

“Desenvolupament de nous sensors predictius per a productes carnis”

Sistema de monitorització dels processos d'elaboració de derivats carnis cuits, mitjançant l'estudi de les propietats òptiques dels exsudats i emulsionats. S'està desenvolupant una tecnologia òptica de selecció en línia de la durada òptima del procés de massatge dels pernils i del picat de les emulsions a fi de controlar el moment òptim de difusió d'additius i emulsionat, maximitzant tant el rendiment de cocció com la qualitat i consistència del producte final.

- Inicialment proves amb emulsionats (salsitxes frankfurt, mortadel·la)
- Posteriorment proves amb altres elaborats (pernil cuit, ...)



“Solucions avançades de gestió i monitorització energètica per a sistemes de fred/assecatge en el sector carni porcí”

Partners:

ESCORXADOR FRIGORÍFIC **AVINYÓ** S.A.



LA SELVA
JOAQUIM ALBERTÍ S.A.
— CAMP LLONG — GIRONA —



lavola
sostenibilitat

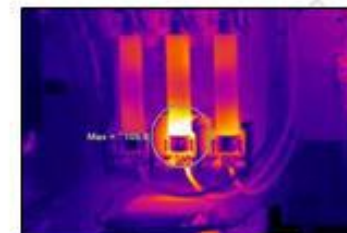
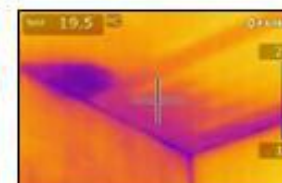
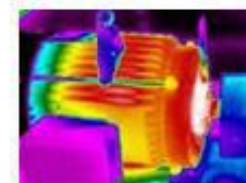


GEI-2A



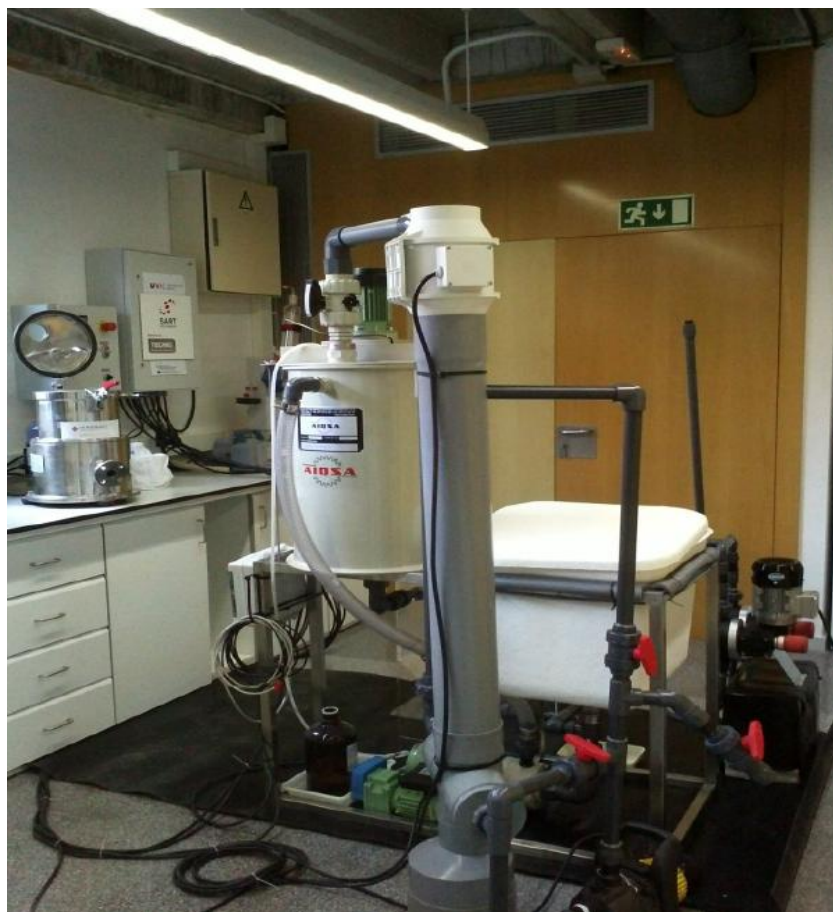
Accions realitzades:

- ➔ Instal·lació d'un sistema de monitorització energètica on-line en sistemes de fred/assecatge a les empreses càrnies participants.
- ➔ Anàlisi de les dades obtingudes a nivell individual (confidencial) i a nivell global (valors agregats o promig).
- ➔ Propostes de mesures correctores enfocades a la millora de l'eficiència energètica i la reducció del seu cost.
- ➔ Estat de la tècnica de les tecnologies més adequades per al sector
- ➔ Continuïtat en altres projectes.



