



Fitxa de resultats

Plataforma per impulsar la innovació sostenible en aliments de qualitat diferenciada i segurs (ISAQ) a la indústria alimentària i donar resposta als reptes socials i econòmics de la província de Girona

IRTA^R

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries



Girona, sistema alimentari sostenible

Plataforma per impulsar la innovació sostenible en aliments de qualitat diferenciada i segurs (ISAQ) en la indústria alimentària i donar resposta als reptes socials i econòmics de la província de Girona

Operació núm. PR15-019128

Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (IRTA)

Actuacions

1. Creació i posada en funcionament de la plataforma ISAQ.
2. Experiències pilot de casos pràctics.



Descripció de l'operació

L'operació consisteix en la creació i la promoció d'una plataforma per impulsar la innovació sostenible en aliments de qualitat diferenciada (plataforma ISAQ), minimitzant riscos per a la salut pública, per millorar la competitivitat de les empreses alimentàries dels subsectors de la indústria càrnia, làctica i de plats preparats de IV i V gamma, mitjançant el suport a les indústries per a la identificació i el desenvolupament sostenible de productes nous amb seguretat i qualitat diferenciada.

Objectius de l'actuació

- Posar a disposició de les indústries alimentàries la plataforma ISAQ per impulsar la innovació sostenible en aliments de qualitat diferenciada, minimitzant els riscos per a la salut pública.
- Establir i posar a la pràctica un seguit de proves pilot per promoure l'ús de la plataforma ISAQ i mostrar a les empreses els avantatges que suposa haver desenvolupat i validat la viabilitat tecnològica i la seguretat de les innovacions plantejades en una plataforma de referència abans d'implementar-les comercialment en la indústria.

Breu descripció de l'actuació i accions que inclou

1. Creació i posada en funcionament de la plataforma ISAQ.

- Habilitació de les zones d'oficines per acollir el personal que porta en funcionament la plataforma ISAQ i crear un espai d'interacció amb les indústries. Posada a punt de l'estructura de gestió interna i de transferència per difondre i promoure l'ús de la plataforma ISAQ entre les empreses agroalimentàries dels subsectors de la indústria càrnia, làctica i de plats preparats.



Projecte d'Especialització i Competitivitat Territorial (PECT)

Girona, Sistema Alimentari Sostenible



- Desenvolupament d'estratègies per identificar els reptes socials en alimentació i anàlisi de les oportunitats per a les empreses, fent difusió personalitzada del sector a les empreses mitjançant jornades de difusió.
- Execució d'obres per a una adaptació de la planta pilot que permeti abordar les innovacions. Execució d'obres al laboratori de seguretat alimentària per adequar-lo al nivell B2 i vetllar per la seguretat dels productes nous, de manera integrada amb els estudis de la planta pilot.



2. Experiències pilot de casos pràctics.

- Identificació de reptes alimentaris i d'oportunitats innovadores juntament amb elaboradors dels tres subsectors identificats.
 - *Repte carni*: «Aplicació d'estratègies innovadores per a la millora de la qualitat i la seguretat alimentàries d'hamburgueses de vacuum». Es va treballar amb l'empresa Pirinat amb l'objectiu principal d'identificar el microorganisme o grup microbià que provoca l'inflament del seu producte i, un cop identificat, aportar una estratègia innovadora per evitar aquest inflament.
 - Repte per a plats preparats: «Avaluació del comportament de la *Listeria monocytogenes* en anàlegs de producte carni llestos per al consum». Es va treballar amb l'empresa Noel amb l'objectiu principal de validar la vida útil segura de dos productes innovadors d'anàlegs de la carn llestos per ser consumits.
 - Repte *Làctic*: «Bioprotecció per a la innovació en seguretat alimentària en el recuit de drap». Es va treballar amb l'empresa Fonteta amb l'objectiu principal d'avaluar el comportament del patogen en un recuit de drap en el qual s'ha aplicat un ingredient innovador.
- Valorització de subproductes: «Bioprotecció per a la innovació en seguretat alimentària en el xerigot, subproducte de l'elaboració del recuit de drap». Es va treballar amb l'empresa Fonteta per incorporar cultius bioprotectors en el subproducte del recuit de drap (xerigot) i garantir la seguretat alimentària quan aquest producte s'utilitza com a ingredient base de begudes amb alt contingut proteic. També es va treballar amb la valorització de la gamba no comercialitzable sota la marca de garantia "Gamba de Palamós", realitzant el desenvolupament d'un carpaccio de gamba congelat procedent d'un subproducte de la pesca.

Import econòmic dedicat

COST TOTAL:	867.448,00 €
Ajut FEDER (50 %):	433.724,00 €
Diputació de Girona (25 %):	216.862,00 €
Recursos propis:	216.862,00 €

Resultats aconseguits

- Creació d'una plataforma d'innovació sostenible d'aliments de qualitat (ISAQ).
- Estructuració, organització, dinamització i consolidació de la plataforma ISAQ.
- Creació d'un laboratori de seguretat alimentària de nivell B2.
- Reorganització d'espais a la planta pilot per a la innovació de productes.
- Participació de 4 empreses en la innovació identificada dins dels subsectors carni, làctic i de plats preparats.
- Innovació, juntament amb les empreses, en 3 productes nous que donen resposta als reptes alimentaris identificats:
 - Repte carni: hamburgueses de vacum amb millora de la qualitat i la seguretat alimentària mitjançant l'aplicació d'estratègies innovadores en seguretat alimentària.
 - Repte per a plats preparats: innovació en dos productes llestos per al consum.
 - Repte Làctic: innovació en la seguretat alimentària d'un recuit de drap.
- Valorització de dos subproductes: innovació en la seguretat alimentària i valorització d'un subproducte procedent del recuit de drap (xerigot). Desenvolupament d'un carpaccio de gamba congelada procedent d'un subproducte de la pesca.

Què deixa l'actuació a les comarques gironines?

- ISAQ, la plataforma d'innovació oberta al sector de l'alimentació.
- Una estructura de treball que dinamitza espais de col·laboració on els agents innovadors del territori aborden els grans reptes socials, econòmics i ambientals.
- La consolidació de l'orientació en la recerca de solucions als reptes socials i econòmics per a una alimentació sostenible.
- Infraestructures de seguretat B2 per minimitzar els riscos per a la salut pública.



Aquest projecte d'especialització i competitivitat territorial (PECT) està cofinançat en el 50 % pel Fons Europeu de Desenvolupament Regional (FEDER) de la Unió Europea en el marc del Programa Operatiu FEDER Catalunya 2014-2020 «Objectiu d'inversió en creixement i ocupació», i en el 25 % per la Diputació de Girona.