



BOLETIN DE INNOVACIÓN DEL SECTOR DEL CERDO IBÉRICO

BOLETIN N° 2

MARZO 2012

Impulso a la Innovación

El escenario económico-social actual da una importancia capital a la innovación. La nueva Ley de la Ciencia, la Tecnología y la Innovación refuerza este cambio en el modelo productivo y apuesta por la innovación. Desarrollo sostenible, eficiencia energética o responsabilidad social corporativa deben ser ya una parte de las empresas de este siglo. Es necesario un planteamiento estratégico de todos estos aspectos para interiorizarlos en la cultura de nuestras empresas.

Aquellos países que sean capaces de observar y aplicar las mejores ideas alrededor del mundo al respecto serán los que lograrán salir de la crisis que vivimos. Sabemos lo alarmante que es el estancamiento que muestra la industria del cerdo ibérico ... pues bien, parece que el crecimiento futuro dependerá de poner en marcha la capacidad de hacer cosas nuevas.

Podemos encontrar multitud de definiciones acerca de la Innovación, cada "gurú" tiene una, yo me quedo con el concepto común de cualquier definición: la innovación es una novedad que acepta el mercado.

En las empresas nos interesa la innovación que genera valor porque conseguimos una novedad con la que somos capaces de reducir los costes y porque obtenemos algo que nos permi-



te incrementar nuestra cuota de mercado. (Figura 1)

La Ciencia es el resultado de la búsqueda de principios y causas y su bagaje es el conocimiento científico, la Técnica es el conjunto de procedimientos y recursos que sirven a un fin práctico y la Tecnología es el resultado de la aplicación del conocimiento científico para mejorar o crear técnicas.

En nuestra industria tenemos un producto altamente innovador, el jamón ibérico; pocos hay que lo prueben y no repitan, pero necesitamos de la Ciencia y la Tecnología para poder hacerlo llegar a todos los consumidores potenciales, asegurando los estándares de seguridad y calidad. Sin embargo, la participación de empresas del cerdo ibérico en proyectos de innovación es infe-

rior a la media de la industria cárnica que, a su vez, según los datos de la FIAB, también es inferior a la del resto de la industria alimentaria. Este indicador incide negativamente en el coste de oportunidad porque no se accede a los fondos públicos destinados a innovación y porque solo desde la innovación se pueden resolver los retos básicos para vender el producto en las circunstancias que demanda el mercado nacional e internacional.

Desarrollar proyectos de investigación que aceleren el proceso de innovación empresarial requiere el establecimiento de puentes que promuevan la colaboración público-privada. Construirlos y



