



Coordinatore del progetto: Lenz Instruments S.L.

E-mail: info@lenz-instruments.com

Tel.: (+34) 93.176.51.32

Barcellona, 3 febbraio 2014

TRIMSCAN, aumento della competitività delle PMI del settore della lavorazione delle carni utilizzando l'analisi del grasso dei triti di carne sulla linea di produzione.

Molti prodotti a base di carne come hamburger e salsiccie, prodotti cotti o affumicati come i wurstel o la mortadella, e salumi stagionati come il salame o il chorizo, utilizzano come materia prima i triti, principalmente triti suini o bovini, o una combinazione di entrambi. Nella Comunità Europea la produzione annuale di triti di carne è molto elevata; nel 2011, ad esempio, sono stati prodotti circa 14 milioni di tonnellate di triti di suino e 3.5 milioni di triti di bovino.

Nei macelli le cassette di trito sono preclassificate in base al diverso rapporto magro/grasso (ad esempio 90/10, 80/20, 70/30, 60/40, 50/50, ecc). Questa classificazione viene fatta normalmente da operatori addestrati ed esperti che manualmente miscelano carni da diverse parti della carcassa per ottenere il contenuto di grasso voluto. Nonostante le carcasse abbiano già una loro classificazione rispetto al contenuto di grasso e nonostante l'esperienza degli operatori, la quantità media di grasso nel prodotto mostra inevitabilmente un'ampia variabilità. Normalmente, infatti, il contenuto di grasso nei triti ha una variabilità vicina al 5%.

Nella tecnologia di trasformazione delle carni il controllo della percentuale di grasso nei triti è molto importante per assicurare omogeneità e qualità al prodotto finale, per ridurre un inutile ed eccessivo uso di tagli magri e per soddisfare alcune caratteristiche richieste dalle normative e dai consumatori. Una variabilità superiore al 3% può produrre rilevanti perdite economiche e creare difficoltà all'azienda.

I più comuni effetti sulla qualità sono rappresentati da un'eccessiva concentrazione di sale, da un peggioramento della consistenza, dalla possibile formazione di incrostazioni superficiali e anomalie di presentazione, dallo sviluppo di odori anomali e da un sostanziale deterioramento qualitativo del prodotto. Dal punto di vista aziendale questo può comportare la necessità di aumentare il numero dei campionamenti manuali e di modificare le formulazioni in corso d'opera.

Il principale obiettivo del progetto è lo sviluppo di un sistema di analisi del grasso in linea, in grado di determinare automaticamente il contenuto del grasso in contenitori di tipo EU standard, con un'accuratezza superiore al 1.5%. Il progetto TRIMSCAN fornirà alle PMI del settore e ai macelli uno strumento pratico ad un costo accessibile, per renderle più competitive riducendo almeno del 2% i costi dovuti ad un uso superfluo di tagli magri, ed evitando loro di procedere a laboriosi campionamenti e riformulazioni di impasti. TRIMSCAN quindi migliorerà e semplificherà i processi di produzione, rendendo più omogenea la qualità del prodotto finale e riducendo di almeno il 2% la percentuale di resi dovuti a prodotti che non soddisfano le normative di legge e/o le esigenze dei

consumatori. TRIMSCAN rappresenta un effettivo vantaggio commerciale per PMI del settore.

Il 22 gennaio 2014 si è tenuto a Parma il primo incontro tra i partner del progetto, per anticipare la struttura generale del lavoro che sarà sviluppato nei prossimi mesi.

Dati TRIMSCAN:

- **data d'inizio:** 2014-01-01
- **durata:** 24 mesi
- **Accordo di sovvenzione n°:** 605758
- **Costo del progetto:** 1.435.299 euro
- **Finanziamento europeo:** 1.078.999 euro

Sottoprogramma: SME-2013-1 Ricerca per le PMI

Tipo di contratto : Ricerca per le PMI.

PARTNERS

- Lenz Instruments SL, Spain (Project Coordinator) – www.lenz-instruments.com
- G & M Steel fabricators limited, Ireland - www.gmsteel.com
- Stevia Kereskedelmi Es Szolgaltato Korlatolt, Felelossegu Tarsasag, Hungary - <http://www.stevia.hu/>
- Golfera In Lavezzola Spa, Italy - www.golfera.it
- Ateknea Solutions Catalonia, S.A., Spain – www.ateknea.com
- Teknologisk Institut, Denmark - www.teknologisk.dk
- Stazione Sperimentale per L'industria Delle Conserve Alimentari, Italy - www.ssica.it
- Sassi Spa, Italy – www.sassispa.com

Questo Progetto ha ricevuto un finanziamento dall'Unione Europea nel quadro del 7° programma per la ricerca, lo sviluppo tecnologico e la dimostrazione, con l'accordo di sovvenzione N° 605758.