

CURATS-VEGGIES: Desenvolupament d'anàlegs carnis d'embotits crus-curats i pernil curat

Resum

S'estima que la població humana superarà els 10.000 milions de persones a principis de l'any 2050 i, si les tendències de consum no canvien, aquest increment portarà implícit un augment del 100% de la demanda de la proteïna animal. Els anàlegs carnis es consideren una alternativa més sostenible a la producció industrial de carn. La popularitat i la gran demanda d'anàlegs carnis s'explica pel nombre creixent de consumidors que busca alternatives proteïques saludables, nutritives i amb un menor impacte ambiental.

Aquest projecte pretén desenvolupar una línia d'anàlegs carnis curats utilitzant excedents de cultius de varietats autòctones tot prioritzant-ne la qualitat sensorial i nutricional.

El desenvolupament d'aquests productes va dirigit a donar suport a:

- Les petites i mitjanes empreses del sector agrícola català, valoritzant i donant sortida a la producció de cultius no comercialitzables, sigui per excedent de producció o per falta d'adequació als estàndards de qualitat de la venda al detall.
- A les empreses de la indústria agroalimentària conscienciades de la necessitat d'un canvi de model cap a un sistema de producció d'aliments més sostenible.

Els productes desenvolupats, gràcies a l'ús d'excedents de cultius de varietats autòctones contribuiran a la reducció del malbaratament alimentari.

Objectius

Desenvolupar una línia d'anàlegs carnis curats utilitzant excedents de cultius de varietats autòctones, tot prioritzant-ne la qualitat sensorial i nutricional.

Per assolir l'objectiu principal del projecte pilot, es realitzaran una sèrie d'activitats encaminades a la consecució dels objectius intermedis següents: identificació de diferents varietats de cultius amb les propietats òptimes pels desenvolupaments a realitzar, obtenció d'anàlegs carnis curats innovadors i segurs, i disseminació dels resultats al sector agroalimentari català i a la comunitat científica.

Descripció de les actuacions dutes a terme en el projecte

Activitat 1: Selecció i caracterització dels excedents de cultius de varietats autòctones.

Activitat 2: Cerca de nous productes i ingredients.

Activitat 3: Desenvolupament d'un fuet vegà amb tripa comestible.

Activitat 4: Desenvolupament d'un anàleg de pernil curat.

Activitat 5: Desenvolupament d'un xoriç vegà.

Activitat 6: Accions de divulgació del projecte.

Resultats finals i recomanacions pràctiques

En aquest projecte s'ha estudiat el potencial de diferents fonts vegetals, prioritzant les de proximitat, per desenvolupar anàlegs carnis curats.

S'han estudiat les propietats tecno-funcionals de diferents farines i s'han utilitzat en les proves de desenvolupament de 3 tipus de producte (anàlegs de fuet, xoriç i pernil curat).

S'han aconseguit desenvolupar 3 models de producte tot i que, a causa de la manca d'empreses catalanes per aïllar i texturitzar les proteïnes de les farines, s'han hagut de fer servir ingredients comercials que no eren de proximitat.

Per cada producte desenvolupat s'ha fet una prova de validació a nivell pre-industrial.

Els resultats microbiològics obtinguts durant els estudis de vida útil d'aquests productes ens han indicat la qualitat microbiològica dels lots fabricats, però s'ha de tenir en comptes que la vida útil segura dels productes s'ha de garantir a través de l'APPCC.

Pel que fa a la composició nutricional presenten un menor contingut de greix i un contingut rellevant de fibra alimentària respecte del producte que imiten.

Tanmateix, si bé la textura s'aproxima bastant al producte a imitar, pel que fa a l'aroma i l'aspecte, especialment en el cas de l'anàleg de pernil curat, es podrien explorar noves alternatives per tal d'aproximar-nos més al producte original.

Els 3 productes desenvolupats són un clar exemple d'innovació diferencial per les empreses participants en el projecte. Aquest tipus de productes, a més d'impactar en les empreses elaboradores, en tant que utilitzen proteïnes que es poden obtenir localment, també poden tenir un impacte positiu en el sector agrari català, orientant-lo cap a la producció de cultius "proteics". Tal com ja s'ha comentat, s'ha posat de manifest, però, la manca d'empreses catalanes per aïllar i texturitzar les proteïnes obtingudes localment, tot i que aquests ingredients ja són al mercat.

Conclusions

S'han desenvolupat i validat industrialment 3 anàlegs de productes carnis curats (anàlegs de fuet, xoriç i pernil curat).

S'ha fet evident la manca d'empreses catalanes que facin la primera transformació per obtenir les proteïnes aïllades i texturitzades a partir de fonts de proteïna procedents del sector agrari català.

El desenvolupament d'aquest tipus de productes pot representar un avantatge competitiu per les empreses elaboradores i fer augmentar la demanda de cultius proteics de valor afegit pel sector agrari català, així com fomentar l'aparició de transformadors primaris locals per aïllar i texturitzar la proteïna d'aquests cultius.

Líder del Grup Operatiu

ENTITAT: NOEL ALIMENTARIA SAU

Coordinador del Grup Operatiu

ENTITAT: IRTA

Altres membres del Grup Operatiu (perceptors d'ajut)

ENTITAT: PERNILS LLEMENA SA

Altres membres del Grup Operatiu (no perceptors d'ajut)

ENTITAT: NOMEN

ENTITAT: GLU10 SAFE FOOD SL

Àmbit/s territorial/s d'aplicació

PROVÍNCIA/ES	COMARCA/QUES
Barcelona, Girona i Tarragona	Baix Ebre, Baix Empordà, Garrotxa, Vallès Occidental

Difusió del projecte (publicacions, jornades, multimèdia...)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/>**Pàgina web del projecte**

No aplica.

Altra informació del projecte

DATES DEL PROJECTE	PRESSUPOST TOTAL
Data d'inici: Juliol 2021	Pressupost total: 152.512,80 €
Data final: Setembre 2024	Finançament DACC: 70.529,98 €
Estat actual: Finalitzat	Finançament UE: 53.206,82 €
	Finançament propi: 28.776,00 €

Amb el finançament de:

Projecte finançat a través de l'Operació 16.01.01 (Cooperació per a la innovació) a través del Programa de desenvolupament rural de Catalunya 2014-2022.

Ordre ARP/113/2021, de 20 de maig, per la qual s'aproven les bases reguladores dels ajuts a la cooperació per a la innovació a través del foment de la creació de grups operatius de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles i la realització de projectes pilot innovadors per part d'aquests grups, i Resolució ACC/1660/2021, de 27 de maig, per la qual es convoca l'esmentat ajut.



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

