

Extensión de la vida útil comercial en refrigeración de piezas de carne de vacuno, envasadas al vacío, hasta 84 días, para exportación

Resumen

La exportación de carne de vacuno, en condiciones de refrigeración, desde Catalunya, a mercados lejanos, es una actividad que genera un fuerte interés sectorial para acceder a unos volúmenes de mercado y unos mejores márgenes comerciales. Para algunos de los países de mayor interés, los compradores demandan una vida comercial de la carne envasada refrigerada de 84 días. Actualmente, la competencia principal proviene de empresas americanas, donde su legislación les permite utilizar el concepto que llaman "intervention", que consiste en higienizar la carne con sustancias químicas. Esta práctica no está autorizada en la U.E. Es necesario encontrar alternativas e innovar para alcanzar este reto. En este grupo operativo se han realizado diferentes acciones que tienen un fuerte impacto en la vida útil y los análisis microbiológicos realizados demuestran que se ha alcanzado el objetivo de 84 días en todas las piezas del estudio.

Objetivos

El objetivo, en tanto a aumentar la vida útil comercial de la carne fresca de vacuno, es el dotar al sector con las herramientas necesarias para que sea competitivo y referente a nivel mundial. Asegurar que las empresas tengan la capacidad en organización, conocimiento, higiene, envasado y logística que les permita competir internacionalmente en el mercado de la carne de vacuno refrigerada envasada, con la posibilidad de ofrecer a la práctica real, una vida comercial igual o superior en 84 días. La consecución del objetivo se basa en tres pilares que hay que optimizar la vez: (1) Higiene y seguridad alimentaria (2) Envasado (materiales, sistemas) y (3) Logística de frío.

Descripción de las actividades llevadas a cabo en el proyecto

WP1: Acciones en mataderos

WP2: Revisión y optimización de las operaciones en las salas de despiece participantes

WP3: Acciones en almacenamiento, transporte y distribución comercial.

- WP3.1: Influencia de la temperatura durante la vida comercial
- WP3.2: Disponibilidad comercial de alternativas logísticas de transporte a baja temperatura y de sistemas de monitorización remota de temperaturas de transporte "on line".
- WP3.3: Seguimiento de lotes reales de exportación, con estudio simultáneo de la vida comercial en muestras espejo en IRTA-Monells, reproduciendo las condiciones reales de los lotes controlados.

El WP3 ha estado el que ha tenido más peso de todo el proyecto. Se utilizó un contenedor MAERSK de la empresa MARTIKO que se ubicó en la empresa J. VINYAS y en el cual se reprodujeron las condiciones exactas de transporte (temperatura, humedad, luz y velocidad de aire). Se llenó el contenedor de quilos de carne, de las diferentes piezas del estudio y, periódicamente, se extrajeron piezas para realizar los análisis microbiológicos.

WP4. Documentación y difusión de resultados.

Se ha realizado un póster resumen con imágenes, un vídeo Youtube y un Power Point explicativo, de los cuales se ha hecho difusión por distintos canales, ej: redes sociales de los socios, jornada PATT de

Vic 2017, medios periodísticos, etc.

Resultados finales i recomendaciones prácticas

WP1: Acciones en mataderos

- o Manual de buenas prácticas desde salida de granja hasta el aturdimiento, por ganaderos, transportistas y matadero.
- o Manual de buenas prácticas (genéricas, pero enfocadas a obtener una larga vida comercial) de todas las operaciones habituales de matadero.

WP2: Revisión y optimización de las operaciones en las salas de despiece participantes

- o Informe genérico de buenas prácticas en sala de despiece, centrado en la seguridad alimentaria, la contaminación cruzada y la extensión de la vida comercial.
- o Recomendaciones sobre especificaciones de materiales y equipos de envasado.
- o Estudio comparativo de materiales y tecnologías de envasado en relación a la vida comercial de la carne de vacuno fresca refrigerada envasada.

WP3: Acciones en almacenamiento, transporte y distribución comercial.

