

## Científics catalans 'dissenyen' un pernil serrà amb la meitat de sal

● La tècnica modifica el procés de salaó i assecatge, però no varia el gust i la textura

● Els investigadors pensen que el mètode es pot usar a nivell industrial en dos anys

SARA GONZÁLEZ  
BARCELONA

¿S'imaginen poder menjar un tradicional i apetitós pernil serrà però amb la meitat de sal? Encara que molts seguidors d'aquesta reconeguda menja podrien titllar de sacrilegi canviar-ne qualsevol de les característiques, el cert és que el popular pernil salat ha de ser consumit amb moderació pels que controlen el seu pes o la seva hipertensió. Ara la ciència es veu capaç de contribuir per fer-lo més saludable i nutritiu. Sis investigadors de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries de Catalunya (IRTA) han determinat que és possible reduir a la meitat la quantitat de clorur de sodi que conté el pernil curat mantenint intacte el seu apreciat gust i la seva textura.

Segons explica el coordinador de l'estudi, Pere Gou, cada quilo de pernil salat conté entre 40 i 60 grams



► Diversos pernills, durant el procés d'assecat.

de sal. Si es té en compte que l'Organització Mundial de la Salut aconsella no consumir més de sis grams de sal al dia, menjar només 50 grams de pernil curat, que equivalen a entre dos i tres grams de sal, pràcticament significa cobrir la meitat d'aquest límit.

El mètode que l'equip de Gou està

utilitzant per reduir aquesta quantitat consisteix, simplement, a efectuar modificacions en els tradicionals processos de salaó i assecat. Per a això s'introdueixen canvis en les condicions ambientals, el temps i la temperatura a la qual se sotmeten els diferents procediments. La denominació Pernil Serrà estableix un

màxim d'un 15% de sal, i per això els pernills saludables no haurien de superar mai el 7,5%. També s'està investigant com es poden identificar les cries del bestiar més adequades per aconseguir pernills serrans amb menys sal.

Gou explica que en el transcurs dels dos primers anys d'investigació han desenvolupat un sistema *on line* per controlar al mil·límetre la quantitat de greix i de sal dels pernills. La precisió que garanteix informatitzar els processos té com a objectiu, segons assegura el científic, obtenir «un resultat més ajustat al desitjat i millorar així la qualitat nutricional del producte». L'equip d'investigadors calcula que encara es necessitaran un parell d'anys més abans que el mètode pugui ser utilitzat a nivell industrial.

**MILLORAR LA QUALITAT** / La investigació dirigida per Gou està emmarcada dins del programa europeu Truefood, en què participen 32 institucions i unes 35.000 empreses agroalimentàries europees. Aquest projecte d'àmbit continental té per objectiu incrementar la competitivitat dels productes tradicionals per diferenciar-los dels internacionals a través d'innovacions que garanteixin la seguretat dels aliments i una millora en la seva qualitat nutricional. Tot això sense alterar les propietats sensorials que atrauen els consumidors. ≡