

Projectes oberts (2)

Eix Estratègic	Projecte
Innovació en processos productius	Sistema de seguiment continu d'ubicació i temperatura del producte carni en la cadena de distribució
	Mapa de l'estat i els usos de la mecatrònica i oportunitats de futur
	Alternatives d'higienització de ganivets en escorxadors i sales de desfer
	Robotització del desossat en pernil fresc
	Noves solucions de robotització en escorxadors i sales de desfer de porcí
	Noves solucions de neteja i desinfecció en continu de cintes transportadores
	Alternatives per a l'eliminació de castració de mascles i detecció d'olor sexual
	Desenvolupament de nous sensors predictius per a productes carnis elaborats
	Desenvolupament d'aplicacions per a mòbils o kits d'autocontrol, amb NIRs de butxaca low cost
	Valorització de proteïna de menuts
Innovació en productes - segmentació	Adaptació dels embotits crus-curats madurats tradicionals catalans als hàbits consum, mantenint seguretat alimentària
	Opcions de desenvolupament de productes de carn de porc altament saludables
	Avantatges del ferro com a component de la carn de porc, per a la millora de la salut de determinats sectors de la població
	Desenvolupament i creació d'una marca de pernil curat d'alta qualitat (mitjançant IGP o altres tipus de registres)
	Alternatives a la utilització de nitrificants, solucions per aconseguir "etiquetes netes", substitució d'al·lèrgens
Innovació en envasos i embalatges	Eina de seguiment continu de les novetats i tendències en <i>packaging</i> per alimentació càrnia
	Proves pilot de les millors solucions innovadores per al <i>packaging</i> de productes carnis
	Reducció de pèrdues d'envasats carnis millorant el segellant
	Envàs 100% reciclable per a productes carnis
	Envasos amb propietats antimicrobianes per a carn fresca

Projectes oberts (3)

Eix Estratègic	Projecte
Innovació mediambiental	Estudi de reutilització de l'aigua del sector carni porcí
	Missió tècnica per a conèixer plantes de biogàs d'Alemanya
	Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector porcí
	Valorització dels residus plàstics que s'obtenen de les línies d'envasat en empreses elaboradores de productes de carn de porc
	Alternatives de valorització de la salmorra residual en empreses elaboradores de pernil curat
	<i>Networking</i> per a la innovació en eficiència energètica per a la indústria càrnia
	Innovació en tractament d'aigües: depuració més eficient i opcions de reutilització d'aigua en escorxadors, sales de desfer i indústria transformadora
	Alternatives de tractament i valorització de pèl i residus sòlids no valoritzables de porcí mitjançant la generació de biomassa i el seu aprofitament energètic in-situ
	Solucions avançades de gestió i monitorització energètica per a sistemes de fred/assecat en el sector carni
	Monitorització i definició d'accions correctores per a l'optimització energètica i d'operació a les EDAR d'escorxador i sales de desfer de porcí
	Metodologia del càlcul de la petjada de carboni i la petjada hídrica al sector carni porcí, i foment de la seva reducció
	Assecatge solar de purins de porcí i tractament del residu sec
	Reducció de nitrogen de purins porcins amb l'aportació de premsat de vi
	Reducció de males olors en escorxadors de porcí
Internacionalització	Estudi de les necessitats d'exportació de les empreses
	Opcions d'aprofitament del transport ferroviari per a l'exportació dels productes carnis a la resta d'Europa
Benchmarking	Benchmarking en gestió econòmica d'indústria càrnia de porcí
Comunicació	Avantatges sobre la salut menjant carn de porc i productes derivats
	Promoció de la carn de porc i productes derivats mitjançant la col·laboració de cuiners catalans reconeguts de primer nivell

Reptes estratègics		Per a cada repte s' anoten al Pla Estratègic idees de projecte/acció a realitzar, que caldrà prioritzar anualment
1	“obrir les portes” , ser més transparents (↑ exigències exportació)	
2	“diàleg amb el consumidor”	
3	Oferir “productes més saludables”	
4	Noves oportunitats d' exportació (o implantació) a països superpoblats	
5	Productes amb ↑ valor afegit	
6	Millorar qualitat de producte de gran volum	
7	↑ sostenibilitat . Reducció petjada CO2 i petjada H2O	
8	Evitar risc crisis alimentàries. Allargar vida útil dels productes	
9	Millor coneixement per al sector	
10	Ampliació internacionalització	
11	Millorar marges de benefici	
12	Oferir productes més funcionals	

