

RESUM

El projecte **OXICOOK** pretén estudiar diferents estratègies per minimitzar el malbaratament dels productes carnis cuits lleescats envasats en atmosfera protectora durant la seva vida útil comercial.



01. Objectius

- Diagnosticar la situació actual de partida dels productes carnis cuits lleescats en els lineals de venda.
- Identificar i quantificar els paràmetres crítics de procés relacionats amb l'estabilitat de color dels productes lleescats durant la seva vida útil en els lineals.
- Identificar estratègies de procés per minimitzar la decoloració dels productes carnis cuits lleescats durant la seva vida útil comercial.
- Implementar a nivell pilot industrial la millor combinació d'estratègies de procés.

02. Descripció de les actuacions previstes en el projecte

1. Diagnosi de partida

Estudi dels productes d'interès en el mercat europeu, així com de la interacció entre les característiques dels lineals i la qualitat dels productes.

2. Identificació i quantificació dels paràmetres relacionats amb l'estabilitat de color de productes carnis cuits durant la seva venda en els lineals

Estudi dels paràmetres crítics de 3 etapes: el procés d'envasament, durant l'emmagatzematge i distribució i durant la seva venda en els lineals.

3. Estratègies per a minimitzar la decoloració de productes carnis cuits durant la seva venda en els lineals

Investigació d'estratègies a través de la formulació així com de l'envasament dels productes carnis cuits per minimitzar-ne la decoloració.

4. Escalat pilot industrial amb la millor combinació de les estratègies obtingudes

Elaboració a nivell pilot industrial de cadascun dels productes carnis cuits d'interès en el projecte aplicant la combinació de solucions optimitzades amb què s'hagin obtingut els millors resultats quant a formulació del producte (matèries primeres, ingredients), procés d'envasament i estratègies de millora de l'estabilitat del color.



Foto 1. Consorci del grup operatiu



Foto 2. Pla de treball del grup operatiu

03. Resultats esperats i recomanacions pràctiques

Els **resultats esperats** són el desenvolupament de productes carnis cuits lleescats més robusts mitjançant la combinació d'estratègies que inclouen la formulació del producte, la selecció i l'adequació de materials i dels paràmetres d'envasament que permetin garantir l'estabilitat

del color durant la seva comercialització. A la vegada, s'espera conèixer quin impacte tenen els nous sistemes d'il·luminació LED que la distribució ha adoptat i com minimitzar el seu efecte per evitar el malbaratament dels productes

exposats. Tot això, sense afectar la seguretat alimentària, vida útil i característiques sensorials, gràcies a l'addició de cultius bioprotectors i/o ingredients amb potencial antioxidant.

Líder del grup operatiu

CREACIONES AROMÁTICAS INDUSTRIALES, SA

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

Correu-e corporatiu: info@carinsa.com

Altres membres del grup operatiu (perceptors d'ajut)

NOEL ALIMENTARIA, SAU

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

Correu-e corporatiu: noel@noel.es

JOAQUIM ALBERTÍ, SA

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

Correu-e corporatiu: laselva@laselva.es

EMBUTIDOS MONELLS, SA

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

Correu-e corporatiu: monells@monells.es

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

Nom: AMETLLER ORIGEN SL

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

Correu-e corporatiu: hola@ametllerorigen.cat

Nom: BON PREU SAU

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

Correu-e corporatiu: atencioalclient@bonpreu.cat

Nom: TRANSPARENT PAPER IBERICA SL

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

Correu-e corporatiu: info@tpl.ch

Nom: ENVASES PLÁSTICOS DEL TER, SL

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

Correu-e corporatiu: info@enplater.com

Nom: KAO CHIMIGRAF, SL

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

Correu-e corporatiu: info@kaochimigraf.com

Nom: ULMA Packaging, S.Coop.

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

Correu-e corporatiu: info@ulmapackaging.com

Coordinador del grup operatiu

ASSOCIACIÓ CLÚSTER DEL PACKAGING

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

Correu-e corporatiu: info@packagingcluster.com

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: Barcelona i Girona

Comarca/ques: Vallès Occidental, Gironès, Osona, Garrotxa i Baix Empordà

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'aqüicultura ecològica
☐ Reduir l'ús d'antimicrobians en animals de granja i en l'aqüicultura
☐ 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: 256.066,32 €

Finançament DARPA: 118.418,60 €

Finançament UE: 89.333,32 €

Finançament propi: 48.314,40 €

Convocatòria 2023

Inici del projecte: 2024

Estat actual: En execució

DIFUSIÓ DEL PROJECTE

Data	Mitjà	Titular	Canal	Qui comunica
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 Esclat
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

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:

		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

Taula 1. Accions de comunicació i difusió del projecte OXICOOK