

RESUM

La pràctica tradicional de fumar aliments no només té implicacions en la conservació del producte, sinó també en la preservació dels recursos naturals i en la reducció de l'impacte ambiental. Aquest projecte busca capacitar a les empreses elaboradores de productes llestos per al consum (RTE) fumats de les estratègies necessàries per la millora de la seguretat alimentària i la sostenibilitat.

01. Objectius

OBJECTIU GENERAL: investigar, desenvolupar i implementar mètodes alternatius als processos d'elaboració tradicionals de productes fumats (salmó i bacó) per impulsar la sostenibilitat i millorar la seguretat alimentària.

OBJECTIUS ESPECÍFICS:

- Diagnosticar la situació actual de partida dels productes RTE fumats.
- Avaluar possibles estratègies per a millorar la qualitat higiènica i tecnològica de les matèries primeres.
- Identificar i optimitzar les estratègies de millora de la sostenibilitat i seguretat alimentària dels nous processos i productes fumats envasats a escala pilot.
- Implementar a nivell pilot industrial la millor combinació d'estratègies per a cada producte.
- Realitzar l'anàlisi de la sostenibilitat ambiental dels nous processos productius (ACV).

02. Descripció de les actuacions previstes en el projecte

1. Diagnosi de partida.

Anàlisi de l'etiquetatge de productes fumats d'interès en el mercat europeu, identificació de tecnologies per la millora de la seguretat de productes fumats, així com de les normatives europees en relació a la seguretat i qualitat dels productes fumats.

2. Millora de la qualitat de les matèries primeres.

Paràmetres clau de la qualitat de les ventresques (bacó) i de les tecnologies per la millora de la seguretat higiènica (salmó).

3. Estratègies per a l'optimització dels processos d'elaboració de productes fumats per a la millora de la sostenibilitat i la seguretat.

Investigació d'estratègies aplicables a les diferents etapes del procés productiu: abans del fumat, durant el fumat i en les fases de llescat i envasament del producte.

4. **Escalat pilot en condicions industrials** amb la millor combinació de les estratègies per a cada producte, assaigs de durabilitat i/o validació de la vida útil segura.
5. **Anàlisi de la sostenibilitat ambiental dels nous processos productius** en comparació als actuals mitjançant l'avaluació quantitativa de l'impacte ambiental dels productes (ACV).
6. **Divulgació dels resultats obtinguts i transferència al sector.**

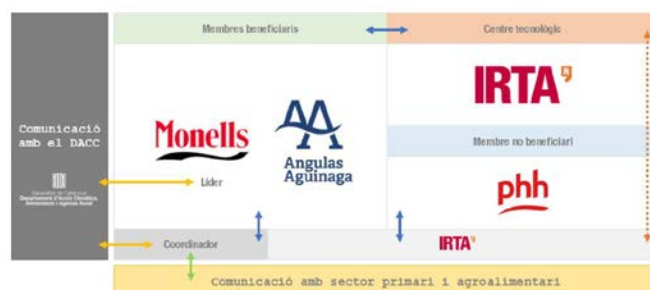


Figura 1. Consorci del Grup Operatiu

03. Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els resultats esperats del projecte inclouen la generació de nous coneixements sobre l'estat actual dels productes fumats RTE pel que fa a normatives, etiquetatge i tecnologies que permetin garantir la seguretat alimentària; la millora de la qualitat higiènica i tecnològica de les matèries primeres; i el desenvolupament i validació de processos d'elaboració alternatius, més sostenibles i segurs. A més, preveu la implementació a escala industrial de les estratègies identificades més efectives, així com l'avaluació ambiental dels nous processos

mitjançant anàlisis de cicle de vida (ACV), amb l'objectiu final de promoure la innovació

responsable i contribuir a la producció d'aliments més sans, segurs i ambientalment sostenibles.

