

Optimització de la homogeneïtat de producte i reducció de salmorres residuals en indústria elaboradora de pernills curats.

Resum

En aquest projecte es pretén desenvolupar sistemes de salat innovadors que permetin una producció de pernil curat amb un contingut de sal homogeni i reduït així com disminuir l'emissió de salmorres residuals i despesa energètica.

La reducció de sal en l'elaboració de pernills curats, suposarà una reducció directa i proporcional de les salmorres que generen les empreses i, per tant, una millora en la reducció de consum d'aigua, en el costos de tractament de les aigües residuals, i menys risc d'afectació mediambiental per a les depuradores públiques (o lleres) que reben finalment aquest tipus d'aigües depurades. Al mateix temps, es preveu una menor durada de l'etapa de salat i d'assecat d'una part de la producció amb l'estalvi energètic que això suposa.

Per a executar el projecte s'implementaran modificacions en el procés tradicional del pernil curat per millorar la qualitat del producte i del procés. Aquestes modificacions es fan en base al know-how d'IRTA i a la utilització de tecnologies no destructives en línia (Lenz Instruments) que permeten fer un seguiment i caracterització del producte al llarg de tot el procés d'elaboració.

Objectius

L'objectiu global d'aquest projecte és l'optimització del processat del pernil curat per aconseguir un producte més saludable (reduït en sal), de més qualitat (sense defectes i al punt de sal desitjat), mantenint la seguretat alimentària (Listeria), i utilitzant un processat sostenible (reducció d'emissions de salmorra i de la despesa energètica).

Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Identificar i classificar la matèria primera més adequada que permeti un processat adequat per aconseguir un pernil curat reduït en sal, segur i sense defectes sensorials. Definir accions de millora durant el salat per disminuir la variabilitat del contingut de sal de la producció i les emissions de salmorra, mantenint la qualitat del producte. Reajustament intel·ligent del procés de salat per disminuir la variabilitat del contingut de sal de la producció i la despesa energètica durant l'assecat, aconseguint una homogeneïtzació de les característiques dels lots i facilitant-ne la gestió. Caracterització, classificació i etiquetatge de la producció, incorporant al·legacions nutricionals i millorar la competitivitat del producte.

Resultats esperats i recomanacions pràctiques

La reducció de sal en l'elaboració de pernills curats, suposarà una reducció directa i proporcional de les salmorres que generen les empreses i, per tant, una millora en la reducció de consum d'aigua, en el costos de tractament de les aigües residuals, i menys risc d'afectació mediambiental per a les depuradores públiques (o lleres) que reben finalment aquest tipus d'aigües depurades. Al mateix temps, es preveu una menor durada de l'etapa de salat i d'assecat d'una part de la producció amb l'estalvi energètic que això suposa.

Líder del Grup Operatiu

Entitat: **Boadas 1880 SA**

E-mail de contacte:
info@boadas1880.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grup Operatiu

Entitat: **INNOVACC**

E-mail de contacte:
innovacc@olot.cat

Tipologia d'entitat:

Centre d'innovació

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

Entitat: **Noel Alimentària SAU**

E-mail de contacte:
noel@noel.es

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Altres membres del Grup Operatiu

Entitat: **IRTA**

E-mail de contacte:
elena.fulladosa@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

Food quality / processing and nutrition
Water management

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

Província/es

Girona

Comarca/ques

Gironès

Garrotxa

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

Notícia al butlletí d'INNOVACC del mes de novembre de 2017 explicant la presentació de la sol·licitud de l'ajut: <http://www.innovacc.cat/2017/11/28/projectes-presentats-en-la-linia-de-grups-operatius-2017-del-darp/>

Notícia butlletí d'INNOVACC del mes de juliol de 2018 informant de l'obtenció de l'ajut per a la realització del projecte: <http://www.innovacc.cat/2018/07/23/ajuts-obtinguts-per-a-6-projectes-pilots-de-grups-operatius-del-darp-2017/>

Publicació d'informació del projecte a la web d'INNOVACC: <http://www.innovacc.cat/2018/07/23/el-projecte-optimitzacio-de-la-homogeneitat-de-producte-i-reduccio-de-salmones-residuals-en-industria-elaboradora-de-pernills-curats-a-obtingut-un-ajut-de-grups-operatius-del-darp-20/>

Pàgina web del projecte

<http://www.innovacc.cat/2018/07/23/el-projecte-optimitzacio-de-la-homogeneitat-de-producte-i-reduccio-de-salmones-residuals-en-industria-elaboradora-de-pernills-curats-a-obtingut-un-ajut-de-grups-operatius-del-darp-20/>

Altra informació del projecte

Dates del projecte

Pressupost aprovat

Data d'inici (mes-any): Juny 2018

Data final (mes-any):

Estat actual: *En execució*

Pressupost total: 173.098,00 €

Finançament DARP: 70.741,56 €

Finançament UE: 53.366,44 €

Finançament propi: 48.990,00 €

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 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2020.

Ordre ARP/133/2017, de 21 de juny, 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.

Resolució ARP/1868/2017, de 20 de juliol, per la qual es convoquen els ajuts corresponents a l'any 2017.

Id. projecte: 030_2017