LA GACETA
La Gaceta de Salamanca
Salamanca
27/01/22
Pr: Diaria
Tirada: 8.278
Dif: 6.735
Cod: 144158869
Pagina: 6
Secc: LOCAL Valor: 2.749,00 € Area (cm2): 523,2 Ocupac: 55,47 % Doc: 1/1 Autor: R.D.L. | SALAMANCA Num. Lec: 69000

La Universidad participa en un gran estudio europeo de calidad de la carne

El grupo de Isabel Revilla, catedrática de Tecnología de Alimentos, analizará muestras de cerdo producido de forma ecológica ▮ El proyecto tiene 6M de financiación en 4 años

R.D.L. | SALAMANCA

La Universidad de Salamanca está implicada en el gran proyecto europeo "mEATquality", una iniciativa internacional financiada con casi 6 millones de euros en 4 años dentro de la última convocatoria del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Comisión Europea. El objetivo: implementar la calidad en la cadena de producción de la industria cárnica europea de cerdo y pollo de engorde.

La catedrática del Área de Tecnología de Alimentos de la institución académica salmantina Isabel Revilla y su grupo de investigación forman parte del equipo de científicos implicados en este proyecto para 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.

Un almacén de carne de Salamanca. | ARCHIVO

Equipo multidisciplinar. Un equipo multidisciplinar formado por 18 organizaciones de siete países diferentes de la Unión Europea con universidades, centros de investigación y socios de la industria cárnica, coordinado desde los Países Bajos por el centro de investigación Wageningen Research, trabajará directamente con ganaderos y representantes de la industria de transformación de la carne para el desarrollo de conocimiento científico y soluciones prácticas. Adicionalmente, el proyecto también tendrá como objetivo reducir el impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad económica de la cadena alimentaria.

> En el proyecto participan dieciocho organizaciones de siete países de la Unión Europea

Isabel Revilla explica que el grupo de Tecnología de Alimentos, ubicado en la Escuela Politécnica de Zamora, se encargará de analizar la calidad de la carne de cerdo producido de forma ecológica en Córdoba, cuya universidad también participa.

Este equipo trabaja desde hace más de dos décadas en la calidad de los alimentos, desde carne fresca a leche y otros productos, pero Revilla reconoce que este proyecto es un reto, pues es la primera vez que forman parte de una iniciativa de esta envergadura. "Se trata de implantar prácticas productivas para mejorar el bienestar animal y ver si estas prácticas repercuten en la calidad de la carne", comenta la catedrática.

Sobre si la carne actual es de calidad o no, la investigadora de la Universidad de Salamanca comenta que depende de quién la produce y cómo la produce, aunque añade que en el caso de los productores con los que ella ha trabajado, la calidad y las buenas prácticas están garantizadas.

"mEATquality" celebró durante los días 19 y 20 de enero la primera de las reuniones anuales del proyecto en formato digital. Durante la sesión, Valerio Abbadessa, de la Comisión Europea, 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.