“Valorització nutricional dels subproductes derivats de la fruita dolça de Catalunya i cítrics de Llevant per a l'alimentació porcina”

Partners:



Volatilitat en els preus de les matèries primeres, especialment dels cereals, la soja, etc.

encariment dels pinsos:
especialment pel porcí

Possibilitats d'introduir ingredients substitutius en la formulació de pinsos compostos, per tal de reduir la dependència de les matèries primeres més utilitzades, com els cereals i la soja.

Subproductes procedents de: - Fruita dolça (especialment Lleida)
- Cítrics de Llevant



Polpa de poma i pera deshidratada



Polpa de taronja i mandarina deshidratada

“Implantació d'un programa voluntari de control de salmonel·losi porcina a Catalunya”

PROGRAMES EUROPEUS INICIATS DE CONTROL DE SALMONEL·LOSI PORCINA:

SUÈCIA, FINLÀNDIA I NORUEGA (1995)

DINAMARCA (1995)

REGNE UNIT (2002)

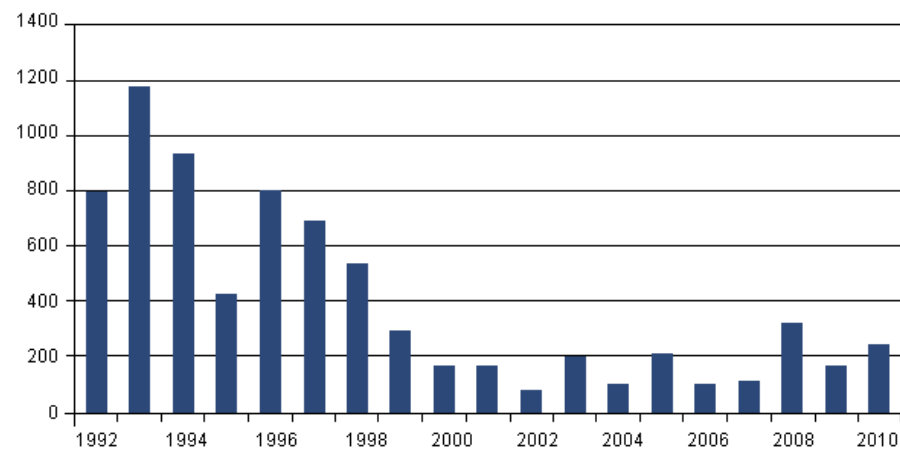
ALEMANYA (2002)

IRLANDA (2003)

HOLANDA (2005)

BÈLGICA (2007)

CATALUNYA / UE (2015)