En la innovación tiene que haber novedad y tiene que ser aceptada por el mercado

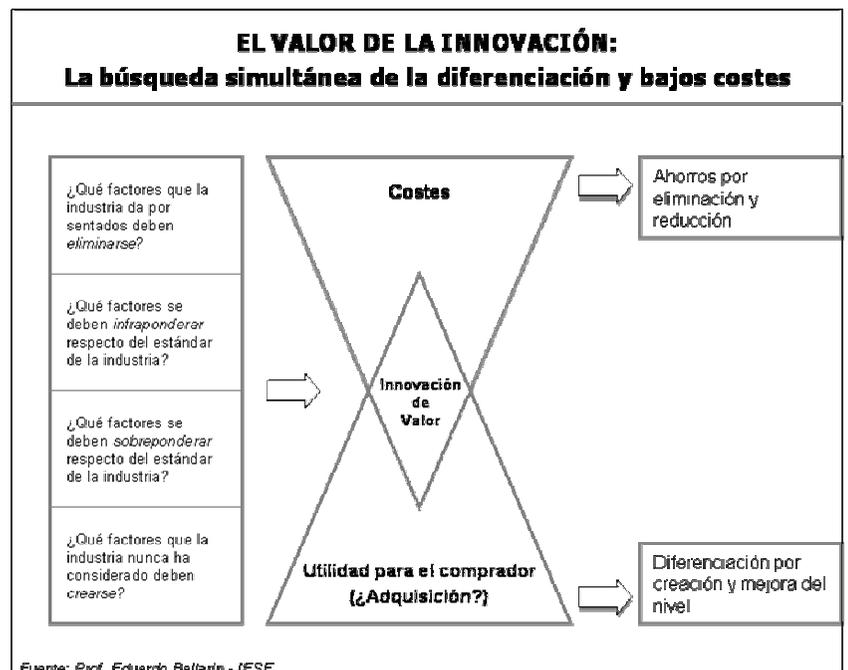


Figura 1

transitarlos es la manera de apalancar la financiación adecuada. Y el concurso de todos, la condición necesaria para conseguirlo.

ASICI ha puesto en marcha el Proyecto "Impulso a la Innovación" con el objetivo de generar un núcleo estable en la Asociación que, en conso-



aprobado, pro-mueva servicios que faciliten los procesos de innovación e internacionalización a sus empresas asociadas. Dar a conocer el estado de la ciencia, la técnica y la tecnología relevante pa-

nancia con su Plan Estratégico recientemente

ra el sector, promover la cooperación entre todos los agentes implicados, y luego convencer a los organismos e instituciones responsables de la necesidad de apoyar al sector serán sus las líneas maestras de actuación.

**César Ullastres
Economista**

Jornada de Impulso a la Innovación en el Sector del Cerdo Ibérico

Tal y como les avanzamos en nuestro número anterior, ASICI está acometiendo un proyecto para impulsar la innovación en el sector del cerdo ibérico, con el objetivo de poner en marcha un núcleo estable donde, junto con otros operadores económicos, se articulen acci-

ones que promuevan la innovación para impulsar la competitividad en este sector.

El siguiente paso es la Jornada de Impulso a la Innovación en el Sector del Cerdo Ibérico, la cual tendrá lugar el próximo 17 de abril, en la sede de CEOE en Madrid (calle Diego de Le-

ón 50), con el programa tentativo que abajo aparece.

Pueden hacer sus inscripciones en el mail: jornadainnovacion@hotmail.es o en el Fax 91 554 78 49, indicando nombre, empresa y e-mail de contacto.



Jornada de Impulso a la Innovación en el Sector del Cerdo Ibérico

9.30 a 10.00	Recepción de participantes
10.00 a 10.30	Inauguración: <ul style="list-style-type: none"> • Dña. Carmen Vela, Secretaria de Estado de Investigación, Desarrollo e Innovación (MINECO) • Representante de la Secretaria General de Agricultura y Alimentación (MAGRAMA) • D. Jose María Molina, Presidente de ASICI
10.30 a 11.00	Presentación del Proyecto y metodología de la Jornada. Cesar Ullastres. Oficina Técnica del Proyecto "Impulso a la Innovación"
11.00 a 11.30	Pausa Café
11.30 a 12.30	<u>Mesa de Producción Ganadera</u> Moderador: Dña Elena Dieguez-Secretaria General de AECERIBER Coordinador: D. Luis Silió - Dpto. de Mejora Genética de INIA Ponentes: D. Clemente Lopez Bote - Catedrático de Nutrición y Bromatología de UNEX D. Juan García Casco - Centro I+D del Cerdo Ibérico de INIA
12.30 a 13.30	<u>Mesa de Procesos de Transformación</u> Moderador: D. Carlos Díaz - Vicepresidente de ASICI Coordinador: D. Julio Tapiador - Divisa Ibérica Plus Ponentes: D. Juan José Córdoba - Catedrático de Nutrición y Bromatología de UNEX D. Jose Manuel Barat - Catedrático UPV
11.30 a 12.30	<u>Mesa de Calidad, Seguridad y Exportación</u> Moderador: D. Antonio Prieto - Coordinador UPA Coordinador: D. Jesús Ventanas - Catedrático de Tecnología de los Alimentos de UNEX Ponentes: D. Juan Antonio Ordoñez - Catedrático de Tecnología de los Alimentos de la UCM

Investigan marcadores biológicos del tiempo de curación del jamón

Un equipo de investigadores del Instituto de Agroquímica y Tecnología de los Alimentos del CSIC ha publicado recientemente un trabajo en Meat Science en el que proponen una serie de marcadores biológicos que pueden ayudar a determinar el tiempo de procesado del jamón curado.

