

Barcelona, 3 de Febrero de 2014

TRIMSCAN, sistema para la determinación en línea del porcentaje de magro/grasa en trozos de carne (trimmings) para mejorar la competitividad de las PYMEs del sector cárnico.

Los productos cárnicos elaborados, incluyendo los productos frescos, cocidos o ahumados tales como salchichas tipo Frankfurt, mortadela, salami, chorizo, etc. utilizan como materia prima recortes de carne de cerdo o ternera, o una combinación de ambas. La Unión Europea (UE27) es uno de los grandes productores de carne a nivel mundial. La UE produce alrededor de 21 millones de toneladas de carne de cerdo y casi 8 toneladas de carne de vacuno (UE25).

Típicamente, los mataderos o salas de despiece suministran la materia prima en contenedores de diversos tamaños (Euronorm E1, E2, etc.) que son previamente clasificados en relación a su contenido de magro/grasa. Los porcentajes de magro/grasa más típicos son 90/10, 80/20, 70/30, 60/40, 50/50, etc. Los diferentes porcentajes se consiguen utilizando carne de diferentes partes de la canal de cerdo o ternera para así poder obtener el contenido de grasa deseado. El contenido de magro/grasa en los contenedores pre-clasificados pueden tener una variación de hasta un +/-5%.

En la elaboración de los diferentes productos cárnicos, el control del contenido de magro/grasa es de vital importancia para poder asegurar la calidad final del producto final y cumplir con las especificaciones del producto. Un conocimiento preciso del contenido de magro y grasa en la materia prima permite reducir el exceso de contenido magro.

Las variaciones del contenido de grasa en la materia prima pueden generar pérdidas económicas importantes además de números problemas durante el proceso de producción. Los problemas más usuales debidos a la variabilidad en la materia prima son una proporción de sal excesiva en relación al contenido magro, problemas texturales, endurecimiento de la superficie, defectos visuales así como mermas de producto.

El principal objetivo del proyecto es desarrollar un método de determinación del contenido de grasa y magro en contenedores (tipo Euronorm) de recortes de carne. La medida se hará de forma automática, no invasiva, en línea y con una precisión inferior al 1.5%.

Los resultados del proyecto TRIMSCAN ofrecerán a los mataderos, salas de despiece y productores cárnicos una herramienta que les permitirá ser más competitivos mediante un ajuste adecuado del contenido de magro y grasa. TRIMSCAN eliminará la necesidad de utilizar métodos de control poco precisos y lentos como son el muestreo y análisis manual en carne picada.

TRIMSCAN permitirá mejorar de forma substancial los procesos de producción mediante la homogeneización de la calidad del producto final así como una mejora en la reducción de producto que no alcanza las especificaciones mínimas del producto.

TRIMSCAN representa una oportunidad de negocio real para las PYMES del sector cárnico.

El 22 de enero de 2014, se celebró la reunión de lanzamiento de proyecto en Parma, donde se reunieron todos los socios del proyecto y se presentó la estructura general que servirá de base para el trabajo que se llevará a cabo durante los próximos meses.