

IRTA-MONELLS» **El Institut consigue producir un jamón con un contenido reducido de sal**

El Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA) de Monells (Girona) ha conseguido en una investigación que forma parte del proyecto Truefood (Traditional United Europe Food) producir un jamón con bajo contenido en sal. Un jamón curado suele tener entre 40 y 60 gramos de sal por kilo, por lo que las personas sometidas a regímenes bajos en sodio no podían emplearlo en su dieta. El jamón del IRTA tiene la mitad de sal e idéntica seguridad alimentaria que cualquier otro jamón. El proyecto Truefood es un ambicioso plan de trabajo en que están involucradas 42 instituciones europeas (entre ellas IRTA) y unas 35.000 empresas agroalimentarias. – Redacción

L'IRTA de Monells produeix un pernil amb la meitat de sal destinat als règims baixos en sodi

IMMA BOSCH / **Monells**

● L'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA) a Monells ha aconseguit produir pernil amb un contingut reduït de sal apte per a dietes baixes en sodi (sal). La investigació forma part del projecte Truefood (Traditional United Europe Food) i té entre els seus objectius la recerca i el desenvolupament de processos tecnològics per als aliments i la difusió d'aquestes innovacions a les empreses agroalimentàries que els produeixen.

L'IRTA ha estudiat l'aplicació de diferents tecnologies que permetin obtenir un pernil assaonat amb la meitat de sal –un pernil assaonat sol tenir entre 40 i 60 grams de sal per quilo–, «però amb la mateixa seguretat alimentària». En aquest sentit, s'ha treballat en la selecció de la millor matèria primera, en el mateix procés de salaó i en el procés d'asse-

catge.

El projecte Truefood és un ambiciós pla de treball en el qual estan involucrades 42 institucions d'arreu d'Europa (entre les quals hi ha l'IRTA) i prop de 35.000 empreses del sector agroalimentari. Un dels seus principals reptes és millorar la competitivitat en la producció d'aliments tradicionals a través d'innovacions que garanteixin la seva seguretat i satisfacin les expectatives dels consumidors cap a aquests tipus de productes. «Els consumidors volen aliments segurs, sense riscos microbiològics, però al mateix temps volen una mínima manipulació i que portin el mínim d'additius», diuen.

Per a la gran majoria d'empreses fabricants o productores d'aliments tradicionals és difícil investigar o desenvolupar noves metodologies, tant per qüestions de costos com de tecnologia.

Investigación sobre jamón curado con menos sal

■ El IRTA, dependiente de la Generalitat, trabaja para obtener un jamón curado con la mitad de sal de lo habitual, beneficioso para personas con tensión alta o problemas cardiovasculares.

L'IRTA, Metalquímia i Casademont s'alien per impulsar la R+D

Les tres firmes creen una aliança estratègica per adobar embotits d'una manera accelerada



ARXIU

Adriana Casademont, Josep Lagares i Josep M. Monfort en la firma de l'acord

R. R.
Barcelona

Les empreses gironines Metalquímia i Casademont i l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA), que depèn de la Generalitat, han signat una aliança estratègica per

desenvolupar un innovador procés d'asseccament i adobament de productes carnis que tindrà com a conseqüència una dràstica reducció del temps total del procés, inferiors costos financers i d'operació, i una millora significativa del cost energètic i l'optimització de l'impacte

ambiental del procés productiu total.

«És un innovador sistema d'adobament, que s'aplica després de superar l'etapa fermentativa, que transformarà d'una manera revolucionària el procés d'asseccatge d'embotits, amb importants avantatges econòmics i mediambientals», explica Josep Lagares, director general de Metalquímia, empresa gironina líder mundial en el disseny i la implantació de solucions integrals «claus en mà» per a la fabricació de tecnologia per a productes carnis.

Aquest procés –segons expliquen els promotors– permet eliminar les llargues estades en càmeres, simplifica la producció i obté una millora significativa de l'eficiència energètica.

Presentació a Frankfurt

Aquesta tecnologia, denominada QDS, es presentarà al sector carni internacional en el marc de la Fira IFFA, l'esdeveniment més important del sector carni mundial, que se celebrarà a Frankfurt del 5 al 10 de maig. L'IRTA és el propietari de la patent internacional de l'innovador procés, Metalquímia s'ha encarregat de l'enginyeria, el disseny i la construcció dels equips, i Casademont ha fet totes les proves d'aplicació industrials. ♦