Number of human cases attributed to Danish pork



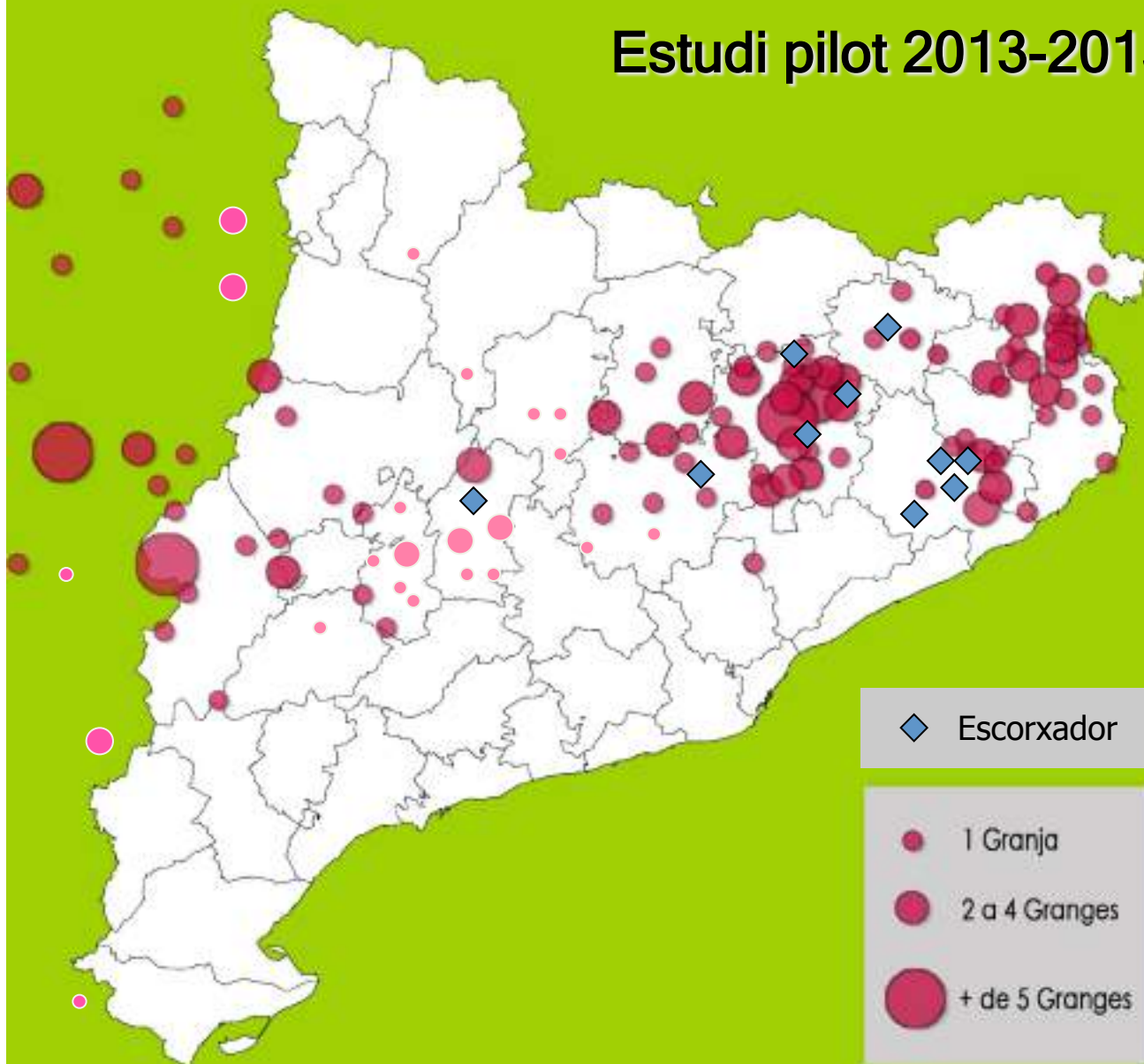
IKB
Deutsche Industriebank



PSP

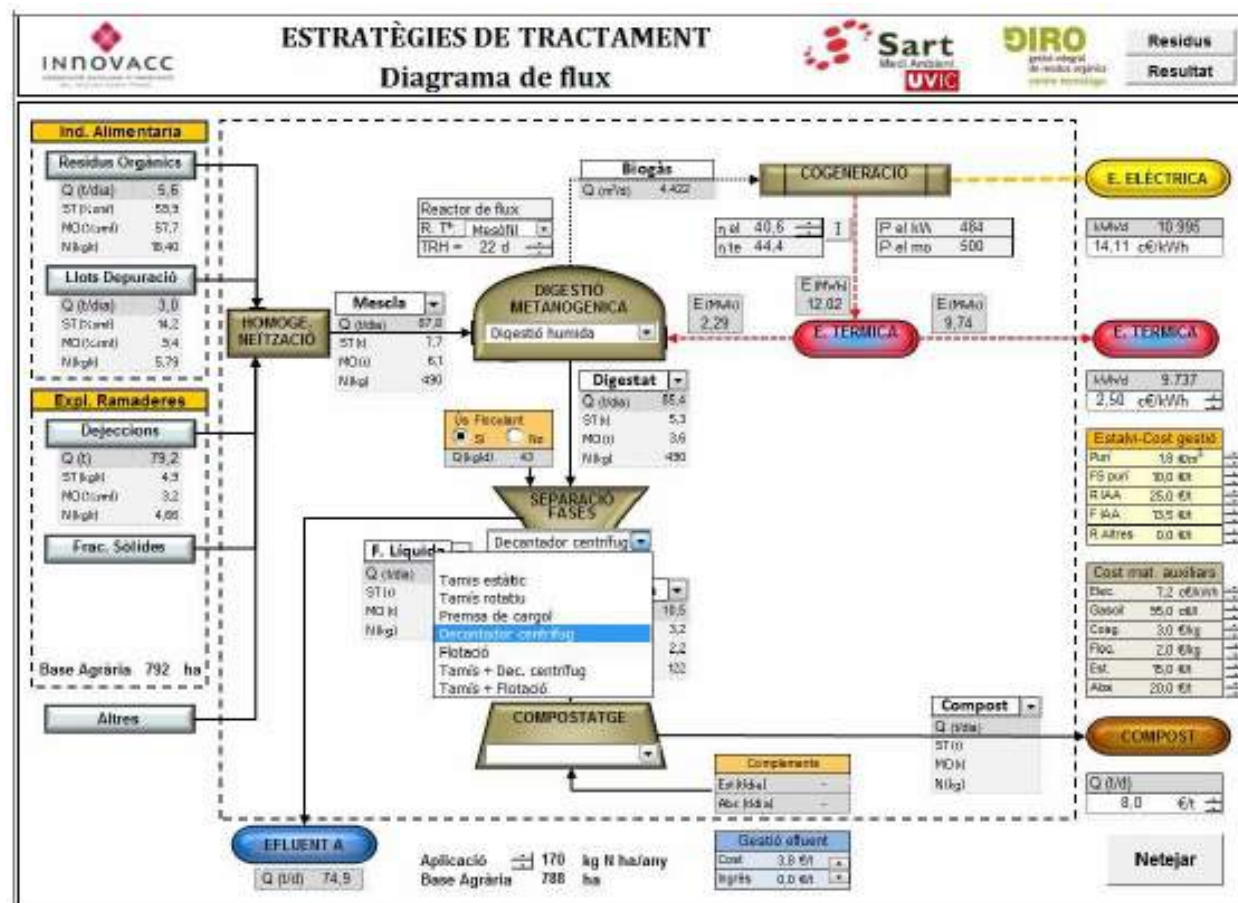
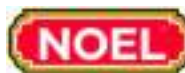
“Implantació d'un programa voluntari de control de salmonel·losi porcina a Catalunya”

Estudi pilot 2013-2015



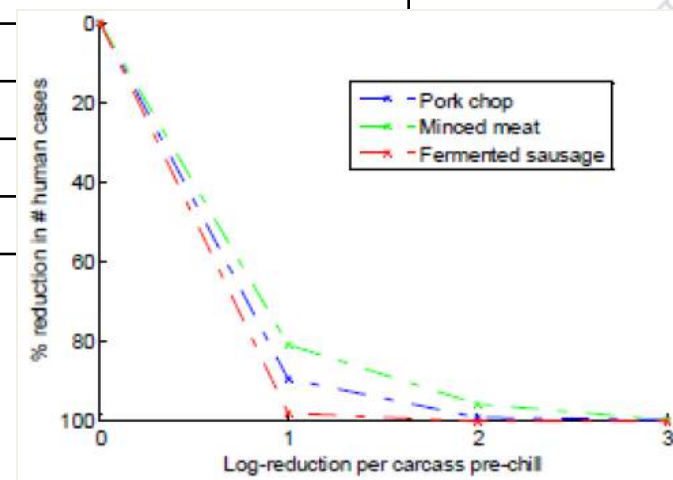
“Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector carni porcí”

Partners:



“Alternatives de descontaminació de canals porcines en escorxadors”

