

RESUMEN

El proyecto **OXICOOK** pretende estudiar diferentes estrategias para minimizar el derroche de los productos cárnicos cocidos rebanados envasados en atmósfera protectora durante su vida útil comercial.



01. Objetivos

- Diagnosticar la situación actual de partida de los productos cárnicos cocidos rebanados en los lineales de venta.
- Identificar y cuantificar los parámetros críticos de proceso relacionados con la estabilidad de color de los productos rebanados durante su vida útil en los lineales.
- Identificar estrategias de proceso para minimizar la decoloración de los productos cárnicos cocidos rebanados durante su vida útil comercial.
- Implementar a nivel piloto industrial la mejor combinación de estrategias de proceso.

02. Descripción de las actuaciones previstas en el proyecto

1. Diagnóstico de partida

Estudio de los productos de interés en el mercado europeo, así como de la interacción entre las características de los lineales y la calidad de los productos.

2. Identificación y cuantificación de los parámetros relacionados con la estabilidad de color de productos cárnicos cocidos durante su venta en los lineales

Estudio de los parámetros críticos de 3 etapas: el proceso de envasado, durante el almacenamiento y distribución y durante su venta en los lineales.

3. Estrategias para minimizar la decoloración de productos cárnicos cocidos durante su venta en los lineales

Investigación de estrategias a través de la formulación así como del envasado de los productos cárnicos cocidos para minimizar la decoloración.

4. Escalado piloto industrial con la mejor combinación de las estrategias obtenidas

Elaboración a nivel piloto industrial de cada uno de los productos cárnicos cocidos de interés en el proyecto aplicando la combinación de soluciones optimizadas con que se hayan obtenido los mejores resultados en cuanto a formulación del producto (materias primas, ingredientes), proceso de envasado y estrategias de mejora de la estabilidad del color.



Foto 1. Consorcio del grupo operativo



Foto 2. Plan de trabajo del grupo operativo

03. Resultados esperados y recomendaciones prácticas

Los **resultados esperados** son el desarrollo de productos cárnicos cocidos rebanados más robustos mediante la combinación de estrategias que incluyen la formulación del producto, la selección y la adecuación de materiales y de los

parámetros de envasado que permitan garantizar la estabilidad del color durante su comercialización. Al mismo tiempo, se espera conocer qué impacto tienen los nuevos sistemas de iluminación LED que la distribución ha adoptado y como minimizar su efecto para evitar

el derroche de los productos expuestos. Todo esto, sin afectar la seguridad alimentaria, vida útil y características sensoriales, gracias a la adición de cultivos bioprotectores y/o ingredientes con potencial antioxidante.

Líder del grupo operativo

CREACIONES AROMÁTICAS INDUSTRIALES, SA

Web: <https://www.carinsa.com/>

Correo-e corporativo: info@carinsa.com

Otros miembros del grupo operativo (perceptores de ayuda)

NOEL ALIMENTARIA, SAU

Web: <https://www.noel.es/ca/>

Correo-e corporativo: noel@noel.es

JOAQUIM ALBERTÍ, SA

Web: <https://laselva.es/>

Correo-e corporativo: laselva@laselva.es

EMBUTIDOS MONELLS, SA

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

Correo-e corporativo: monells@monells.es

Otros miembros del grupo operativo (no perceptores de ayuda)

Nom: AMETLLER ORIGEN SL

Web: <https://www.ametllerorigen.com/ca/>

Correo-e corporativo: hola@ametllerorigen.cat

Nom: BON PREU SAU

Web: <https://www.bonpreuesclat.cat/ca/>

Correo-e corporativo: atencioalclient@bonpreu.cat

Nom: TRANSPARENT PAPER IBERICA SL

Web: <https://www.tpl.ch/>

Correo-e corporativo: info@tpl.ch

Nom: ENVASES PLÁSTICOS DEL TER, SL

Web: <http://www.enplater.com>

Correo-e corporativo: info@enplater.com

Nom: KAO CHIMIGRAF, SL

Web: <https://www.kaochimigraf.com>

Correo-e corporativo: info@kaochimigraf.com

Nom: ULMA Packaging, S.Coop.

