

PARTICIPANTES

O Rualdi

Estrada OU-104, km2 - Bustavalle, Maceda
Tel. 606 437 117
info@orualdi.es



Unión de Cooperativas Asociación

Galega de Cooperativas Agrarias - AGACA

Santiago: r/ Tomiño 22, soto 1 - Tel. 981 584 783
Lugo: r/ Poeta Noriega Varela 30,
entpta. A - Tel. 982 201 514
Ourense: r/ Bedoia 7, 2º, OF. 1 - Tel. 988 242 480



Asociación de Criadores de la Raza Porcina Celta - ASOPORCEL

Pazo de Ferias y Congresos,
Av. de la Fábrica de la Luz s/n - Lugo
Tel. 982 226 252
asoporcel@asoporcel.es



Fundación Centro Tecnológico da Carne

Av. de Galicia 4 - Parque Tecnológico de Galicia,
San Cibrao das Viñas
Tel. 988 548 277
info@ceteca.net



Lebaste SC

Lebaste, Goo - O Incio
Tel. 675 196 778 - javiergallego@gmail.com



FEADER 2022/001A

DESENVOLVEMENTO DE NOVOS PRODUTOS CÁRNICOS DE PORCO CELTA SEN ADITIVOS ARTIFICIAIS



A aposta pola **calidade** é unha das maiores oportunidades do **sector cárnico galego** para incrementar e fortalecer a súa presenza nos mercados.

Nos últimos anos os consumidores volvéronse cada vez máis conscientes da relación entre saúde e nutrición. Debido a isto están moito máis interesados na información relacionada dos produtos alimenticios que consumen e o seus compoñentes. Por outra banda no concepto de **calidade** ademais do sabor, o valor nutricional e a seguridade alimentaria dos produtos, o emprego de **razas autóctonas** coma o **porco Celta** tomou un peso moi importante. Deste xeito, o consumidor, contribúe tamén a fomentar sistemas produtivos máis **sostibéis** e **respectuosos co medio ambiente**.

Na elaboración de produtos cárnicos o uso de aditivos alimentarios é necesario para aumentar a súa vida útil, garantir a seguridade alimentaria, millorar o sabor, etc. Porén os consumidores teñen unha predilección polos alimentos sen aditivos ou con aditivos naturais sendo a lista de ingredientes un factor clave na decisión de compra dun 80% dos consumidores. Os produtos que incorporan designacións "**sen**" ou coñecidos como "**clean label**" están pasando a ser unha esixencia máis que unha tendencia.

Ante esta situación, o **obxectivo** do proxecto é elaborar chourizos, chourizos de cebola, salchichón e crioulos con verduras 100% autóctonos de **porco Celta** reformulando a súa composición para adaptalos ás necesidades do mercado.



FASES DO PROXECTO

- 1 Identificación e clasificación dos aditivos empregados na elaboración de embutidos segundo a súa función:
 - Antimicrobianos fronte a patóxenos.
 - Alongadores da vida útil.
 - Corantes.
 - Saborizantes.
- 2 Búsqueda de ingredientes naturais para substituír aos aditivos artificiais.
- 3 Elaboración de produtos reformulados cos novos ingredientes.
- 4 Avaliación da **calidade** dos produtos coa determinación de parámetros fisicoquímicos e nutricionais, estudos de vida útil e análise sensorial.
- 5 Realización dunha **análise económica** que permita avaliar o rendemento dos embutidos e coñecer o seu posicionamento no mercado.

FINALIDADE DO PROXECTO

- Elaborar produtos cárnicos diferenciados de porco Celta, co menor número de aditivos sintéticos.
- Incorporar compostos de orixe natural para manter a calidade e a vida útil dos produtos.
- Certificar os embutidos como 100% autóctonos de porco Celta para que repercuta positivamente na comercialización como produtos de alta calidade diferenciados.

FINANCIAMENTO

O proxecto está subvencionado nun 80% polo Fondo Europeo Agrícola de Desenvolvemento Rural (FEADER), a Xunta de Galicia e o Ministerio de Agricultura, Pesca e Alimentación.