Efecte bactericida en <i>Salmonella Typhimurium</i>	Tractament
Sense reducció	UV germicida 254 nm aplicat 15 segons
	Ionització catalítica radiant (fotocatàlisi RCI) ambiental
< 1 log UFC/cm ²	Aigua potable
	Aigua electrolitzada 10/25% (65/162 ppm de clor lliure)
	Àcid làctic (3 i 5%) aplicat a 50°C
~ 1 log UFC/cm ²	Vapor d'aigua a 100°C durant 5 segons
	Diòxid de clor (5 ppm)
	Àcid làctic 3% a 20°C
1 a 2 log UFC/cm ²	Aigua potable + vapor d'aigua
	Aigua electrolitzada 35%/50%/100% (227/325/650 ppm de clor lliure)
	Àcid làctic (3 i 5%) a 20°C
	Aigua potable + Àcid làctic 3% a 20°C
	Diòxid de clor (80 ppm)
~ 2 log UFC/cm ²	Aigua potable + Àcid làctic 5% a 20°C
	LAE, E-243 (etil lauroil arginat)

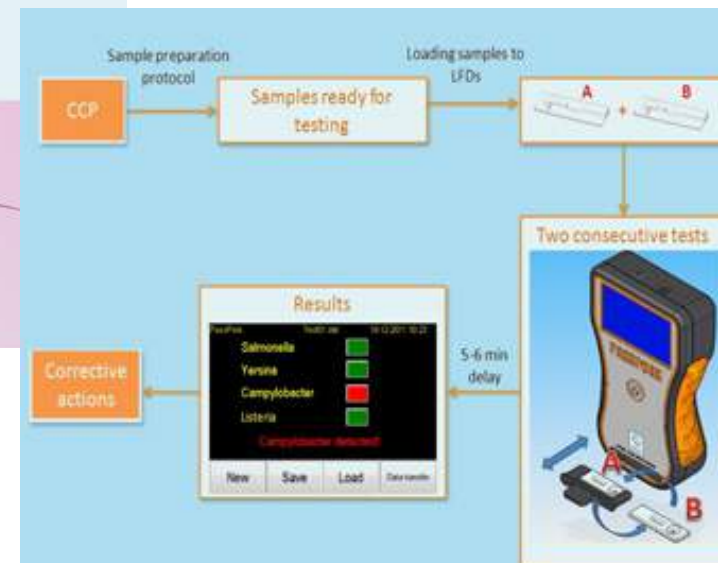




Passpork: a novel device for identifying particular key pathogens in pork meat.

www.passpork.eu

Resultats en 30 min.:
Salmonella, *Yersinia*, *Listeria*,
Campylobacter, *E.coli*



“Noves solucions de neteja de cintes en continu”

Actuacions:

- 1a fase: Assaigs a laboratori i proves pilot a indústria càrnia de diferents tipus de tecnologies:
 - Ultraviolats
 - Plasma fred
 - Ultrasons
 - Productes químics
 - Bandes antimicrobianes
- 2a fase: Construcció de prototip amb la millor opció i instal·lació a indústria càrnia.
- Difusió de resultats

 **esbelt**

 **mimasa.**
clean, safe

 **PROQUIMIA**

UAB
Universitat Autònoma
de Barcelona

 **NOEL**

 **iris**

“Alternatives per al marcatge i lectura de canals / pernils mitjançant visió artificial”

Partners:



“MEAT CODE”

- Fiabilitat de lectura propera al 100%
- Robust davant:
 - Inclinació del codi,
 - taques, variacions de velocitat, porositat de la pell de la canal
- Solució innovadora a nivell mundial



“Alternatives per a l’eliminació de castració de mascles de porcí i detecció d’olor



- Anàlisi de viabilitat tècnica i econòmica de les diferents alternatives existents al mercat o en estudi
- Desenvolupament d'un sensor òptic/electrònic automatitzat a escorxador

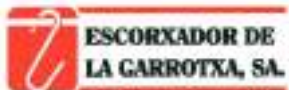


Corporación
Alimentaria
Guissona, S.A.