“Valorització de la salmorra en empreses elaboradores de pernil curat”

Partners:



Planta pilot



Procés de separació



Sal recuperada
(75% ST 1-2% SV)

“Desenvolupament i creació d’ una marca de pernil curat d’ alta qualitat”

L’ objectiu general del projecte és la creació d’ un pernil curat d’ alta gamma

A través de FECIC, s’ està treballant per crear una IGP, a través d’ un estudi històric de l’ elaboració de pernil curat a Catalunya.

També s’ ha preparat tota la documentació per crear una marca col·lectiva comunitària, que té un nivell de protecció similar i menys tràmits administratius.

IRTA ha finalitzat un estudi que inclou:

- Avaluació i comparació de productes actuals de mercat similars al nou pernil curat que s’ elaboraria a Catalunya (ETG Jamón Serrano, DOP Prosciutto di Parma, IGP Speck Alto Adige, DOP Culatello di Zibello) en referència als paràmetres establerts.
- Identificació i posada a punt de tecnologies no destructives que permeten avaluar d’ una manera ràpida els paràmetres establerts.
- Definició dels paràmetres i rangs a incorporar al reglament d’ ús.

“Sistema de seguiment continu d’ubicació i temperatura del producte carni a la cadena de distribució”

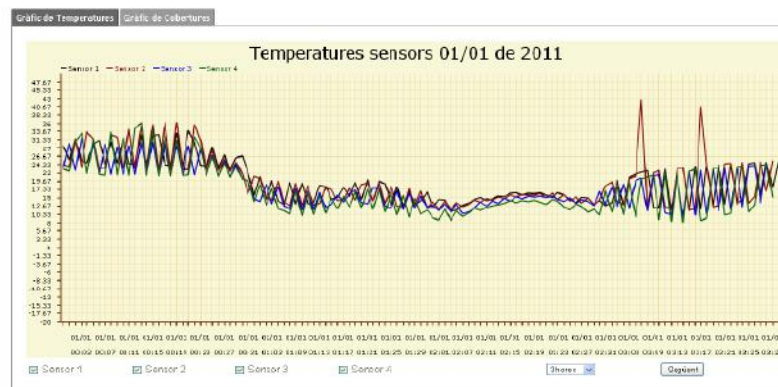
Partners:



- ✓ permet veure en temps real (web) temperatura i ubicació
- ✓ no cal esperar a rebre les dades
- ✓ el control associat al producte i no al transport
- ✓ control des d'origen (millor garantia de seguretat alimentària)
- ✓ cost baix
- ✓ Informació no manipulable
- ✓ Ideal per a enviaments a llargues distàncies



Mobile Cold Control



“Nova Gamma productes: snacks i tapes sense fred”



Per gaudir del tradicional pernil o xoriç o fuet... de manera pràctica, a qualsevol lloc i en qualsevol moment.

Es pot emmagatzemar sense fred. Es pot oferir en expositors a qualsevol punt de venda.

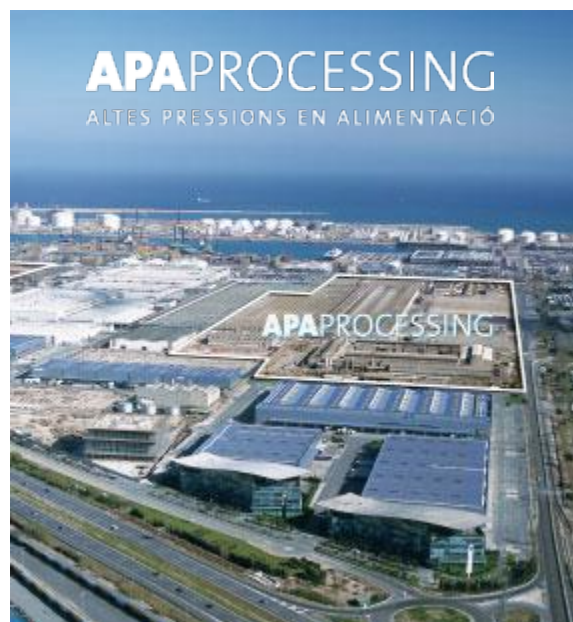


“Implantació d’una empresa de servei d’altres pressions hidrostàtiques a maquila”



Permet una millora de la seguretat alimentària i un increment de la vida útil del producte mitjançant la destrucció dels microorganismes patògens, i estabilitza els productes sense additius o sense sal.

S'utilitza per a productes carnis, peix, suc i begudes, formatges i làctics, vegetals, i tot tipus de productes envasats.



