganxet, i, de l'altra, determinar quins són els elements clau que s'han de tenir en compte en el seu procés de conserva amb tractament tèrmic en autoclau. Aquests factors permeten aconseguir un resultat final que

s'assembla al màxim al producte cuit de manera tradicional.

Amb l'estudi de les diverses varietats de mongeta del Ganxet, s'ha pogut observar que, quan les produccions són més elevades, s'intensifiquen les diferències entre si, i que, contràriament, queden més diluïdes quan les produccions són més baixes. A part, ni la varietat ni l'origen de les mongetes del Ganxet tenen gaire influència sobre la qualitat sensorial del producte final un cop les conserves s'han cuit amb el tractament tèrmic habitual de l'empresa de Conserves Ferrer.

Durant el desenvolupament del projecte, també s'han dissenyat 6 protocols diferents per al tractament tèrmic de les conserves de les mongetes del Ganxet. L'estudi dels paràmetres fisicoquímics i sensorials sobre mostres preparades amb les diferents varietats i tractaments indiquen que l'elaboració de conserves de mongeta del Ganxet esterilitzades amb els nous protocols ofereix un producte amb qualitat superior a les obtingudes amb el protocol utilitzat fins ara. Es pot confirmar que els nous protocols són menys agressius amb la matèria primera i, per tant, capaços de mantenir-ne la qualitat.

Finalment, el projecte també ha demostrat com l'ús de l'espectroscòpia NIR es presenta com una eina alternativa per al control de qualitat de la matèria primera. Les proves realitzades han permès desenvolupar un model de predicció del grau de curvatura que presenta una precisió molt alta, i que permet alhora avaluar la matèria seca, el contingut en sòlids solubles, el color i la capacitat antioxidant en les conserves de mongetes del Ganxet.

Les actuacions que s'han realitzat en aquest projecte han permès aprofundir en el coneixement sobre el comportament de la mongeta del Ganxet, tant del vessant més agronòmic com de la part sensorial i culinària. Alhora, també s'ha desenvolupat un nou protocol per al tractament tèrmic d'elaboració de les conserves de la mongeta del Ganxet que és menys agressiu amb la matèria primera.