Entre estos compuestos se encuentra la creatina, la creatinina, la hipoxantina, inopina, inopina 5' monofosfato y la xantina, entre otros.

En el experimento se analizaron 36 jamones frescos con un peso medio de 10,55Kg, procedentes de cerdos Landrace x Large White sacrificados a los 6 meses. Del total de piezas, 6 de ellas se utilizaron para determinar las características de la materia prima. Los otros 30



jamones frescos fueron curados de forma tradicional.

Se tomaron muestras de los músculos semimembranosos a los 2, 3, 5, 6, 9 y 10 meses de secado con el fin de analizar los diferentes marcadores potenciales estudiados.

Según el estudio, la duración del proceso de curado tiene efectos significativos dentro de los compuestos estudiados y, por tanto, hay correlación entre las concentraciones de inosina 5' monofosfato, hipoxantina, monofosfato de adenosina, uridina, xantina, creatinina.

El análisis de la hipoxantina/inoxina muestra un incremento significativo durante la fase de post-salado y se estabiliza durante el quinto mes has-



ta el final de la etapa de curación. En cuanto a la creatinina/creatina se mantuvo constante hasta el noveno mes en los jamones curados donde hay variaciones por las condiciones de la materia prima y de procesado.

Para los autores, el informe sobre la hipoxantina/inoxina podría ser considerado como un marcador para una etapa de elaboración del jamón curado (5 meses) mientras que el índice de creatinina/creatina no podría ser utilizado como biomarcador para dar información sobre el tiempo de curación. **Más información:** www.iata.csic.es



Propóleo como conservante de productos cárnicos



Investigadores de la Universidad Nacional de Colombia están desarro-

llando una propuesta para sustituir el uso de aditivos conservadores en productos cárnicos.

En el laboratorio de microbiología del Instituto de Ciencia y Tecnología de Alimentos, los investigadores pretenden implementar la bioconservación como alternativa natural para productos cárnicos y así evitar el uso de aditivos, como nitratos y nitritos.

La sustancia empleada en el estudio es propóleo, con capacidad antimicrobiana, obtenido a partir de colmenas de abejas melíferas que lo usan para preservar y proteger su alimento de bacterias y microorganismos. La intención de la investigación es replicar este modelo en la conservación de carne para el consumo

humano. El propóleo cuenta con una condición similar a la de los conservantes químicos.

La técnica consiste en suplir los elementos que actualmente son utilizados en la industria de alimentación y reemplazarlos por las biomoléculas del propóleo reconocidas como naturales y de las que hasta el momento no se conocen efectos indeseables o perjudiciales.

En el laboratorio de carnes de la Universidad se ha iniciado la etapa de elaboración de chorizos tratados con sales nitrificantes, propóleo y otra muestra control (sin ningún tipo de tratamiento), para empezar el estudio comparativo que les aproxime a su objetivo.

Inicialmente, los investigadores realizaron pruebas in vitro para ver qué concentraciones



de propóleo eran útiles para inhibir el crecimiento de microorganismos dentro de los chorizos. A continuación enfrentaron las concentraciones a patógenos habituales en este tipo de productos, donde se vio que había inhibición por parte del propóleo. A continuación analizaron las muestras tratadas con sales nitrificantes y con propóleo observándose que los efectos de ambas eran prácticamente iguales. El último paso de la investigación está a cargo de un panel, que trabaja con cárnicos, que se ocupará de analizar las características organolépticas de los chorizos.

