

El clúster carni Innovacc aposta per les etiquetes intel·ligents i menys plàstic en l'envasat

L'associació també té línies d'estudi sobre la reducció de nitrificants en l'elaboració de productes per fer-los més saludables



Pla general de l'assemblea d'Innovacc a Olot | ACN

L'Associació catalana d'innovació del sector carni porcí, Innovacc (<https://www.innovacc.cat/>), ha donat a conèixer alguns dels estudis d'investigació que tenen en marxa, coincidint amb la celebració de l'assemblea general que s'ha fet a Olot.

S'ha destacat la recerca de plàstics més sostenibles en l'envasat dels productes (especialment els llescats), per millorar així el seu reciclatge i sense perdre les propietats i la seguretat alimentària.

El gerent de l'associació, Eudald Casas, ha explicat que una de les línies és reduir el gruix del plàstic, mentre que d'altres treballen en la incorporació de materials biodegradables (aquesta és l'opció més cara).

L'ús d'etiquetes intel·ligents amb sensors tecnològics per comprovar la caducitat real dels productes envasats i la reducció de nitrificants en l'elaboració de productes carnis per fer-los més saludables són altres línies d'investigació.

La reducció del plàstic que s'utilitza en l'envasat de productes carnis, especialment els llescats, és un dels reptes que s'ha proposat el sector. Algunes empreses ja han començat a reduir el gruix de les làmines de plàstic que separen els productes, però hi ha altres opcions per aconseguir guanyar en sostenibilitat.

L'associació, que té com una de les seves funcions principals compartir i donar a conèixer els processos innovadors amb la idea d'"engrescar" els empresaris a incorporar-los i animar-los a seguir investigant per avançar en el camp de la innovació, ha superat per primer cop el centenar d'associats, dels quals, 86 són empreses. La resta són institucions, centres de recerca, universitats i associacions professionals o cambres de comerç.

Pel que fa al volum de negocis de les empreses associades, calculen que durant el 2017, van generar més de 4.300 milions d'euros (MEUR) amb facturació agregada i van donar feina a 17.000 treballadors.

Segons ha explicat el gerent d'Innovacc, Eudald Casas, s'està estudiant com incorporar plàstics més purs i amb un reciclatge més eficient, com és l'anomenat PET (politereftalat d'etilè), que es pot reciclar directament a la planta de residus.

També hi ha una altra línia d'investigació centrada en l'ús de productes biodegradables, de manera que, el consumidor, un cop s'hagi menjat el producte carni, també pugui llençar les làmines i envasat al contenidor marró.

Aquest procediment, però, és el més car de tots perquè encareix el procés d'envasat. També és el que presenta majors dificultats tècniques.

"Al ser un envàs orgànic, el producte es degrada més i permet que traspassi més l'oxigen, dificultant així la seva reserva, però es podria utilitzar amb productes de menys caducitat", ha detallat Casas.

Les etiquetes intel·ligents per comprovar la caducitat dels productes és un dels projectes més innovadors que hi ha en marxa és l'ús de sensors tecnològics combinats amb etiquetes intel·ligents per a envasos alimentaris.

Es tracta d'un sistema que permet detectar l'estat dels gasos que s'utilitzen en l'envasat per aguantar al màxim el producte (el que es coneix com a atmosfera protectora).

L'objectiu és que, mitjançant una etiqueta intel·ligent i fent una fotografia amb una aplicació, es pugui veure l'evolució dels gasos i determinar si realment es pot allargar la data de caducitat. Un dels avantatges és que, fins ara, aquesta detecció es fa obrint els envasos i destruint producte però, aquest nou sistema, permetria aprofitar al màxim la producció.

D'altra banda, amb aquesta informació més exhaustiva, es podria allargar la vida de determinats productes, sempre i quan la normativa acceptés aquesta "caducitat dinàmica".

Una altra preocupació del sector carni és aconseguir reduir l'ús de sals nitrificants en l'elaboració de productes, garantint, al mateix temps, les qualitats i propietats del producte i els nivells sanitaris.

Casas explica que, en els darrers anys, hi ha hagut determinats "rumors falsos" i informacions que han "causat alarma" al voltant del consum de productes processats i els possibles riscos de càncer.

Innovacc està estudiant si és possible reduir aquests components que garanteixen que hi hagi una seguretat alimentària i, al mateix temps, que siguin més saludables per tenir menys presència de sals.

"Cal mirar fins on es pot baixar, perquè hi ha el risc que, si es baixa massa, puguin sorgir bacteris que ocasionin problemes de salut molt greus, o fins i tot mortals", precisa el gerent. És per això que s'estan buscant alternatives amb productes naturals que puguin substituir aquests productes químics.

Durant la reunió d'associats que s'ha fet a Olot, també s'han exposat altres investigacions, com ara el disseny d'un robot que empeny i arrossega gàbies de transport d'embotits guiats a través d'un sistema de rails aeris.