

# Optimización de la homogeneidad de producto y reducción de salmueras residuales en la industria elaboradora de jamones curados INDUSTRIA ELABORADORA DE JAMONES CURADOS

## Resumen

---

En este proyecto se pretende desarrollar sistemas de salado innovadores que permitan una producción de jamón curado con un contenido de sal homogéneo y reducido, así como disminuir la emisión de salmueras residuales y gasto energético.

La reducción de sal en la elaboración de jamones curados, supondrá una reducción directa y proporcional de las salmueras que generan las empresas y, por tanto, una mejora en la reducción de consumo de agua, en los costes de tratamiento de las aguas residuales, y menos riesgo de afectación medioambiental para las depuradoras públicas (o cauces) que reciben finalmente este tipo de aguas depuradas. Al mismo tiempo, se prevé una menor duración de la etapa de salado y de secado de una parte de la producción con el ahorro energético que ello supone.

Para ejecutar el proyecto se implementarán modificaciones en el proceso tradicional del jamón curado para mejorar la calidad del producto y del proceso. Estas modificaciones se hacen en base al know-how de IRTA y la utilización de tecnologías no destructivas en línea (Lenz Instruments) que permiten hacer un seguimiento y caracterización del producto a lo largo de todo el proceso de elaboración.

## Objetivos

---

El objetivo global de este proyecto es la optimización del procesado del jamón curado para conseguir un producto más saludable (reducido en sal), de más calidad (sin defectos y el punto de sal deseado), manteniendo la seguridad alimentaria (Listeria), y utilizando un procesado sostenible (reducción de emisiones de salmuera y del gasto energético).

## Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

---

Identificar y clasificar la materia prima más adecuada que permita un procesado adecuado para conseguir un jamón curado reducido en sal, seguro y sin defectos sensoriales. Definir acciones de mejora durante el salado para disminuir la variabilidad del contenido de sal de la producción y las emisiones de salmuera, manteniendo la calidad del producto. Reajuste inteligente del proceso de salado para disminuir la variabilidad del contenido de sal de la producción y el gasto energético durante el secado, consiguiendo una homogeneización de las características de los lotes y facilitando su gestión. Caracterización, clasificación y etiquetado de la producción, incorporando alegaciones nutricionales y mejorar la competitividad del producto.

## Resultados esperados y recomendaciones prácticas

---

La reducción de sal en la elaboración de jamones curados, supondrá una reducción directa y proporcional de las salmueras que generan las empresas y, por tanto, una mejora en la reducción de consumo de agua, en los costes de tratamiento de las aguas residuales, y menos riesgo de afectación medioambiental para las depuradoras públicas (o cauces) que reciben finalmente este tipo de aguas depuradas. Al mismo tiempo, se prevé una menor duración de la etapa de salado y de secado de una parte de la producción con el ahorro energético que ello supone.

## Líder del Grupo Operativo

---

Entitat: **Boadas 1880 SA**

E-mail de contacte:

**info@boadas1880.com**

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: **Noel Alimentària SAU**

E-mail de contacte:

**noel@noel.es**

Tipologia d'entitat:

**Empresa agroalimentària**

---

## Otros miembros del Grupo Operativo

---

Entitat: **IRTA**

E-mail de contacte:

**elena.fulladosa@irta.cat**

Tipologia d'entitat:

**Centre de recerca**

---

## Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Food quality / processing and nutrition  
Water management

## Àmbito/s territorial/es de aplicació

**Província/s**

Girona

**Comarca/s**

Gironès

Garrotxa

## 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/>

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/>

## Página web del proyecto

---

<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/>

## 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: 173.098,00 €**

*Financiación DARP:* 70.741,56 €

*Financiación UE:* 53.366,44 €

*Financiación propia:* 48.990,00 €

### 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: 030\_2017*