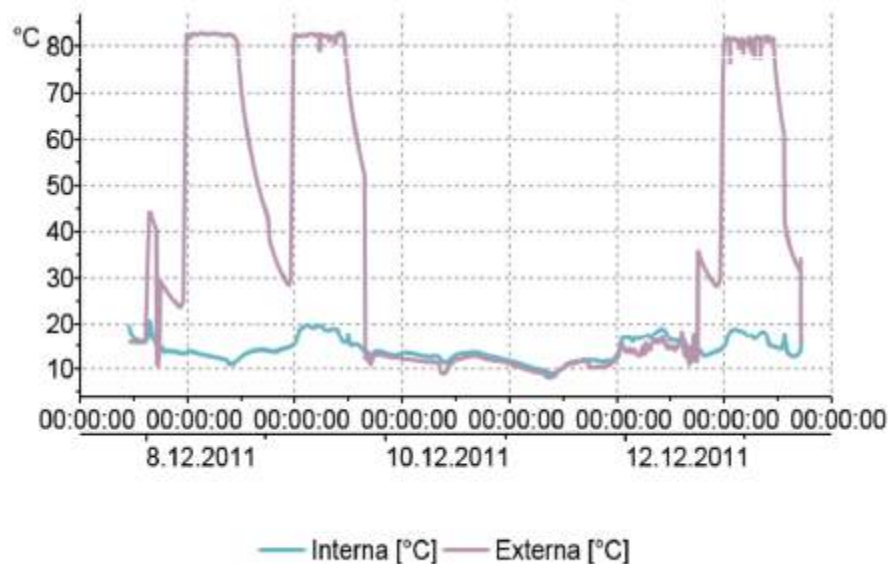
“Alternatives d’ higienització de ganivets en escorxadors i sales de desfer”

Partners:



Solucions:

Optimització del sistema tèrmic actual

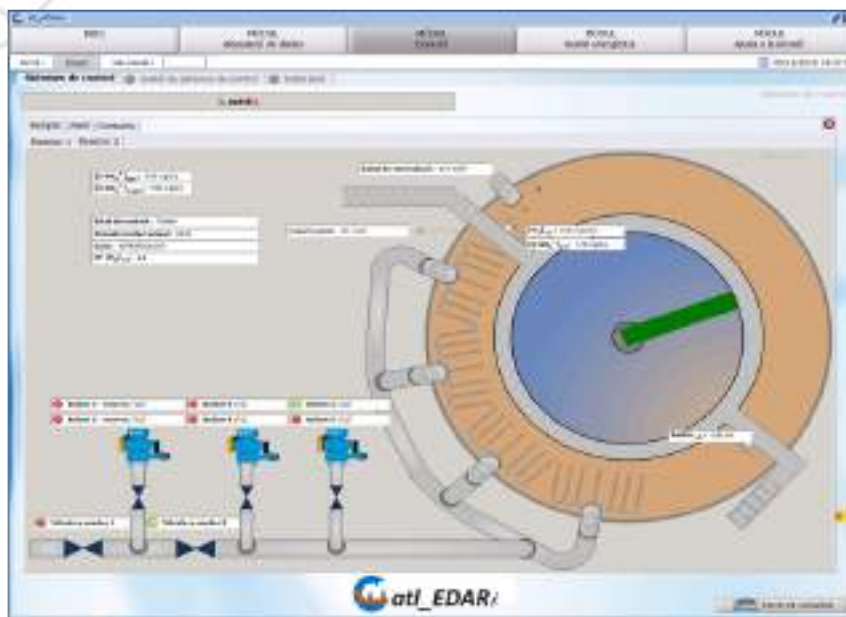


Proves a l'escorxador

-50% de
consum
elèctric



“Monitorització i definició d' accions correctores per a l' optimització energètica i d' operació a les EDAR d' escorxador i sales de desfer”



Garantir la Qualitat de l' efluent (100%)

Disminució del consum d' energia (10-35%)

Disminució del cost energètic (15-45%)

“Alternatives de valorització de pèl i residus sòlids no valoritzables de porcí”

Proves Pilot realitzades => Viable
amb Període Retorn 2-4 anys



Hidròlisi

+

Assecat



**Farina o
Pellet**



COMBUSTIÓ



**VALORTIZACIÓ ENERGÈTICA
EN CALDERES DE
BIOMASSA O ALTRES**

“Tecnologies innovadores de mesura en pernil”

Actuacions realitzades:

Desenvolupament de prototipus a empreses elaborades de pernil (o embotits) per a:

- Control de qualitat (PSE o altres defectes)
- Control de sal
- Control de greix

