

CURADOS-VEGGIES: Desarrollo de análogos cárnicos de embutidos crudos-curados y jamón curado

Resumen

Se estima que la población humana superará los 10 mil millones de personas a principios del año 2050 y, si las tendencias de consumo no cambian, este incremento llevará implícito un aumento del 100% de la demanda de la proteína animal. Los análogos cárnicos se consideran una alternativa más sostenible a la producción industrial de carne. La popularidad y la gran demanda de análogos cárnicos se explican por el creciente número de consumidores que buscan alternativas proteicas saludables, nutritivas y con un menor impacto ambiental.

Este proyecto pretende desarrollar una línea de análogos cárnicos curados utilizando excedentes de cultivos de variedades autóctonas, priorizando su calidad sensorial y nutricional.

El desarrollo de estos productos va dirigido a apoyar:

- Las pequeñas y medianas empresas del sector agrícola catalán, revalorizando y dando salida a la producción de cultivos no comercializables, ya sea por excedente de producción o por falta de adecuación a los estándares de calidad de la venta al por menor.
- En las empresas de la industria agroalimentaria, concienciadas de la necesidad de un cambio de modelo hacia un sistema de producción de alimentos más sostenible.

Los productos desarrollados, gracias al uso de excedentes de cultivos de variedades autóctonas contribuirán a la reducción del desperdicio alimentario.

Objetivos

Desarrollar una línea de análogos cárnicos curados utilizando excedentes de cultivos de variedades autóctonas, priorizando su calidad sensorial y nutricional.

Para alcanzar el objetivo principal del proyecto piloto, se realizarán una serie de actividades encaminadas a la consecución de los siguientes objetivos intermedios: identificación de diferentes variedades de cultivos con las propiedades óptimas para los desarrollos a realizar, obtención de análogos cárnicos curados innovadores y seguros, y disseminación de los resultados en el sector agroalimentario catalán y en la comunidad científica.

Descripción de las actuaciones llevadas a cabo en el proyecto

Actividad 1: Selección y caracterización de los excedentes de cultivos de variedades autóctonas.

Actividad 2: Búsqueda de nuevos productos e ingredientes.

Actividad 3: Desarrollo de un fuet vegano con tripa comestible.

Actividad 4: Desarrollo de un análogo de jamón curado.

Actividad 5: Desarrollo de un chorizo vegano.

Actividad 6: Acciones de divulgación del proyecto.

Resultados finales y recomendaciones prácticas

En este proyecto se ha estudiado el potencial de diferentes fuentes vegetales, priorizando las de proximidad, para desarrollar análogos cárnicos curados.

Se han estudiado las propiedades tecno-funcionales de diferentes harinas y se han utilizado en las pruebas de desarrollo de 3 tipos de producto (análogos de fuet, chorizo y jamón curado).

Se han logrado desarrollar 3 modelos de producto, aunque, debido a la carencia de empresas catalanas para aislar y texturizar las proteínas de las harinas, se han tenido que utilizar ingredientes comerciales que no eran de proximidad.

Por cada producto desarrollado se ha realizado una prueba de validación a nivel pre-industrial.

Los resultados microbiológicos obtenidos durante los estudios de vida útil de estos productos nos han indicado la calidad microbiológica de los lotes fabricados, pero debe tenerse en cuenta que la vida útil segura de los productos debe garantizarse a través del APPCC.

En cuanto a la composición nutricional, presentan un menor contenido de grasa y un contenido relevante de fibra alimentaria respecto al producto que imitan.

Sin embargo, si bien la textura se aproxima bastante al producto a imitar, en lo que se refiere al aroma y el aspecto, especialmente en el caso del análogo de jamón curado, se podrían explorar nuevas alternativas para parecerse más al producto original.

Los 3 productos desarrollados son un claro ejemplo de innovación diferencial para las empresas participantes en el proyecto. Este tipo de productos, además de impactar en las empresas elaboradoras, en tanto que utilizan proteínas que se pueden obtener localmente, también pueden tener un impacto positivo en el sector agrario catalán, orientándolo hacia la producción de cultivos “proteicos”. Tal y como ya se ha comentado, se ha puesto de manifiesto la falta de empresas catalanas para aislar y texturizar las proteínas obtenidas localmente, aunque estos ingredientes ya están en el mercado.

Conclusiones

Se han desarrollado y validado industrialmente 3 análogos de productos cárnicos curados (análogos de fuet, chorizo y jamón curado).

Se ha hecho evidente la carencia de empresas catalanas que realicen la primera transformación para obtener las proteínas aisladas y texturizadas a partir de fuentes de proteína procedentes del sector agrario catalán.

El desarrollo de este tipo de productos puede representar una ventaja competitiva para las empresas elaboradoras y aumentar la demanda de cultivos proteicos de valor añadido por el sector agrario catalán, así como fomentar la aparición de transformadores primarios locales para aislar y texturizar la proteína de estos cultivos.

Líder del Grupo Operativo

ENTIDAD: NOEL ALIMENTARIA SAU

Coordinador del Grupo Operativo

ENTIDAD: IRTA

Otros miembros del Grupo Operativo (perceptores de ayuda)

ENTIDAD: PERNILS LLEMENA SA

Otros miembros del Grupo Operativo (no perceptores de ayuda)

ENTIDAD: NOMEN

ENTIDAD: GLU10 SAFE FOOD SL

Ámbito/s territorial/s de aplicación

PROVINCIA/S	COMARCA/S
Barcelona, Girona y Tarragona	Baix Ebre, Baix Empordà, Garrotxa, Vallès Occidental

Difusión del proyecto (publicaciones, jornadas, multimedia...)NOEL: <https://www.noel.es/ca/noel-alimentaria-rep-una-ajuda-pel-desenvolupament-del-projecte-danalegs-carnis-dembotits-crus-i-curats/>IRTA: <https://www.irta.cat/ca/projecte/grup-operatiu-curats-veggies-desenvolupament-danalegs-carnis-dembotits-crus-curats-i-bernil-curat/>**Página web del proyecto**

No aplica.

Otra información del proyecto

DATOS DEL PROYECTO	PRESUPUESTO TOTAL
Fecha de inicio: Julio 2021	Presupuesto total: 152.512,80 €
Fecha final: Septiembre 2024	Financiamiento DACC: 70.529,98 €
Estado actual: Finalizada	Financiamiento UE: 53.206,82 €
	Financiamiento propio: 28.776,00 €

Con el financiamiento de:

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

Orden ARP/113/2021, de 20 de mayo, 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 Resolución ARP/1660/2021, de 27 de mayo, por la que se convoca la mencionada ayuda.



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



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