Semanalmente el panel analiza el producto crudo y cocinado, y arroja valores numéricos según una escala predeterminada para establecer sus diferencias. **Más información:** www.unal.edu.com



Food for Life Spain impulsó 55 proyectos de I+D en 2011

El pasado año la Plataforma Tecnológica Food for Life Spain impulsó el lanzamiento de más de 55 proyectos de investigación por valor de 118 millones de euros dirigidos a cuestiones como el estudio de dietas específicas para grupos de población, colaboración con países en vías de desarrollo, estudio de medidas que refuercen las políticas de desarrollo de las empresas, mejora de la seguridad alimentaria, etc.

Si a esto se le suma la actividad

de los dos años anteriores se contabilizan 120 proyectos de I+D+i puestos en marcha por un valor de 225 millones de euros.



La Plataforma, a la cual pertenece CONFECARNE, está regida por un Consejo Rector formado por todos los agentes del sector agroalimentario, se constituye por 6 grupos de trabajo: For-

mación y Transferencia de Tecnología, Alimentación y Salud, Calidad Producción y Sostenibilidad, Alimentos y Consumidor, Seguridad Alimentaria y Gestión de la Cadena Alimentaria.

El objetivo que tienen estos grupos de trabajo es aunar sus esfuerzos para promover la innovación en el sector.

Más información: www.foodforlife-spain.com

Más información: www.foodforlife-spain.com

Boarmarket, consorcio para el estudio del futuro de la producción porcino

Boarmarker es el nombre de un nuevo proyecto que reúne a cinco grupos de investigación de diversas instituciones españolas, entre los que destaca el IRTA. El objetivo es analizar la calidad sensorial de la carne de cerdos machos enteros criados en España y su potencial en el mercado.



Este proyecto, financiado por el Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), pretende abordar diversas es-

trategias como son el uso de aditivos, especias o extractos de hierbas para mejorar la percepción sensorial de la carne por parte de aquellos consumidores que rechazan la presencia de la androsterona y del escatol, compuestos responsables del olor sexual de los verracos.

A raíz de la previsión de prohibición de la castración a partir del año 2018, por parte de la Unión Europea, los investigadores españoles también pretenden desarrollar nuevos métodos para clasificar la carne de cerdo en machos enteros según los diferentes niveles de androsterona presentes en sus canales.

Los investigadores han manifestado que debido a la complejidad del estudio, actualmente no disponen de datos que les permitan conocer el porcentaje de canal de machos enteros que presenten olor sexual.

Con los resultados del proyecto esperan apoyar al sector productivo nacional, ya que el estudio se realizará en mataderos con alta producción porcina. Más información: www.inia.es



Proyecto Dibbiopack

El Centro Tecnológico aragonés



Atiip, una fundación en la que participan varias empresas aragonesas, ha presentado el proyecto Dibbiopack, un proyecto innovador que dará un impulso económico y tecnológico a la industria europea de envasado, mediante el diseño y desarrollo de envases multifuncionales, activos e inteligentes destinado al sector agroalimentario, entre otros.

El presupuesto del Proyecto asciende a 7.798.211. En el proyecto participan 19 empresas y entidades repartidas entre 12

países.

Estos envases serán medioambientalmente sostenibles gracias a que se desarrollarán con biomateriales (biodegradables y renovables) y presentarán nuevas y mejoradas propiedades térmicas que aumentarán la vida útil del producto envasado.

Estos envases integran, además, tecnologías y dispositivos inteligentes que proporcionarán información al consumidor tanto del producto,



como de todo el ciclo de vida del envase.

En la presentación del proyecto participó Arturo Aliaga,



consejero de Industria e Innovación del Gobierno de Aragón quien ha declarado que en la actualidad Aragón y sus empresas ya han participado en diversos proyectos europeos. Además insistió en que la tecnología es una posibilidad para salir de la crisis. Más información: www.atiip.com