

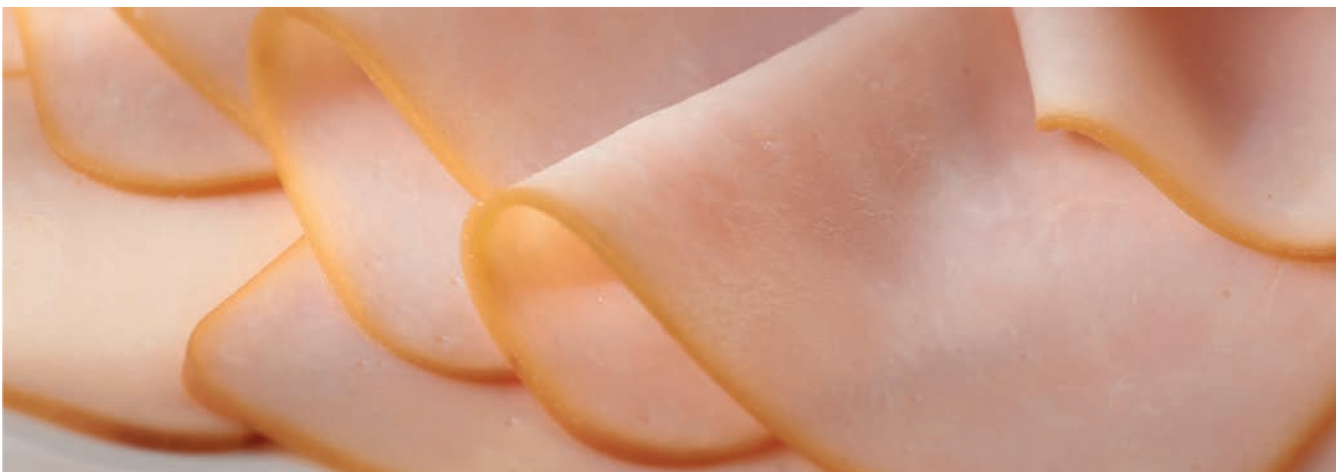


OPTIMIZACIÓN DE NITRIFICANTES EN ELABORADOS CÁRNICOS

Sant Dalmai, SAU ha liderado un proyecto sobre la optimización de nitrificantes donde también han participado las empresas “Esteban España SA” y “Joaquim Albertí SA” juntamente con científicos del IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentaria) y la UAB (Universidad Autónoma de Barcelona).

La industria alimentaria del siglo XXI tiene el deber de ofrecer alimentos seguros, la necesidad de ser sostenible, y el derecho a defender la aplicación de procesos e ingredientes esenciales.

La reducción de aditivos en los alimentos es una de las grandes tendencias del sector, y el mercado presiona a las administraciones para restringir los usos permitidos. Es cierto que hoy en día, la tecnología y la mejora en el control de procesos permiten simplificar muchas recetas, pero es necesario que las evaluaciones de aditivos se hagan contemplando los beneficios y los riesgos de cada caso. Se debería evitar la aprobación de normativas redactadas sin mucho rigor científico, ya que es imprescindible preservar la salud de las personas y la sostenibilidad de su entorno. La estrategia para conseguirlo consiste en establecer colaboraciones entre empresas y centros tecnológicos independientes, para abordar la búsqueda desde la corriente teórica y práctica. El resultado será la obtención de datos fiables, representativos de la realidad, que permitirán tomar decisiones correctas si se saben compartir con las administraciones.



La comisión europea ha puesto en marcha una revisión del uso de nitritos y nitratos con el objetivo de reducir las dosis autorizadas sin comprometer la seguridad de los alimentos. Algunos países de la Unión Europea ya aplican regulaciones más restrictivas que las establecidas en la normativa que actualmente se nos aplica a nosotros, pero o bien tienen climas más fríos que el nuestro, o bien comercializan alimentos con vidas útiles más cortas.

En Sant Dalmai SAU nos avanzamos a esta revisión, y en 2017 nos planteamos dudas que la bibliografía no nos sabía responder:

- ¿Cuáles son las dosis residuales de nitritos y nitratos a los productos cárnicos cocidos? Solo si tenemos estos datos podemos estimar el riesgo que supone el consumo de productos cárnicos nitrificados, pues esto es lo que realmente consumimos cuando comemos.
- ¿Cuál es la dosis efectiva de nitritos para inhibir el crecimiento de *C. Botulinum*? ¿En qué momento de la etapa productiva se producen la inhibición de las esporas?

Queríamos valorar datos reales y sabíamos que tendría mucho más valor una investigación conjunta. Contactamos con el clúster cárnico porcino Innovacc, y con su coordinación, se pudo organizar el proyecto.

Soluciones innovadoras para reducir el uso de nitrificantes en elaborados cárnicos cocidos manteniendo la seguridad alimentaria y la calidad organoléptica. Proyecto financiado a través de la operación 16.01.01 (cooperación para la innovación) del PDR de Cataluña 2014-2020

