

5-PROTEG: alimentos de 5a gama con base de proteína cárnica para gente mayor

Resumen

El proyecto 5-PROTEG ha tenido como objetivo principal desarrollar platos de quinta gama que aporten los requerimientos nutricionales necesarios al segmento de población de la tercera edad con buen estado de salud (seniors).

El proyecto lo ha solicitado TALLER DE COCINA BUEN GUSTO S.L. (BONGUST, una empresa que presenta experiencia en el sector de los platos precocinados) junto con MATADERO FRIGORIFICO DEL CARDONER S.A. (Mafrica, una empresa del sector cárnico dedicada al sacrificio, deshecho y elaboración de productos cárnicos).

Las dos empresas han diseñado un plan de trabajo estructurado en 5 actividades para estudiar y diseñar la mejor estrategia en la elaboración de platos precocinados destinado a cubrir las necesidades nutricionales del segmento de la población de la tercera edad, con la colaboración del centro tecnológico Eurecat y la coordinación de INNOVACC.

Al mismo tiempo, 5-PROTEG ha investigado la posibilidad de valorizar ingredientes (recortes de carne) que hagan posible la aplicación de una declaración de salud sobre los platos de quinta gama

Objetivos

Para conseguir este objetivo general, se han planteado los siguientes objetivos técnicos:

- Identificar y seleccionar ingredientes de proximidad adecuados a los requerimientos específicos de las personas mayores que formen parte de la receta del plato de quinta gama.
- Seleccionar y analizar la valorización de recortes de carne que se originan durante el procesado de la manipulación principalmente de la carne del cerdo pero también de ternera y de cordero como fuente de proteína.
- Optimizar y adecuar el proceso de elaboración de platos de quinta gama para cumplir con los requerimientos nutricionales de la población de personas mayores.
- Dar respuesta tanto a personas que viven solas o en pareja, como centros gerontológicos con cocina propia o que dispongan de capacidades para incluir productos de quinta gama dentro de la dieta que ofrecen a sus usuarios.

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

1. Definición de los requerimientos nutricionales de los ancianos
2. Caracterización de los recortes a re-valorizar
3. Diseño de recetas de platos de quinta gama
4. Desarrollo de platos de quinta gama
5. Análisis de resultados, informes y difusión

Resultados finales y recomendaciones prácticas

Los resultados del proyecto ha permitido el desarrollo de una batería de platos preparados (10-12), de entre los que se ha estudiado 3 prototipos a escala piloto, a partir de la valorización de recortes de carne de bajo valor comercial y según requerimientos nutricionales para personas mayores. A continuación, se describen las 3 recetas piloto y se muestran fotografías (Figuras 1,2,3):

- Canelones de col con cordero y salsa de calabaza (Plato 1) (Figura 1)

- Balón de carne rellena de gorgonzola y nueces con picadillo de patata y Bacon ahumado (Plato 2) (Figura 2)
- Pies de cerdo rellenos con salsa de pimientos (Plato 3) (Figura 3)



Figura 1. Canelones de col con cordero y salsa de calabaza



Figura 2. Pelota de carne rellena de gorgonzola y nueces con "trinxa't de patata y beicón ahumado



Figura 3. Peus de porc farcits amb salsa de pebrots

Conclusiones

A partir de los resultados obtenidos en el marco del proyecto se pueden establecer las siguientes conclusiones:

- La valorización de diferentes recortes de bajo impacto económico para el desarrollo de platos de quinta gama de valor añadido nutricional para el segmento de la población sénior.
- Se ha identificado los requerimientos nutricionales del segmento de la población sénior para ser cubiertos con los diferentes ingredientes de los platos de quinta gama.
- Se ha desarrollado unas tablas que permiten diseñar de manera dirigida platos de quinta gama para dar respuesta a los requerimientos nutricionales de la población sénior.
- Se han diseñado de forma teórica y evaluado diferentes platos de quinta gama combinando recortes con otros ingredientes de proximidad.
- Se han desarrollado 3 prototipos piloto de platos de quinta gama, los que se ha evaluado las propiedades nutricionales, sensoriales y de seguridad alimentaria a lo largo de los 90 días de vida útil.
- Se ha comprobado que los 3 prototipos de platos de quinta gama mantienen las propiedades a lo largo de los 90 días de vida útil.
- Los 3 platos de quinta gama permiten incluir la declaración nutricional de ALTO CONTENIDO EN PROTEÍNA, dando respuesta al objetivo principal del proyecto.
- El plato de Canelones de col rellenos de cordero y salsa de calabaza permite incluir la declaración de FUENTE DE FIBRA, dando un valor nutricional en el plato y complementando la aportación al segmento de población al que se dirige.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: GASTROGUST CUINATS SL

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: INNOVAC

E-MAIL DE CONTACTO: innovacc@olot.cat

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: MATADERO FRIGORÍFICO DEL CARDONER

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: FUNDACIÓ EURECAT

Ámbito/s temático/s de aplicación

- ☒ Gestión de residuos y subproductos
- ☒ Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
- ☒ Cadena de suministro, marketing y consumo

Ámbito/s territorial/es de aplicación/es

PROVINCIA/S: GIRONA, BARCELONA, TARRAGONA, LLEIDA

COMARCA/S: GARROTXA, BAGES, TARRAGONÈS, BAIX CAMP, SEGRÌA

Difusión del proyecto: publicaciones, jornadas, multimedia... (Indicar enlaces)

Revista anual 2021 de INNOVACC donde consta, un artículo sobre el proyecto. Acción prevista en el Plan de divulgación del proyecto. Ver página 18 del siguiente link:

https://www.innovacc.cat/wp-content/uploads/2021/06/disseny-revista-innovacc-2021_ok.pdf

Página web del proyecto

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

Otra información del proyecto

FECHAS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: julio 2019	Presupuesto total: 198.233,77 €
Fecha final: setiembre 2021	Financiación DARP: 81.014,02€
Estado actual: Ejecutado	Financiación UE: 61.115,85€
	Financiación propia: 56.103,90 €

Con la financiación de:

Proyecto financiado a través de la Operación 16.01.01 (Cooperación para la innovación) a través del Programa de desarrollo rural de Cataluña 2014-2020.

Orden ARP/133/2017, de 21 de junio, por la que 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 la Resolución ARP/1282/2018, de 8 de junio, por la que se convoca la citada ayuda.