



Investigadores del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca en el Campus Viriato de Zamora. EL MUNDO

> ZAMORA

Premium, desde la cría hasta el filete

Investigadores zamoranos trabajan para implementar la calidad en la cadena de producción de la industria cárnica europea de cerdo y pollo de engorde / Buscan asegurar un elevado nivel de bienestar animal. Por **E. Lera**

Buscan posicionarse como artesanos de la carne; expertos que apuestan por una producción sostenible, respetuosa con el entorno y con los propios animales. Los investigadores que se encuentran detrás del proyecto mEATquality pretenden, en primer lugar, estudiar cuáles son los factores que más afectan a la sostenibilidad, tanto económica como medioambiental, de las explotaciones de cerdo y pollo en Europa para mejorar mediante una mayor extensificación y mejora del bienestar animal. Para ello, se visitarán 140 explotaciones en varios países y se realizará un estudio del estado actual, recogiendo información sobre razas, forma de cría, alimentación, huella de carbono etcétera. Todo lo que tenga que ver con la granja.

En una segunda etapa se han seleccionado aquellos factores que pueden conducir a una mayor extensificación y sostenibilidad de las explotaciones y que pueden afectar a la calidad de la carne. En concreto, se pondrá el foco en raza, alimentación y disponibilidad y calidad del espacio. Se harán ensayos en granja comparando, por ejemplo, los desarrollos, el estrés, el comportamiento de dos razas diferentes y la calidad de la carne, ya que, según explica Isabel Revilla, catedrática del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca del Campus Viriato de

Zamora, hay razas que se adaptan mejor a la cría extensiva que otras. Y así con el resto de los factores.

También se compararán lotes en los que los animales tendrán más o menos espacio libre disponible, o diferentes elementos que mejoren la calidad del espacio (sombras, zonas para baño...) y se verá cómo afectan estos factores a la calidad de la carne, a su composición química, a sus características de sabor y a la respuesta del consumidor. Para este último punto, precisa, de manera previa se estudiarán cuáles son los condicionantes que afectan a la compra y consumo de carne fresca. Todos los resultados se analizarán en conjunto y se comunicarán los resultados a productores, consumidores e intermediarios.

El proyecto mEATquality es innovador porque, tal y como sostiene, tiene la ambición de ofrecer a los consumidores una carne de cerdo y de pollo de mejor calidad, asegurando un elevado nivel de bienestar animal. Para ello, se va a trabajar con ganaderos y socios de la industria de transformación de la carne para el desarrollo de conocimiento científico y soluciones prácticas. De manera adicional, se tendrá el objetivo de reducir el impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad económica de la cadena.

La idea, avanza Revilla, es buscar las más modernas tecnologías para analizar compuestos relacionados

con el nivel de estrés de los animales, o para determinar el origen y trazabilidad de las carnes como los isótopos estables y microelementos en cerdos o técnicas de genómica para los pollos. También se van a usar técnicas de *blockchain* para el seguimiento de la calidad, sensores para el control en línea de la calidad en la industria transformadora y se va a desarrollar una aplicación de sostenibilidad para los ganaderos.

Respecto a las ventajas, incide en que la principal es ofrecer a los consumidores carne de mejor calidad que se haya producido mediante un manejo del ganado que asegure un elevado nivel de bienestar animal. Otro objetivo muy importante, a su parecer, es reducir el impacto medioambiental y mejorar la sostenibilidad de la cadena productiva. Para este fin se ofrecerán respuestas a preguntas relacionadas con los factores y métodos de trabajo que mejoran la calidad, bienestar y sostenibilidad. De igual forma, expone la catedrática del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca del Campus Viriato de Zamora, se pretende que los resultados lleguen a todos los eslabones de la cadena productiva para que puedan actuar en esta línea de mejora de la sostenibilidad.

En cuanto al ahorro, Isabel Revilla comenta que el proyecto mEATquality persigue una sosteni-

bilidad de las explotaciones tanto medioambiental como económica. Una meta que tiene su punto de partida en que la mejora de la sostenibilidad y el bienestar animal son prioritarios en la agenda europea, por lo que estas ideas son «de gran importancia» para la producción animal y para la investigación relacionada con dicha producción.

Esta iniciativa europea, que arrancó el pasado mes de octubre, se diferencia de otras en que se van a llevar a cabo ensayos reales en granjas con el objetivo de comprobar cómo el cambio de los factores comentados afecta a la calidad. Otro hecho diferenciador, en su opinión, es que el proyecto involucra a todos los agentes: producción, transformación, distribución y consumidor. De igual forma, celebra que en este trabajo es prioritario que los resultados obtenidos lleguen a todos estos agentes para que el productor sepa cómo cambiar su forma de trabajar y que el consumidor sepa cómo el tipo de producción afecta a la calidad.

Sus planes de futuro son trabajar con total implicación en la labor asignada a este equipo del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca del Campus Viriato de Zamora, que es analizar la calidad de la carne producida en España bajo estas condiciones de mayor bienestar y sostenibilidad. Y con los datos generados en todos

los grupos implicados de 18 organizaciones de siete países, coordinados desde los Países Bajos por el centro de investigación Wageningen Research, señala, llegar a resultados que se apliquen en toda Europa.

mEATquality está formado por las universidades de Wageningen (Países Bajos), Aarhus (Dinamarca), Salamanca y Córdoba (España), Ciencias de la Vida de Poznań - PULS (Polonia) y del Sarre y de Rostock (Alemania) como socios académicos; además de por cinco centros de investigación científica como el Wageningen Research (Países Bajos), el Instituto de Genética y Biotecnología Animal de la Academia de Ciencias Polaca (Polonia), el Centro de Investigación para la Producción Animal - CRPA (Italia), la Stazione Sperimentale Industria Conserve Alimentari - SSICA (Italia) y el Instituto Tecnológico Danesa - DTI (Dinamarca). Además, también integra a tres socios de la industria cárnica como Marel (equipos para aves de corral, pescado, carne y su procesamiento), Carrefour España (venta al por menor) y Hubbard (criadores de aves de corral); las organizaciones Ecovalia (España) y Naturland (Alemania) en representación del sector ecológico; y a Clitravi, Centro de Enlace de la Industria Cárnica de la Unión Europea, representando a la cadena cárnica convencional.