

La carne es la base principal de varios menús en Xantar

El Centro Tecnológico trabaja por mejorar la calidad del sector

R. S.
OURENSE

La carne será la materia prima de muchos platos presentes en esta edición de Xantar, como lo es también en la dieta habitual de muchas personas. En el salón gastronómico, sin ir más lejos, este año se puede degustar ternera gallega, cabrito y potro de la sierra de Meira, cerdo celta o botillo de la zona de Valdeorras, entre otros productos.

Para garantizar el buen estado de las carnes y también para cuidar todos los aspectos, por ejemplo, de los derivados cárnicos y de los productos precocinados, trabaja el Centro Tecnológico da Carne e da Calidade Alimentaria, situado en San Cibrao, con el objetivo de dinamizar y mejorar la capacidad competitiva del sector agroalimentario gallego.

Líneas de actuación

La actividad del Centro Tecnológico se centra fundamentalmente en cuatro líneas de actuación: servicios a empresas (análisis, seguridad alimentaria y calidad, entre otros), I+D+i, formación a las empresas y

asesoramiento y transferencia tecnológica a los agentes del sector.

Así, el centro es una herramienta de gran utilidad abierta a las empresas agrarias y agroalimentarias del país. Para ello, cuenta con unas amplias y modernas instalaciones en las que no faltan las últimas tecnologías.

Instalaciones

El Centro Tecnológico da Carne cuenta con tres laboratorios completamente equipados de físico-química, cromatografía y microbiología.

Además, dispone de otras dos instalaciones que lo desmarcan de otros centros de similares características, como son la sala de catas y la planta piloto, compuesta de una sala de despiece, una sala de elaborados y otra de platos preparados.

El centro cuenta también con un salón de actos perfectamente equipado y con capacidad para más de ciento setenta personas, y con tres aulas de formación, con capacidad para treinta y cinco personas cada una.

En ellas, hay proyectores,

pantallas de televisión panorámicas y soporte informático. La formación que se imparte en el centro se basa fundamentalmente en cuestiones como la seguridad alimentaria, la manipulación de alimentos y el bienestar animal, así como cursos de formación continua en el medio rural y cursos FIP.

Para qué sirve

Es el mercado el que, en cierta medida, impone algunas de las líneas de investigación y trabajo del centro. Los consumidores, por ejemplo, echamos mano cada vez con más frecuencia de los productos elaborados y precocinados. Gracias al trabajo que se desarrolla en los laboratorios, es posible concretar cuestiones que van desde un análisis rutinario de los productos, en cuanto a sus nutrientes, hasta el establecimiento de fechas de caducidad.

En la planta piloto se simulan procesos y se experimenta en base al proceso de elaboración de los productos y al tratamiento de la carne. Así, se ensayan también nuevas técnicas de



PILI PROL

La carne será uno de los ingredientes básicos de la feria

producción y nuevas tecnologías aplicadas a los procesos transformadores. En definitiva, todo lo que hace que lo que llega a nuestra mesa tenga una buena calidad y que esta calidad sea cada vez mayor.

Proyectos

El centro desarrolla proyectos de investigación con empresas, pero también propios. Estos son tres: valorización de las explotaciones lecheras de Galicia mediante la mejora de la

calidad comercial de la carne de vacuno mayor, el control del aroma del lacón crudo curado y el entorno de la gestión de la producción libre para industrias cárnicas. En cuanto a los proyectos con empresas son seis los que se desarrollan en este momento, relacionados con la industria alimentaria.

En total, doce proyectos de investigación y trabajo que tienen como objetivo último incrementar la calidad de los productos que consumimos.

6.000 familias cuidando de la tuya

COREN

www.coren.es