5-PROTEG: aliments de 5a gamma amb base de proteïna càrnia per a la gent gran

Resum

El projecte 5-PROTEG ha tingut com a objectiu principal desenvolupar plats de cinquena gamma que aportin els requeriments nutricionals necessaris al segment de població de la tercera edat amb bon estat de salut (sèniors).
El projecte l'ha sol·licitat TALLER DE CUINA BON GUST S.L. (BONGUST, una empresa que presenta experiència en el sector dels plats precuinats) juntament amb MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER S.A. (MAFRICA, una empresa del sector carni dedicada al sacrifici, desfet i elaboració de productes carnis).
Les dues empreses han dissenyat un pla de treball estructurat en 5 activitats per estudiar i dissenyar la millor estratègia en l'elaboració de plats precuinats destinat a cobrir les necessitats nutricionals del segment de la població de la tercera edat, amb la col·laboració del centre tecnològic Eurecat i la coordinació d'INNOVACC.
Al mateix temps, 5-PROTEG ha investigat la possibilitat de valoritzar ingredients (retalls de carn) que facin possible l'aplicació d'una declaració de salut sobre els plats de cinquena gamma

Objectius

Per aconseguir aquest objectiu general, s'han plantejat els següents objectius tècnics:

- Identificar i seleccionar ingredients de proximitat adequats als requeriments específics de la gent gran que formin part de la recepta del plat de cinquena gamma.
- Seleccionar i analitzar la valorització de retalls de carn que s'originen durant el processat de la manipulació principalment de la carn del porc però també de vedella i de xai com a font de proteïna.
- Optimitzar i adequar el procés d'elaboració de plats de cinquena gamma per tal de complir amb els requeriments nutricionals de la població de gent gran.
- Donar resposta tant a persones que viuen soles o en parella, com a centres gerontològics amb cuina pròpia o que disposin de capacitats per incloure productes de cinquena gamma dins de la dieta que ofereixen als seus usuaris.

Descripció de les actuacions dutes a terme en el projecte

1. Definició del requeriments nutricionals de la gent gran
2. Caracterització dels retalls a re-valoritzar
3. Disseny de receptes de plats de cinquena gamma
4. Desenvolupament de plats de cinquena gamma
5. Anàlisi de resultats, informes i difusió

Resultats finals i recomanacions pràctiques

Els resultats del projecte ha permès el desenvolupament d'una bateria de plats preparats (10-12), d'entre els quals s'ha estudiat 3 prototips a escala pilot, a partir de la valorització de retalls de carn de baix valor comercial i segons requeriments nutricionals per a gent gran. A continuació es descriuen les 3 receptes pilot i es mostren fotografies (Figures 1,2,3):

- Canelons de col amb xai i salsa de carbassa (Plat 1) (Figura 1)

- Pilota de carn farcida de gorgonzola i nous amb trinxat de patata i bacó fumat (Plat 2) (Figura 2)
- Peus de porc farcits amb salsa de pebrots (Plat 3) (Figura 3)

Figura 1. Canelons de col amb xai i salsa de carbassa

Figura 2. Pilota de carn farcida de gorgonzola i nous amb trinxat de patata i bacó fumat

Figura 3. Peus de porc farcits amb salsa de pebrots

Conclusions

A partir dels resultats obtinguts en el marc del projectes es poden establir les següents conclusions:

- La **valorització de diferents retalls de baix impacte econòmic** per al desenvolupament de plats de cinquena gamma de valor afegit nutricional per al segment de la població sènior.
- S'ha **identificat els requeriments nutricionals del segment de la població sènior** per a ser coberts amb els diferents ingredients dels plats de cinquena gamma.
- S'ha desenvolupat unes taules que permeten dissenyar de manera dirigida plats de cinquena gamma per donar resposta als requeriments nutricionals de la població sènior.
- S'han **dissenyat de forma teòrica i avaluat diferents plats de cinquena gamma** combinant retalls amb d'altres ingredients de proximitat.
- S'han desenvolupat 3 prototips pilot de plats de cinquena gamma, els quals s'ha avaluat les propietats nutricionals, sensorials i de seguretat alimentària al llarg dels 90 dies de vida útil.
- S'ha comprovat que els **3 prototips de plats de cinquena gamma mantenen les propietats al llarg dels 90 dies de vida útil.**
- Els 3 plats de cinquena gamma permeten incloure la declaració nutricional **d'ALT CONTINGUT EN PROTEINA**, donant resposta a l'objectiu principal del projecte.
- El plat de *Canelons de col farcits de xai i salsa de carbassa* permet incloure la declaració de **FONT DE FIBRA**, donant un valor nutricional al plat i complementant l'aportació al segment de població al qual es dirigeix.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: GASTROGUST CUINATS SL

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: INNOVACC

E-MAIL DE CONTACTE: innovacc@olot.cat

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: MATADERO FRIGORÍFICO DEL CARDONER

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: FUNDACIÓ EURECAT

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

☒ Gestió de residus i subproductes

☒ Qualitat alimentària / processament i nutrició

☒ Cadena de subministrament, màrqueting i consum

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVINCIA/ES: GIRONA, BARCELONA, TARRAGONA, LLEIDA

COMARCA/QUES: GARROTXA, BAGES, TARRAGONÈS, BAIX CAMP, SEGRIÀ

Difusió del projecte: publicacions, jornades, multimèdia... (Indicar enllaços)

Revista anual 2021 d'INNOVACC on hi consta, un article sobre el projecte. Acció prevista al Pla de divulgació del projecte. Veure pàgina 18 del següent link:
https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2021/06/disseny-revista-innovacc-2021_ok.pdf

Pàgina web del projecte

https://www.innovacc.cat/2021/08/10/aliments-de-5a-gamma-amb-base-de-proteina-carnia-per-a-la-gent-gran-5-proteg-3/

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici: juliol 2019	Pressupost total: 198.233,77 €
Data final: setembre 2021	Finançament DARP: 81.014,02€
Estat actual: Executat	Finançament UE: 61.115,85€
	Finançament propi: 56.103,90 €

Amb el finançament de:

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, i Resolució ARP/1282/2018, de 8 de juny, per la qual es convoca l'esmentat ajut.

Generalitat de Catalunya
Departament d'Acció Climàtica, Alimentació i Agenda Rural

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