



## MEJOR PROYECTO DE ZAMORA

## La cría premium de los animales

El proyecto europeo mEATquality pretende mejorar la calidad de la carne de las explotaciones de cerdo y pollo / Estudian cuáles son los factores que más afectan a la sostenibilidad para asegurar un elevado nivel de bienestar animal

E. LERA / ZAMORA

Convertirse en expertos que apuestan por una producción sostenible, respetuosa con el entorno y con los propios animales es el objetivo de los investigadores zamoranos que se encuentran detrás del proyecto europeo mEATquality, que pretende mejorar la calidad de la carne de las explotaciones de cerdo y pollo.

¿Cómo? Estudiando cuáles son los factores que más afectan a la sostenibilidad, tanto económica como medioambiental, de las explotaciones de cerdo y pollo en Europa para avanzar 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, zo-

nas 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, que acaba de alcanzarse con el premio al Mejor Proyecto de Zamora del suplemento INNOVADORES, 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

«Este proyecto va a permitir adquirir conocimientos que serán de aplicación para cualquier ganadero»

«Los fondos para la investigación y la innovación en la Comunidad son pocos y es difícil acceder a ellos»

sostenibilidad 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.

Ya se han diseñado las encuestas que reco-

gerán los datos relativos a las explotaciones y se han estandarizado los protocolos de toma de muestras y análisis. Además, reconoce que se sienten muy orgullosos de participar en una iniciativa de estas características que va a permitir adquirir conocimientos que serán de aplicación para cualquier ganadero.

Revilla Martín comenta que el grupo está trabajando en dos vías diferentes. Los miembros del Área de Tecnología de Alimentos del proyecto están estudiando el análisis de la influencia de la materia prima (ibérico puro versus ibérico) y la tecnología de elaboración sobre la calidad del jamón y paleta de bellota, y en el estudio de nuevas técnicas de identificación y caracterización del producto final. Es un proyecto en el que llevan implicados casi cuatro años.

De igual forma, están realizando el análisis y caracterización de harinas y concentrados proteicos de diferentes especies vegetales. El Área de Producción Animal, por su parte, está trabajando, entre otras cosas, en el estudio de la influencia que tiene la inclusión de insectos en la cría y calidad de la carne de pollos ecológicos.

Preguntada por la situación de la investigación y la innovación en Castilla y León, Isabel Revilla Martín expone que en general los fondos son pocos y es difícil acceder a ellos. «Las convocatorias se retrasan muchísimo en el tiempo y eso dificulta bastante llevar un ritmo de trabajo. Las empresas tampoco tienen fácil acceder a fondos para la innovación, en especial si son pequeñas, ya que, según nuestra experiencia, o desconocen los programas o les resulta muy complicado realizar los trámites necesarios», concluye la catedrática del Área de Tecnología de Alimentos de la Universidad de Salamanca del Campus Viriato de Zamora.



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