

Fomento del cultivo de judías de Cataluña mediante conservas innovadoras para la DOP Mongeta del Ganxet

Resumen

La alubia del Ganxet es una legumbre de calidad muy apreciada por los consumidores, sin embargo, su venta en conserva es escasa. Esto es debido a que las técnicas utilizadas en la conserva, especialmente la esterilización, alteran enormemente sus características organolépticas i la asemejan sensorialmente a otras conservas de alubias que, cocinadas de forma convencional, presentarían grandes diferencias sensoriales. De este modo, dado que los consumidores no pueden reconocer su calidad, no están dispuestos a pagar un precio más elevado para adquirirlas.

Teniendo en cuenta que el producto final que llega al consumidor es el resultado de muchos factores, parece que se puede actuar en diversos niveles para reducir los efectos del tratamiento térmico e intentar mantener las diferencias sensoriales objetivas entre la conserva de una materia prima excelente respecto a una de menor calidad. La naturaleza multifactorial del problema requiere soluciones en distintos niveles: tanto del tipo de germoplasma a utilizar, como de su manejo en la producción, las condiciones ambientales o la metodología de conserva a aplicar.

El Grupo Operativo que se ha constituido para realizar este proyecto está formado por empresas y entidades que cuentan con una larga experiencia como productores, transformadores, comercializadores e investigadores alrededor de la alubia del Ganxet. Los miembros de este Grupo Operativo se proponen encontrar combinaciones de germoplasma Ganxet, juntamente con diferentes sistemas de manejo del cultivo, y diseñar un protocolo de preparación de conserva que permita la obtención de un producto final lo menos diferente posible a las preparaciones culinarias habituales de alubia del Ganxet que podemos encontrar en los restaurantes o en casa.

Objetivos

El objetivo general del proyecto es la optimización tanto del cultivo como del tratamiento térmico de la conserva de las alubias del Ganxet, con la finalidad de conseguir un producto que sea objetivamente reconocible por su calidad sensorial, respetando al máximo las características que presenta la alubia del Ganxet DOP cuando se cuece sin tratamiento térmico de conserva. Esta nueva o nuevas presentaciones de conserva deberían permitir a las empresas que forman parte de este Grupo Operativo, abrirse camino en el mercado de las alubias en conserva y rentabilizar al máximo el sello de la DOP que tiene esta legumbre, tanto a nivel local como internacional.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

A nivel general, las actuaciones previstas dentro del proyecto son:

1. Determinar cuantitativamente las diferencias sensoriales objetivas entre las diferentes presentaciones comerciales de alubias del Ganxet.
2. Realizar un ensayo multilocalidad, estableciendo diferentes combinaciones genotipo y ambiente, para la optimización del cultivo, teniendo en cuenta las problemáticas asociadas, como las enfermedades fúngicas.
3. Estudio del método de conservación idóneo mediante esterilización i/o pasteurización, en barquetas o

potes.

4. Estudio de parámetros nutricionales mediante técnicas espectrofotométricas.
5. Diseño de envases y logos para el nuevo producto y realización de un estudio con consumidores para evaluar la aceptación.

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Los resultados esperados con la ejecución de este proyecto son:

1. Elaborar una serie de recomendaciones para la optimización del cultivo de las nuevas variedades de alubia del Ganxet en la zona geográfica de actuación de la Cooperativa Agrícola Progres-Garbí, mediante combinaciones de manejo con bajos inputs. Éstas deberían permitir resolver los problemas de las infecciones radiculares causadas por hongos y oomicetos, las infecciones fúngicas a final del ciclo, las dificultades para secar las alubias en el campo y mejorar la gestión del agua. También se identificarán los factores ambientales, edafológicos y de manejo que influyen en el valor sensorial de las alubias tratadas térmicamente.
2. Obtener uno o más protocolos de conserva que se adapten a las características de la materia prima Ganxet que se genera dentro de la zona de la DOP, para que pueden expresar todo su potencial sensorial.
3. Desarrollar herramientas de fenotipado indirecto mediante técnicas espectrofotométricas de infrarrojo cercano que permitan, previa exploración rápida y no destructiva de la materia prima, determinar sus propiedades químicas (nutricionales), así como qué tipo de tratamiento térmico de conservación es mejor para cada partida de materia prima.
4. Crear una nueva imagen de marca, con el objetivo de valorizar el nuevo producto, tanto desde el punto de vista nutricional como sensorial y facilitar su introducción en el mercado, tanto local como internacional.

Líder del Grupo Operativo

Entitat: **Conserves Ferrer S.A.**

E-mail de contacte:

josep.ferrer@c-ferrer.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grupo Operativo

Entitat: **Fundació Miquel Agustí**

E-mail de contacte:

recerca@fundaciomiquelagusti.cat

Tipologia d'entitat:

Associació o federació de cooperatives

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

Entitat: **Cooperativa Agrícola el Progrés-Garbí**

E-mail de contacte:

progresgarbi@progresgarbi.com

Tipologia d'entitat:

Cooperativa

Otros miembros del Grupo Operativo

Entitat: **Consell Regulador DOP Mongeta del Ganxet**

E-mail de contacte:
crmongetesdelganxet@gmail.com

Tipologia d'entitat:
Agrup. o assoc. d'emp./ind. Agroalimentàries

Entitat: **Institu de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA)**

E-mail de contacte:
ingrid.aguilo@irta.cat

Tipologia d'entitat:
Centre de recerca

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Agricultural production system
Farming practice
Food quality / processing and nutrition
Genetic resource
Plant production and horticulture
Supply chain, marketing and consumpt

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Província/s	Comarca/s
Barcelona	Maresme Bages

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)

La difusió del projecte es realitzarà mitjançant diferents vies. Per una banda, s'utilitzarà la plataforma de la web de la Fundació Miquel Agustí per donar a conèixer el projecte i en les xarxes socials de la mateixa entitat s'informarà sobre el desenvolupant del projecte.

D'altra banda, la realització d'algunes de les activitats previstes dins del projecte, com ara els tasts de consumidors, serviran també, per explicar els objectius del projecte i els seus avanços.

Página web del proyecto

<http://fundaciomiquelagusti.cat/>

Otra información del proyecto

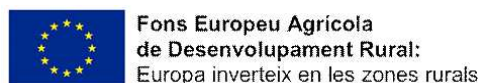
Fechas del proyecto

Fecha inicio (mes-año): Junio 2018
Fecha final (mes-año):
Estado actual: *En ejecución*

Presupuesto aprobado

Presupuesto total:	208.820,00 €
<i>Financiación DARP:</i>	85.340,40 €
<i>Financiación UE:</i>	64.379,60 €
<i>Financiación propia:</i>	59.100,00 €

Con la financiación de:



Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Catalunya 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que se aprueban las bases reguladoras de las ayudas a la cooperación para la innovación a través del fomento de la creación de grupos operativos de la Asociación Europea para la Innovación en materia de productividad y sostenibilidad agrícolas y la realización de proyectos piloto innovadores por parte de estos grupos. Resolución ARP/1868/2017, de 20 de julio, por la que se convocan las ayudas

Id. proyecto: 010_2017