Web: <https://www.ulmapackaging.com/>

Correo-e corporativo: info@ulmapackaging.com

Coordinador del grupo operativo

ASSOCIACIÓ CLÚSTER DEL PACKAGING

Web: <https://www.packagingcluster.com/>

Correo-e corporativo: info@packagingcluster.com

Centro tecnológico del grupo operativo

INSTITUT DE RECERCA I TECNOLOGIA AGROALIMENTÀRIES (IRTA)

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

Correo-e corporativo: irta@irta.cat

Ámbito territorial de aplicación

Provincia/s: Barcelona y Girona

Comarca/s: Vallès Occidental, Gironès, Osona, Garrotxa y Baix Empordà

Ámbito/s temático/s de aplicación

☐ Sistema de producción agraria	☐ Silvicultura
☐ Práctica agraria	☐ Gestión del agua
☐ Equipamiento y maquinaria agraria	☐ Clima y cambio climático
☐ Ganadería y bienestar animal	☐ Gestión energética
☐ Producción vegetal y horticultura	☒ Gestión de residuos y subproductos
☐ Paisaje / Gestión del territorio	☐ Gestión de la biodiversidad y del medio natural
☐ Control de plagas y enfermedades	☒ Calidad alimentaria / procesamiento y nutrición
☐ Fertilización y gestión de los nutrientes	☒ Cadena de suministro, marketing y consumo
☐ Gestión del suelo	☐ Competitividad y diversificación agraria y forestal
☐ Recursos genéticos	

Contribución del proyecto a las Estrategias de la UE

☒ Lograr la neutralidad climática
☐ Disminuir el uso global y el riesgo de los plaguicidas químicos
☐ Fomentar la agricultura ecológica y/o la acuicultura ecológica
☐ Reducir el uso de antimicrobianos en animales de granja y en la acuicultura
☐ Reducir las pérdidas de nutrientes y el uso de fertilizantes, manteniendo la fertilidad del suelo
☐ Mejorar la gestión de los recursos naturales utilizados en la agricultura, como el agua, el suelo y el aire
☐ Proteger y/o restaurar la biodiversidad y los servicios ecosistémicos en los sistemas agrícolas y forestales
☐ Restituir la superficie agraria constituida por elementos paisajísticos de gran diversidad
☐ Facilitar el acceso a Internet de banda ancha rápida en las zonas rurales
☐ Mejorar el bienestar de los animales
☐ Fomentar la forestación y la reforestación respetuosas con la biodiversidad

