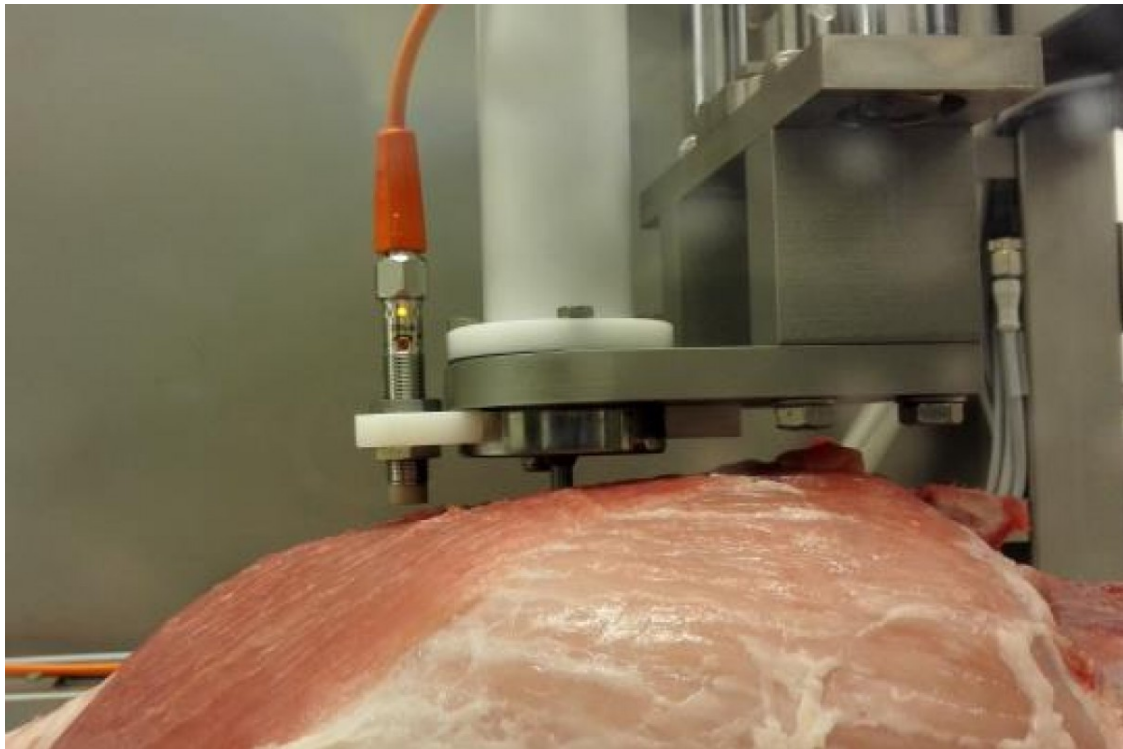


Creen una sonda òptica que mesura la qualitat del pernil de forma instantània

L'empresa Lenz Instruments ha encapçalat aquest desenvolupament que s'emmarca en el projecte Q-PORK liderat pel clúster del sector carni porcí INNOVACC



Detall de la tecnologia desenvolupada per Lenz Instruments amb una peça de pernil. | INNOVACC

L'empresa catalana Lenz Instruments, amb seu al 22@ a Barcelona, ha desenvolupat una sonda que permet controlar i millorar la qualitat del pernil durant el procés de producció. Concretament, aquesta tecnologia mesura paràmetres de la carn de pernil com ara la seva capacitat de retenir aigua o d'absorbir sal sense haver de fer malbé el producte. Aquesta informació permetrà als productors de pernil curat i pernil cuit optimitzar els seus processos d'elaboració i millorar el sabor i la qualitat dels seus productes, a banda de les seves característiques nutricionals.

Aquest desenvolupament s'emmarca dins del projecte 'Q-PORK. Alternatives de millora de la qualitat de la carn de porc i productes derivats?', liderat pel clúster del sector carni porcí INNOVACC, amb seu a Olot (Garrotxa) en l'àmbit de la Comunitat RIS3CAT INNOÀPAT, coordinada per IRTA, i que compta amb el suport d'ACCIÓ. A banda de Lenz Instruments i INNOVACC, també formen part del projecte QPORK les empreses Argal, Artigas, Boadas, Càrnica Batallé, Enginyeria Informàtica Olot, Espuña, CAGSA Bon Àrea, La Selva, Noel, Pujolàs, Timpolot i Ramon Ventulà, així com la Universitat Autònoma de Barcelona.

Segons Jacobo Álvarez, responsable d'R+D de Lenz Instruments, *¿al voltant d'un 10% de la producció de pernil presenta una qualitat deficient relacionada amb una baixa capacitat per retenir aigua?. ¿Si no es gestionen correctament, aquests pernils acabaran essent excessivament salats i presentaran una textura i un color poc agradables?*, entre altres problemàtiques, que es podrien evitar o reduir mitjançant una anàlisi individual de cada peça a la línia de producció.

Es tracta de tecnologia innovadora, ja que *¿fins al moment no existeix cap tècnica per analitzar la qualitat de la carn del pernil i els productors no poden controlar aquest paràmetre, com sí que es podrà fer amb aquesta nova eina?*, subratlla Álvarez. El responsable d'R+D de Lenz Instruments destaca també que amb aquesta tecnologia ofereixen *¿la base per poder controlar millor i reduir la sal del pernil curat, que és un dels productes amb més contingut de sal de la nostra dieta?*, de manera que s'ajudi també al foment d'una dieta més equilibrada i baixa en sodi.

Actualment els desenvolupaments de Lenz Instruments es troben en fase d'optimització i validació industrial amb la col·laboració de les empreses d'elaborats carnis Espuña, Boadas, La Selva, Noel i Ramon Ventulà. De fet, dos equips automàtics pel control de qualitat de pernil s'han integrat a la planta d'Espuña d'Olot (Girona). D'altra banda, en el marc del projecte Europeu SliceWatch (www.slicewatch.eu (<http://www.slicewatch.eu>)), Lenz Instruments està treballant en el desenvolupament de tecnologies complementàries que permetin controlar i millorar la qualitat del pernil curat.

INNOVACC representa al clúster del sector carni porcí català. L'entitat és una associació sense ànim de lucre que forma part del Programa Catalonia Clusters de la Generalitat de Catalunya, pertany al registre d'Agrupacions Empresariales Innovadores (AEI) del Ministeri d'Indústria, i té la certificació Bronze Label de l'European Secretariat for Cluster Analysis (ESCA).

L'Associació Catalana d'Innovació del Sector Carni Porcí ¿INNOVACC? ja té 10 anys de trajectòria durant els quals ha crescut i s'ha anat consolidant com a clúster d'aquest sector per a tot Catalunya. L'entitat reuneix empreses de tota la cadena de valor a més d'institucions relacionades amb el sector situades a l'entorn de les empreses (universitats, cambres de comerç, centres d'R+D+i, associacions professionals...). Actualment agrupa 95 associats, 79 empreses i 16 institucions. Les empreses associades tenen una facturació total aproximada de 3.500 milions d'euros i més de 14.500 treballadors. L'objectiu principal del clúster és enfortir la competitivitat de les empreses mitjançant la innovació i la cooperació.