La Opinión El Correo de Zamora
Zamora
27/01/22
Pr: Diaria
Tirada: 3.411
Dif: 2.693
Cod: 144155498
Pagina: 4
Secc: LOCAL Valor: 1.367,94 € Area (cm2): 320,0 Ocupac: 37,09 % Doc: 1/1 Autor: Carlos Gil Andrés Num. Lec: 15000

El Campus de Zamora, implicado en la mejora de la calidad de la carne

El equipo de la catedrática Isabel Revilla forma parte del proyecto europeo mEATquality, que trabaja con el cerdo y el pollo

Carlos Gil Andrés

La Universidad de Salamanca y más en concreto el Campus Viriato de Zamora, participa en el proyecto europeo mEATquality, nueva iniciativa internacional financiada en la última convocatoria del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Comisión Europea orientada a implementar la calidad en la cadena de producción de la industria cárnica europea de cerdo y pollo de engorde.

En este sentido, la catedrática del Área de Tecnología de Alimentos de la USAL de la Escuela Politécnica Superior de Zamora, Isabel Revilla y su grupo de investigación formarán parte del equipo de científicos participantes en este proyecto que persigue ofrecer al consumidor carne de cerdo y pollo de mejor calidad, asegurando un elevado nivel de bienestar animal y los estándares de calidad en todos los aspectos de su producción, desde la cría y manejo del animal en las granjas hasta la elaboración de los propios productos derivados de la carne.

Para ello, un equipo multidisciplinar, coordinado desde los Países Bajos por el centro de investigación Wageningen Research, formado por 18 organizaciones de siete países diferentes de la Unión Europea trabajará directamente con ganaderos y socios de la industria de transformación de la carne para el desarrollo de conocimiento científico y soluciones prácticas. Adicionalmente, se perseguirá, también, el objetivo de reducir el impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad económica de la cadena.

Primera reunión

El mEATquality celebró durante los pasados días 19 y 20 de enero la primera de las reuniones anuales del proyecto en formato digital, que reunió a más de 60 personas para debatir y coordinar todas las actividades previstas para 2022 y los 3 años siguientes.

Durante la sesión, el coordinador del proyecto, Hans Spoolder, y Valerio Abbadessa, de la Comisión Europea, dieron la bienvenida a los socios participantes en la iniciativa y presentaron las principales disciplinas básicas de la investigación. Asimismo, Abbadessa destacó la importancia de la investigación sobre la calidad, la seguridad y la autenticidad de la carne como parte integrante de la Estrategia "De la granja a la mesa" de la Unión Europea.

Isabel Revilla, catedrática de Tecnología de los Alimentos. | J. de la Fuente

Coordinado por Wageningen Research (Países Bajos), mEATquality, está formado por las universidades de Wageningen (Países Bajos), Aarhus (Dinamarca), Salamanca y Córdoba (España), Ciencias de la Vida de Pozna - PULS (Polonia) y del Sarre y de Rostock (Alemania) como socios académicos; además de por cinco centros de investigación.