

Obtención de estándares de engorde de cerdo Ral d'Avinyó para una óptima calidad de la carne

Resumen

Se quiere conseguir una mejora del sistema productivo porcino basado en la genética Ral d'Avinyó, en cuanto a las condiciones de ayuno y transporte de los animales, la reducción de antibióticos en la fase de transición y la adaptación al estrés térmico, valorando cómo inciden estos factores en la calidad de la carne fresca. La calidad de la carne se evaluará desde el punto de vista del pH, el color y la textura, además del contenido de grasa intramuscular, rasgo diferencial de esta línea de animales, los cuales presentan elevados niveles de infiltración de grasa, y se completará con evaluaciones sensoriales por parte de un panel de cata entrenado. En cuanto a los productos cárnicos, en el presente estudio se incluirá la evaluación del lomo curado y el jamón cocido, validando la calidad final del producto en función de los efectos estudiados.

Objetivos

1. Buscar una mejor calidad de la carne basada en una mejora del pH, grasa infiltrada, color y ternura.
2. Estudiar diferentes factores que afectan a la calidad de la carne con el fin de determinar cómo influyen y poder crear unos estándares para poder mejorar la carne fresca y los productos finales.

Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

Ofrecer "productos más saludables" permitirá la posibilidad de ofrecer embutidos curados con menos grasa saturada y más grasa insaturada y, por tanto, más atractivos para el consumidor desde la vertiente de su salud.

Productos con alto valor añadido. El producto final es una carne de cerdo y productos derivados de alto valor añadido. También se prevé analizar la viabilidad de criar los animales "libres de antibióticos" o "con un uso de antibióticos responsable" y así aportar este otro valor añadido al consumidor final de esta carne y productos elaborados.

Resultados esperados y recomendaciones prácticas

1. Caracterización de los factores previos a sacrificio que pueden influir en las variables de calidad de la carne.
2. Describir las recomendaciones y las buenas prácticas de manejo y de transporte de los animales previo al sacrificio.
3. Establecer relaciones entre el tiempo de ayuno de un lote de animales pesando las tripas al matadero sobre parámetros de calidad de la carne, y evaluar qué efectos tienen los tiempos de ayuno aplicados.
4. Conocer la relación entre las diferentes condiciones de temperatura ambiental con las variables de calidad de canal y de carne, y cómo se ven afectadas por una situación de estrés térmico. A partir de ahí, establecer estrategias para adaptar el sistema productivo a la obtención de una calidad de carne superior, tanto en condiciones estándar como de estrés térmico.
5. Disponer de información sobre la aplicabilidad de estrategias alternativas al uso de antibióticos, y si permiten mantener, o incluso mejorar, los mismos estándares de calidad que requiere la línea Ral de Avinyó.
6. Evaluación del lomo fresco, lomo curado y el jamón cocido, validando la calidad final del producto en

función de los efectos estudiados

Líder del Grupo Operativo

Entitat: **Matadero Frigorífico de Avinyó SA**

E-mail de contacte:

santiago.alsina@avinyo.net

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Coordinador del Grupo Operativo

Entitat: **INNOVACC**

E-mail de contacte:

innovacc@olot.cat

Tipologia d'entitat:

Centre d'innovació

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

Entitat: **Catalana de Embutidos, S.A.**

E-mail de contacte:

info@gruproma.com

Tipologia d'entitat:

Empresa agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo

Entitat: **IRTA**

E-mail de contacte:

joel.gonzalez@irta.cat

Tipologia d'entitat:

Centre de recerca

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Animal husbandry and welfare

Food quality / processing and nutrition

Genetic resource

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Província/s

Barcelona

Comarca/s

Bages

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

Noticia 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/>

Noticia 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/>

Página web del proyecto

<http://www.innovacc.cat/2018/07/23/el-projecte-obtencio-destandards-dengreix-de-porc-ral-davinyo-per-a-una-optima-qualitat-de-la-carn-a-obtingut-un-ajut-de-grups-operatius-del-darp-2017/>

Otra información del proyecto

Fechas del proyecto

Presupuesto aprobado

Fecha inicio (mes-año): Junio 2018

Fecha final (mes-año):

Estado actual: *En ejecución*

Presupuesto total: 164.247,00 €

Financiación DARP: 67.124,34 €

Financiación UE: 50.637,66 €

Financiación propia: 46.485,00 €

Con la financiación de:



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



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

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: 028_2017