Otra información del proyecto

Presupuesto total del proyecto: 256.066,32 €

Financiamiento DARPA: 118.418,60 €

Financiamiento UE: 89.333,32 €

Financiamiento propio: 48.314,40 €

Convocatoria 2023

Inicio del proyecto: 2024

Estado actual: En ejecución

DIFUSIÓN DEL PROYECTO

Fecha	Medio	Titular	Canal	Transmisor
21/1/2025	Online	OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	Web	Packaging Cluster
21/1/2025	Online	OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	LinkedIn	Packaging Cluster
21/1/2025	Online	OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	Twitter	Packaging Cluster
31/1/2025	Online	Newsletter Mensual Gener 2025	Butlletí	Packaging Cluster
3/2/2025	Online	OXICOOK	Web	Packaging Cluster
4/2/2025	Online	OXICOOK: minimitzar el malbaratament dels productes carnis	Web	La Selva
10/2/2025	Online	OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	Web	Monells
13/2/2025	Online	Oxicook	linkedIn	Retail Analyst
17/2/2025	Online	NOEL participa en "OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats"	Web	NOEL
12/2/2025	Online	 hashtag#Oxicook y cómo minimizar el desperdicio de productos cárnicos cocidos.	linkedIn	Hispack
13/2/2025	Online	 Sabies que el 40% dels aliments produïts acaben sent residus?	linkedIn	Bon Preu Escat
19/2/2025	Online	Reduciendo el desperdicio de productos cárnicos cocidos y loncheados	Web	Interempresas
3/3/2025	Online	El proyecto OXICOOK transforma la industria cárnica para minimizar el desperdicio de alimentos a través de nuevas técnicas de envasado y conservación	Web	Intermpresas
3/3/2025	Online	Proyecto Oxicook, un paso más en la transformación de la industria cárnica	LinkedIn	Techpress
3/3/2025	Online	Proyecto Oxicook, un paso más en la transformación de la industria cárnica	LinkedIn	Techpress
3/3/2025	Online	Proyecto Oxicook, un paso más en la transformación de la industria cárnica	Web	Techpress
3/3/2025	Online	OXICOOK – Estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	Web	IRTA
1/4/2025	Online	El grup operatiu #OXICOOK pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats.	X	IRTA
3/3/2025	Online	El proyecto OXICOOK transforma la industria cárnica para minimizar el desperdicio de alimentos a	Revista	IDE

		través de nuevas técnicas de envasado y conservación		
7/3/2025	Online	Ponen en marcha el proyecto OxiCook para reducir el desperdicio de los productos cárnicos cocidos loncheados	Web	Eurocarne
7/3/2025	Online	Oxicook, un proyecto para reducir el desperdicio de alimentos en la industria cárnica	Web	Distribución actualidad
7/3/2025	Online	Oxicook, un proyecto para reducir el desperdicio de alimentos en la industria cárnica	Web	Ip Mark
10/3/2025	Online	El proyecto OXICOOK transforma la industria cárnica para minimizar el desperdicio de alimentos a través de nuevas técnicas de envasado y conservación	Web	Envaspres
10/3/2025	Online	OXICOOK, un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats envasats	Web	CARINSA
11/3/2025	Online	The OXICOOK project transforms the meat industry to minimize food waste	Web	Newspackaging
12/3/2025	Online	Lideramos el proyecto OXICOOK para reducir el desperdicio de productos cárnicos cocidos loncheados y así ayudar a transformar la industria cárnica	LinkedIn	CARINSA
11/3/2025	Online	El proyecto OXICOOK transforma la industria cárnica para minimizar el desperdicio de alimentos	Web	Newspackaging
14/3/2025	Online	Com podem evitar que els productes carnis cuits llescats es facin malbé abans d'arribar al consumidor? Amb el grup operatiu hashtag#OXICOOK	Linkedin	IRTA
12/3/2025	Online	Lideramos el proyecto OXICOOK para reducir el desperdicio de productos cárnicos cocidos loncheados y así ayudar a transformar la industria cárnica	LinkedIn	CARINSA
18/3/2025	Online	Ced53	LinkedIn	Packaging Cluster
18/3/2025	Online	Ced53	Twitter	Packaging Cluster
20/3/2025	Online	Proyecto OXICOOK: minimizar el desperdicio de alimentos de la industria cárnica a través del envase	Web	Infopack
13/3/2025	Online	L'IRTA participa en OXICOOK, un projecte per reduir el malbaratament dels productes carnis cuits envasats	Linkedin	IRTA
13/3/2025	Online	L'IRTA participa en OXICOOK, un projecte per reduir el malbaratament dels productes carnis cuits envasats	Web	IRTA
12/3/2025	Presencial	Jornadas anuales CED53, Ponencia: Packaging, un elemento clave para la sostenibilidad en detergencia	Esdeveniment	Packaging Cluster
09/4/2025	Online	OXICOOK: Un projecte que pretén proporcionar estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits llescats	Butlletí	FECIC

Tabla 1. Acciones de comunicación y difusión del proyecto OXICOOK