- o Informe sobre la influencia de la temperatura durante la vida comercial, y de la contaminación inicial, en la vida comercial de la carne de vacuno fresca refrigerada envasada.
- o Modelo predictivo simple de vida comercial en función de la contaminación inicial y de la temperatura de conservación
- o Informe sobre las experiencias de seguimiento remoto de temperaturas.
- o Informe sobre la vida comercial de lotes reales de exportación con seguimiento remoto de temperaturas

Conclusiones

El objetivo de este grupo operativo, en tanto a aumentar la vida útil comercial de la carne fresca de vacuno envasada al vacío a 84 días, ha sido alcanzado muy satisfactoriamente. Este hecho posibilita que este producto pueda ser transportado hacia nuevos mercados (ya sean nacionales o internacionales) y, por tanto, que haya un aumento de la demanda y, en consecuencia, de la producción dentro del sector primario y en toda la cadena de transformación. Se ha dotado de las herramientas necesarias en el sector para que sea competitivo y referente a nivel mundial, adaptándose a las nuevas exigencias del mercado para poder así competir en el primer nivel con otros países exportadores de carne de vacuno.

Líder del Grupo Operativo

Entitat: **ANAFRIC**
E-mail de contacte:
anafric@anafric.es

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

Coordinador del Grupo Operativo

Entitat: **INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)**
E-mail de contacte:
anna.carabus@irta.cat

Tipologia d'entitat:
Centre de recerca

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

Entitat: **CARNS CATALANA PALLEJÀ, SA**

E-mail de contacte:

cgras@catalanapalleja.com

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Entitat: **SALA DE DESFER I MAGATZEM FRIGORÍFIC J. VIÑAS, SA**

E-mail de contacte:

guillemdeplanell@jvinyas.com

Tipologia d'entitat:

Indústria agroalimentària

Otros miembros del Grupo Operativo

Àmbito/s temàtic/s de aplicació

Farming / forestry competitiveness and
Food quality / processing and nutrition
Supply chain, marketing and consumpt

Àmbito/s territorial/es de aplicació

Província/s

Lleida

Girona

Barcelona

Comarca/s

Alt Empordà

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

Vídeo Youtube: https://youtu.be/h4uxwQB_xbs

Fitxa DARP

Fitxa resum amb imatges (penjada a les webs dels socis)

PPT resum Jornada PATT Vic 2017 (penjada a les webs dels socis)

Notes de premsa

Página web del proyecto

https://youtu.be/h4uxwQB_xbs

<http://www.grupvinas.com/ca/news/?i=3>

<https://carnica.cdecomunicacion.es/noticias/23483/irta-anafric-carnia-y-grup-vinas-amplian-a-84-dias-la-vida-util-de-la-carne-de-vacuno-ensvasada>

<http://noticiadelaciencia.com/not/25877/se-extiende-a-84-dias-la-vida-util-de-la-carne-de-vacuno-ensvasada-para-ampliar-los-mercados-de-exportacion/>

https://www.segre.com/noticies/economia/2017/09/27/ampliada_84_dies_vida_util_la_carn_bovi_28992_1107.html

<http://www.vacunodeelite.es/se-extiende-a-84-dias-la-vida-util-de-la-carne-de-vacuno-ensvasada-para-ampliar-mercados/>

<https://www.agrodigital.com/2017/09/27/se-extiende-a-84-dias-la-vida-util-de-la-carne-de-vacuno-ensvasada-para-ampliar-los-mercados-de-exportacion/>

Otra información del proyecto

Datos del proyecto

Presupuesto aprobado

Fecha de inicio (mes-año): Noviembre 2015

Fecha final (mes-año): Septiembre 2017

Estado actual: *Ejecutado*

Presupuesto total: 281.428,58 €

Financiamiento DARP 114.000,00 €

Financiamiento UE: 86.000,00 €

Financiamiento propio: 81.428,57 €

Proyecto financiado por

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/258/2015, de 17 de agosto, por la cual 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 y se convocan los correspondientes a 2015.

Id. proyecto: 40 2015