Líder del grup operatiu

EMBUTIDOS MONELLS, SA

Web: <https://monells.es/ca/>

Correu-e corporatiu: monells@monells.es

Altres membres del grup operatiu (perceptors d'ajut)

ANGULAS AGUINAGA, SAU

Web: <https://www.angulas-aguinaga.es>

Correu-e corporatiu: comunicacion@angulas-aguinaga.es

Altres membres del grup operatiu (no perceptors d'ajut)

PHH

Web: <https://www.phh.es>

Correu-e corporatiu: phh@phh.es

Coordinador del grup operatiu

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

Web: <https://www.irta.cat/>

Correu-e corporatiu: irta@irta.cat

Centre tecnològic del grup operatiu

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

Web: <https://www.irta.cat/>

Correu-e corporatiu: irta@irta.cat

Àmbit territorial d'aplicació

Província/es: Totes a nivell nacional i estatal.

Comarca/ques: Totes a nivell nacional i estatal.

Àmbit/s temàtic/s d'aplicació

☐ Sistema de producció agrària	☐ Silvicultura
☐ Pràctica agrària	☐ Gestió de l'aigua
☐ Equipament i maquinària agrària	☐ Clima i canvi climàtic
☐ Ramaderia i benestar animal	☐ Gestió energètica
☐ Producció vegetal i horticultura	☒ Gestió de residus i subproductes
☐ Paisatge / Gestió del territori	☐ Gestió de la biodiversitat i del medi natural
☐ Control de plagues i malalties	☒ Qualitat alimentària / processament i nutrició
☐ Fertilització i gestió dels nutrients	☐ Cadena de subministrament, màrqueting i consum
☐ Gestió del sòl	☐ Competitivitat i diversificació agrària i forestal
☐ Recursos genètics	

Contribució del projecte a les Estratègies de la UE

- ☒ Assolir la neutralitat climàtica
- ☐ Disminuir l'ús global i el risc dels plaguicides químics
- ☐ Fomentar l'agricultura ecològica i/o l'aqüicultura ecològica

- ☐ Reduir l'ús d'antimicrobians en animals de granja i en l'aquicultura
- ☐ Reduir les pèrdues de nutrients i l'ús de fertilitzants, mantenint simultàniament la fertilitat del sòl.
- ☐ Millorar la gestió dels recursos naturals utilitzats en l'agricultura, com l'aigua, el sòl i l'aire
- ☐ Protegir i/o restaurar la biodiversitat i els serveis ecosistèmics en els sistemes agrícoles i forestals
- ☐ Restituir la superfície agrària constituïda per elements paisatgístics de gran diversitat
- ☐ Facilitar l'accés a internet de banda ampla ràpida a les zones rurals
- ☐ Millorar el benestar dels animals
- ☐ Fomentar la forestació i la reforestació respectuoses amb la biodiversitat

Altra informació del projecte

Pressupost total del projecte: 232.076,40 €

Finançament DARPA: 107.324,39 €

Finançament UE: 80.964,01 €

Finançament propi: 43.788,00 €

Convocatòria 2023

Inici del projecte: 2024

Estat actual: En execució

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Empresa	Enllaç
EMBOTITS MONELLS	Embotits Monells
ANGULAS AGUINAGA	Grup Operatiu SMOKE UP - Estratègies per a la millora de la seguretat i sostenibilitat de productes fumats llestos pel consum - Angulas Aguinaga https://www.irta.cat/noticia/treballem-en-nous-processos-per-a-productes-fumats-mes-segurs-i-sostenibles/
INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES	https://www.irta.cat/projecte/go-smoke-up/ https://www.linkedin.com/feed/update/urn:li:activity:7313837653395709952 https://x.com/irtacat/status/1908072791124918408 NdP Nous processos per a productes fumats més segurs i sostenibles NdP Nuevos procesos para productos ahumados más seguros y sostenibles
Difusió externa	Hacia nuevos métodos alternativos de ahumado de alimentos - Diario de Gastronomía: Cocina, vino, gastronomía y recetas gourmet https://acceso360.acceso.com/irta/es-ES/?mod=TrackingPressViewer&task=default&external=1&companyNewsId=977625813&newsDate=1744322400&origin=news-publication&sig=4a0b244a5b2fbeda0eaa048e947fe2c1e5c6d74c8c1104942335c16d252ff64b

Taula 1. Comunicacions realitzades per part del consorci del projecte

Logotip

