



# La Universidad de Salamanca impulsa proyectos de investigación aplicada al desarrollo del sector agropecuario de la Región

## Comercializar una miel 'gourmet'

**E**L catedrático José Sánchez dirige el proyecto de la Universidad junto a la cooperativa de apicultores Reina Kilama en el que se realiza un estudio profundo de la miel tras analizar previamente las características físico-químicas del producto. "Los controles de calidad se realizan desde la misma Universidad", explica el director del grupo de Panilología que destaca que en el proyecto también quieren que tenga un papel activo los consumidores sumados a los análisis sensoriales y organolépticos. En el proyecto participa el departamento de Administración de la institución académica con el objetivo de "impulsar el proceso de comercialización en la categoría de 'gourmet' de las mieles monoflorales. En concreto, de la miel de encina, de cantueso y el polen monofloral. "Creemos que estos productos tienen

una calidad distintiva que se atestigua a través de los procesos fisicoquímicos y polimicos y desde el punto de vista del marketing queremos dotarles de los medios necesarios para impulsar su comercialización a todos los niveles", detalla Eva Lahuerta, del departamento de Administración. La iniciativa está promovida por la Universidad y la Diputación de Salamanca.



José Sánchez.

## Modelos predictivos para la calidad del ibérico

**P**REDECIR los parámetros que permitirán saber la calidad del ibérico es el proyecto que desarrolla Miriam Hernández, doctoranda de la Escuela Politécnica de Zamora. Para ello, según detalla, se realizan análisis de cerdos pre-montañera, antes de consumir bellota; en el momento del sacrificio; y en la curación de las paletas y los jamones. "Con ese tipo de análisis podemos determinar cómo ha sido el manejo y la alimentación de los cerdos en las dehesas o las explotaciones", detalla. Y es que el objetivo final es realizar un análisis rápido "que no sea destructivo y que permita predecir la calidad final del producto a bajos costes y asequible para la industria alimentaria", subraya la experta. Entre las características, Miriam Hernández detalla que el jamón ibérico de aquellos cerdos que han consumido bellota tienen

una calidad "muy buena" debido a que tienen un perfil lipídico saludable, bajo nivel en ácidos grasos saturados y alto nivel en ácidos grasos monoinsaturados. "El objetivo es correlacionar los análisis fisicoquímicos con la calidad final del producto", indica Hernández. Participan la Diputación y la Universidad de Salamanca junto a Carrasco Guijuelo.



Miriam Hernández.

## Agricultura ecológica para la sostenibilidad de la dehesa

**Q**UE la dehesa y la actividad agrícola y ganadera que en ella se desarrolla tengan futuro. Con este objetivo, el investigador Carlos Palacios ha reunido a paisajistas, ambientalistas, expertos en producción vegetal y ambiental para definir cuál es la situación de la dehesa en 2019 y cómo revalorizarla utilizando como medio la producción ecológica no invasiva.

Como ejemplo, Javier Plaza, becario del proyecto señala la utilización del Pastoreo Racional Voisín (PRV) consistente en aumentar la carga ganadera e ir disminuyendo progresivamente el espacio en el que se encuentran los animales para así aumentar el rendimiento y las características de los pastos. Entre las contribuciones del proyecto también se encuentra la mejora de la producción vegetal, a través de especies locales

que puedan adaptarse mejor o en conjunto con los que ya están en el terreno; así como monitorizar con sistemas modernos para evitar las amenazas entre los animales salvajes y domésticos que conviven. Para ello pueden servirse de GPS, implantación de cámaras en los terrenos o sistemas automáticos. En el proyecto participa la Universidad, la Diputación y Agralsa.



Carlos Palacios.