“Eina interactiva per a la gestió del Manual de seguretat alimentària del sector carni porcí”



carndeporc.cat
el web del sector carni porcí

buscar a 333



filtrar per:

Articles

REGISTRAT

LOGIN

37848 Professionals registrats



Notícies

Seccions

Economia

Comunitat

Classificats

Guia333

Seguretat Alimentària

Usuaris



INNOVACC
ASSOCIACIÓ CATALANA D'INNOVACIÓ
DEL SECTOR CARNI PORCÍ

<http://www.carndeporc.cat> > el web del sector carni porcí

carndeporc.cat és una pàgina dedicada a la carn del porc. Pots trobar-hi articles d'especialistes, preus, agenda d'esdeveniments, borsa de treball, reportatges, legislació i seccions temàtiques sobre Seguretat Alimentària, Packaging, Neteja i Desinfecció, Transport, etc...



Aquest lloc web utilitza cookies, tan pròpies com de tercers, per recopilar informació estadística sobre la teva navegació i mostrar-te publicitat relacionada amb les teves preferències, generada a partir de les teves pautes de navegació. Si continua navegant, considerem que accepta el seu ús.

ÚLTIMA HORA

27-juny-2014 Rabobank: noves tecnologies d'envasament per allargar la vida útil de la carn fresca

27-juny-2014 Estats Units: la producció de carn de porc a 2015 es preveu superior a la de 2014

27-juny-2014 Catalunya: la televisió catalana dedica un capítol del programa "Collita pròpia" a la carn de porc

Visita la nostra botiga on-line



PREGUNTA DE LA SETMANA 26-juny-2014

Segons la EFSA, quin % dels casos de salmonel·losi en humans pot ser produïda per la carn de porc?

- > més del 25%
- > el 25%
- > menys del 25%

ESTADÍSTIQUES DEL SECTOR

Manual de
seguretat
alimentària del
sector carni
porcí



Una eina
indispensable per a
la teva empresa



Properament,
nova secció de
packaging

Producció de carn
porcina



additscomunica



ruralCat



“Metodologia del càlcul de la petjada de carboni i la petjada hídrica al sector carni porcí, i foment de la seva reducció ”

Introducció

ESTRUCTURA DE LA CALCULADORA
L'estructura de la calculadora està basada en diferents mòduls d'excel (posteriorment, relacionats a cada unitat funcional):

1. Pinsos
2. Granja
3. Escorredor
4. Espesoriment
5. Pernil_Lent
6. Pernil_Curat
7. Fuet
8. Morig

Per a obtenir resultats d'un dels productes, caldrà completar les dades relatives a l'inventari de productes i a la seva producció, ja que són els resultats que es mostren per defecte, i en la mitjana obtinguda en algun projecte.

DESENVOLUPADORS DE L'EINA

Inventaris

ELABORACIÓ DE PINSOS

ESCORREDOR

PERNIL CURAT



Bases de dades

eco nvent Centre

Oficina Catalana del Canvi Climàtic

Water Footprint Product Gallery

LCADB.sudoe

Resultats

DE RESULTATS DE LA PETJADA DE CARBONI I LA PETJADA HÍDRICA



Eina disponible a l' àrea restringida de la web:
www.innovacc.cat

“Benchmarking en gestió econòmica d’indústria càrnia de porcí”

Comparativa individual (on-line i confidencial) i comparativa en relació a les altres empreses/activitats.

L' eina inclou:

- Segmentació d' activitats
- Indicadors adequats per a cada activitat
- Lloc web on introduir i visualitzar les dades
- Revisió de la correcta entrada de dades
- Garanties de confidencialitat



Cambra de Comerç
de Girona



Cambra de Comerç
de Barcelona

3 grups d'activitats

Escorxadors i
sales de desfer

Productes curats
Producció i
llescat

Productes cuits
Producció i
llescat

Plataforma amb mòduls específics per a cada grup

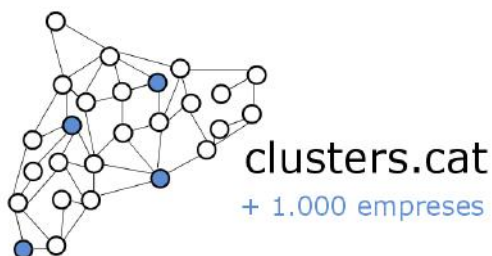
Moltes gràcies

Eudald Casas i Vaqué

innovacc@olot.cat / Tel. 972-272597

www.innovacc.cat

INNOVACC forma part de:



Amb el suport de:



Diputació de Girona

