

CARN-PREMIUM - ESTRATÈGIES DE CONSERVACIÓ PER OBTENIR CARN DE PORCÍ I BOVÍ D'ELEVADA QUALITAT SENSORIAL I SEGURA PER AL CONSUMIDOR, APLICANT PROTOCOLS DE MADURACIÓ DE LA CARN.

Maig 2025

Fitxa inicial

RESUM

Catalunya s'ha consolidat com un dels centres de producció més grans d'Europa, essent la indústria càrnica el principal sector agroalimentari amb un volum de negoci superior als 10.000M€. Aquest sector es troba en constant transformació per adaptar-se als nous gustos i noves tendències dels consumidors a través de la tecnologia per a l'alimentació o l'expansió dels productes gourmet. Justament aquest és el punt de partida d'aquest grup operatiu, durant el qual **es pretén treballar en la producció de carn amb característiques sensorials diferenciades (Carn Premium)** principalment en termes d'olor i flavor.

L'objectiu principal del projecte és identificar una estratègia de conservació de la carn de porcí i boví per obtenir un flavor diferenciat que s'adeqüi a les preferències dels consumidors gourmet.

Es treballarà amb carn de porcí i carn de vacum, dues de les espècies amb major volum de producció a Catalunya, que es sotmetran a protocols de maduració per aconseguir un perfil aromàtic diferenciat. Per fer-ho, es tindran en compte les condicions ambientals, el mètode de maduració (buit o sec), els factors microbiològics i la matèria primera.

Addicionalment, el projecte pretén estudiar el creixement i la supervivència de *Listeria monocytogenes* sobre la superfície de peces madurades, i explorarà estratègies per minimitzar el creixement microbià superficial durant la maduració en sec.

01. Objectius

L'objectiu principal del projecte és identificar una estratègia de conservació de la carn de porcí i boví per obtenir un flavor diferenciat que s'adeqüi a les preferències dels consumidors gourmet.

Objectius específics.

1. Adequar els protocols de maduració al buit i en sec per obtenir carn de porcí d'elevada qualitat sensorial
2. Adequar els protocols de maduració al buit i en sec per obtenir carn de boví d'elevada qualitat sensorial
3. Dissenyar productes carnis elaborats a partir de carn madurada al buit i en sec, que compleixin els requisits de seguretat alimentària.
4. Desenvolupar una estratègia per utilitzar les crostes de peces madurades en sec per a futures elaboracions alimentaries
5. Desenvolupar recobriments alimentaris que permetin el correcte assecat de les peces madurades en sec, minimitzant el creixement de microorganismes a la superfície.

6. Transferir els resultats més rellevants del grup operatiu al sector carni català.

02. Descripció de les actuacions previstes en el projecte

Per assolir aquest objectiu es plantegen diferents activitats adaptades a cada empresa participant:

Activitat 1. Obtenció de carn de porc d'elevada qualitat sensorial i segura pel consumidor

Activitat 2. Obtenció de carn de boví d'elevada qualitat sensorial i segura pel consumidor

Activitat 3. Disseny de productes segurs elaborats a partir de carn d'elevada qualitat sensorial

Activitat 4. Valorització de les crostes de la carn madurada

03. Resultats esperats i recomanacions pràctiques

- Estratègia per produir carn de porc d'elevada qualitat sensorial

- Caracterització de la carn de porc madurada en sec amb elevada qualitat sensorial i segura pel consumidor
- Caracterització de la carn de porc madurada al buit amb elevada qualitat sensorial i segura pel consumidor
- Estratègia per produir carn de boví d'elevada qualitat sensorial
- Resultats de la caracterització de la carn de boví madurada amb elevada qualitat sensorial i segura pel consumidor
- Informe de vida útil de la carn i de la supervivència de la *Listeria monocytogenes* a la superfície de les peces madurades en sec
- Descripció dels productes de 4a gamma elaborats
- Descripció de diferents estratègies utilitzades per descontaminar les crostes de les peces madurades en sec
- Activitats de difusió i transferència del projecte

Líder del grup operatiu

CÁRNICA BATALLÉ, SA

Web: <https://www.batalle.com/cat/inici.html>

Correu-e corporatiu: info@batalle.com

Altres membres del grup operatiu (perceptors d'ajut)

SIVILL MILÀ, SL

Web: N/A

Correu-e corporatiu: info@lamila.com

CAPDEVILA GERMANS, SA

Web: <https://capdevilagns.com/cat/inici.html>

Correu-e corporatiu: info@mont-corb.com

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

Nom: ESCOLA D'HOSTELERIA I TURISME DE GIRONA

Web: <https://agora.xtec.cat/ehq/>

Correu-e corporatiu: director@ehq.cat

Coordinador del grup operatiu

ASSOCIACIÓ CLÚSTER FOOD RETAIL DE CATALUNYA

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

Correu-e corporatiu: comunicacio@cfoodretail.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: Girona i Tarragona

Comarca/ques: Gironès, La Selva, El Vendrell

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'aquicultura 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: 248.543,39 €

Finançament DARPA: 114.939,59 €

Finançament UE: 86.708,82 €

Finançament propi: 46.894,98 €

Convocatòria 2023

Inici del projecte: 2024

Estat actual: En execució

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

S'han realitzat accions a les diferents pàgines web dels membres beneficiaris, XXSS (principalment, LinkedIn) i publicació de notícia en premsa generalista (s'adjunta).

Les properes activitats son:

- Jornada específica d'innovació
- Presentació dels projectes en el marc de l'Assemblea General de socis del Clúster Food Retail
- Vídeo divulgatiu

<https://www.cfoodretail.cat/news/carn-madurada-per-al-mercat-gourmet-amb-mes-aromes-i-flavors-segura-i-produïda-generant-menys-malbaratament/> i <https://www.cfoodretail.cat/group/30/>

<https://www.batalle.com/es/noticies/batalle-en-el-proyecto-de-carne-madurada-premium.html>

<https://capdevilagns.com/cat/actualitat/carn-premium-estrategies-de-conservacio-per-obtenir-carn-de-porci-i-bovi-delevada-qualitat-sensorial-i-segura-pel-consumidor-aplicant-protocols-de-.html>

<https://www.irta.cat/projecte/go-carnpremium/>

https://www.linkedin.com/posts/clusterfoodretaildecatalunya_grupsoperatiuscat-activity-7283042733227692032-lmck?utm_source=share&utm_medium=member_desktop

<https://www.diaridegirona.cat/economia/2025/01/31/batalle-estudia-estrategies-conservacio-per-113820403.html>