

Nuevas tecnologías de aplicación en la industria cárnica

CONFECARNE ha celebrado una Jornada sobre Nuevas tecnologías en la Industria Cárnica

FUENTE: AGROTERRA

www.agroterra.com

FECHA: 31/03/09

Con la colaboración del CDTI, en la que investigadores de los principales centros tecnológicos españoles han analizado las investigaciones y aplicaciones de tecnologías de vanguardia a los procesos de producción, envasado y conservación de la industria cárnica.

La Confederación de Organizaciones Empresariales del Sector Cárnico de España (CONFECARNE) ha celebrado la Jornada "Nuevas Tecnologías en la Industria Cárnica", con la colaboración del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), y que ha contado con una nutrida asistencia de representantes de empresas cárnicas de toda España.

La jornada ha sido inaugurada por Andrés Zabara, Director de Tecnología del CDTI, y Generoso García, Vicepresidente de CONFECARNE y Presidente de AICE, que dieron paso al grupo de ponentes.

Miguel Blasco, de AINIA, habló de los Depósitos de ideas de I+D+i para las industrias cárnicas, como las oportunidades tecnológicas e industriales para el cambio de modelos económicos, analizando las condiciones básicas para la innovación, tanto desde el punto de vista económico-empresarial como del entorno (cambios, actitudes y expectativas del consumidor). Para Blasco, esta visión de futuro debe tener en cuenta conceptos como sostenibilidad, calidad y seguridad alimentaria, alimentación y salud, diseño y producción industrial, y alimentos y tendencias de consumo.

Por su parte, Narcís Grèbol, del CENTA, informó sobre nuevas tecnologías en productos cárnicos, presentando algunas tan novedosas como la EIS (Electrical Impedance Spectroscopy) para la detección de calidades en carnes como jamones, la tomografía de rayos X, para la estimación rápida de la composición de canales o animales vivos; el infrarrojo cercano y la resonancia magnética, para el control de secado de piezas; la espectroscopia dieléctrica; las microondas y la radiofrecuencia (con aplicaciones en descongelación, pasteurización o secado); las altas presiones hidrostáticas, aplicadas ya en productos curados, cocidos y platos preparados), o el Quick Dry Slice, para el secado ultrarrápido de lonchas.

El profesor Jesús Ventanas presentó las diferentes líneas de investigación para el sector ibérico que desarrolla su grupo de la Universidad de Extremadura. parámetros predictores de la calidad en materia prima, lomo y jamón ibérico; visión por computador con imágenes de resonancia magnética para determinación de mermas, monitorización de la penetración de sal, el grado de infiltración de grasa, etc.; estudios sobre las condiciones y duración del secado, con la evolución del sabor y el aroma, para la determinación de tiempos idóneos de curación; optimización de operaciones post-proceso y nuevas presentaciones, sistemas de corte y envasado, conservación y almacenamiento; así como investigaciones sobre productos cocidos ibéricos y tecnología culinaria.

Por último, intervino en esta primera parte de la Jornada Ramón Catalá, del IATA, que habló de la innovación en envasado de productos, con los desarrollos de nuevos materiales plásticos, como polímeros de alta barrera y biopolímeros, los nuevos envases ya utilizados por la industria (como bolsas flexibles esterilizables, envasados al vacío o en atmósfera modificada) y centrándose en el envasado activo, que libera elementos activos o retienen agua o exudados, con agentes antivaho o antimicrobianos, y los envases inteligentes, con emisión de radiofrecuencia, indicaciones de tiempo/temperatura o frescura para carnes, o biosensores.

Tras una mesa redonda con los ponentes anteriores y moderada por el profesor José Flores, se dio paso a una segunda parte de la Jornada, centrada en las iniciativas de innovación y las líneas de ayuda para las empresas. Así, Federico Morais, Director del Departamento de I+D de FIAB, informó sobre las actividades de la Plataforma Tecnológica Española "Food for Life Spain", su misión, objetivos y líneas de trabajo como tractor de la innovación para la industria alimentaria española.

Carlos Franco, del CDTI, habló de la financiación de proyectos empresariales y de las recientes

novedades en las ayudas que puede ofrecer este organismo, que ahora canaliza toda la política de apoyo y financiación del Ministerio de Ciencia e Innovación, como Ventanilla Única de la Administración para estas actividades. Para este año, el CDTI puede llegar hasta el 75% de ayudas a proyectos de I+D, con una mejora de los tramos no reembolsables de dichas ayudas.

A continuación, Rosa Cabrera, del Grupo QUANDO, abundó en la información sobre instrumentos financieros y líneas de apoyo a la I+D+i, con referencia a iniciativas como el Plan Avanza2, el Programa Innoempresa dirigido específicamente a Pymes, las Plataformas Tecnológicas, o las posibilidades de las Agrupaciones empresariales Innovadoras (AEI).

Por último, Juan Carlos Racero, del TEICA, presentó este proyecto puesto en marcha recientemente en Huelva como Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico, que nace para dar servicio a las industrias andaluzas y de otras zonas.

CONFECARNE y la innovación

El fomento de la innovación en el sector cárnico es una actividad sectorial estratégica en la que CONFECARNE, como organización empresarial más representativa de la industria cárnica española, lleva trabajando desde hace tiempo, mediante la creación de un Departamento propio de Fomento de la Innovación para dar servicio a las más de 1.000 empresas cárnicas asociadas, aportándoles información y asesoramiento específico y especializado sobre esta materia, además de promover la creación de un grupo específico de análisis e identificación de necesidades tecnológicas en la industria cárnica dentro de la Plataforma Tecnológica Española "Food for Life Spain", constituida por la FIAB.

Los objetivos de este departamento son: 1) Inducir en el sector cárnico una cultura que fomente las inversiones innovadoras como vía para asegurar su supervivencia y viabilidad a largo plazo. 2) Facilitar la participación de las empresas en los programas, nacionales e internacionales, que lleven adelante el Plan Nacional de I+D+i 2008-2011, así como la colaboración para la realización de proyectos conjuntos. 3) Acercar las empresas cárnicas a los centros de investigación y tecnológicos, tanto públicos como privados, mejorando el conocimiento mutuo y las posibilidades de colaboración.

CONFECARNE es la organización más representativa del sector cárnico, y agrupa a la Asociación de Industrias de la Carne de España (AICE) y la Federació Catalana de Industries de la Carn (FECIC). Cuenta con 1.000 empresas asociadas, que emplean a 45.000 trabajadores. Las compañías asociadas a CONFECARNE reúnen el 75% de la producción nacional de elaborados cárnicos, el 79% del jamón curado, más del 90% de la producción nacional de elaborados de cerdo ibérico, el 70% del sacrificio nacional de porcino y más del 60% del sacrificio de vacuno.