

GRUPO DE CALIDAD Y TECNOLOGÍA DE LA CARNE (A04)

Universidad de Zaragoza
Centro de Investigación y Tecnología
Agroalimentaria de Aragón
Instituto Agroalimentario de Aragón

Pedro Roncalés Rabinal

Prof. Emérito de Tecnología de Alimentos
Dpto. de Producción Animal y Ciencia de los Alimentos
Facultad de Veterinaria
Universidad de Zaragoza
roncales@unizar.es



1542

Universidad
Zaragoza



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Zaragoza, Junio de 2016

Grupo Consolidado de Investigación Calidad y Tecnología de la Carne

Ref.: A04. **UZ y CITA.** Responsable: Pedro Roncalés
19 investigadores + 9 colaboradores

SUBGRUPOS:

Sistemas producción y calidad producto. CITA: — Pere Albertí
Begoña Panea
Guillermo Ripoll

Bienestar, estrés y calidad. UZ: — Gustavo A. María
Juan Escó
María Pascual

Calidad de producto fresco. UZ: — Carlos Sañudo
Marimar Campo
José Luis Olleta
Marta Barahona
Virginia Resconi
Ana Guerrero
Danielle Rodrigues

Tecnología carne y derivados cárnicos. UZ: — Pedro Roncalés
José Antonio Beltrán
Verónica Alonso
Juan B. Calanche
Marc Bellés



Universidad
Zaragoza



Departamento de
Producción Animal
y Ciencia de los Alimentos
Universidad Zaragoza

Sistemas Producción y Calidad Producto

Líneas de investigación y desarrollo



Sistemas de producción y Calidad de la carne

Influencia de la alimentación en la calidad de carne de cordero

Influencia de la alimentación en la calidad de carne de cabrito

Uso de subproductos industriales en la alimentación animal

Mejora de calidad y vida útil de carnes frescas

Utilización de marcadores moleculares para evaluar la vida útil de carne de vacuno. Gestión de calidades mínimas

Aumento de la vida útil de vacuno con envases activos con nanopartículas de plata y cinc

Comercialización de carnes frescas

Alternativas de control sanitario, producción y comercialización para la carne de cerdo de Teruel.



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Sistemas Producción y Calidad Producto

Líneas de investigación y desarrollo



Gestión de la calidad mínima garantizada y de la vida útil de distintas piezas de carne de vacuno y su relación con marcadores moleculares.

Investigador responsable: Pere Albertí (CITA)

INIA RTA-201300046-C03-01



Relación de marcadores moleculares del gen de la calpastatina con la calidad, en particular la ternura, de diferentes piezas de vacuno, a distintos tiempos de maduración.



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza



Bienestar, Estrés y Calidad

Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

Organización de sistemas de producción

Asociación de perfiles de identidad con indicadores de producción, genética, sanidad y bienestar animal en ovino

Factores que influyen en el bienestar animal

Enriquecimiento ambiental

Transporte de los animales a los centros de sacrificio

Bienestar animal y calidad de la carne

Relación de los factores que influyen en el bienestar animal con la calidad de la carne

AGL2012-37219. Gustavo A. María

Asociación de perfiles de identidad (agresivo, afiliativo, evasivo y pasivo) con indicadores de producción, genética, sanidad y bienestar animal en ovino, orientado a la optimización del sistema de producción.

Calidad de Producto Fresco

Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

Sistemas de producción, calidad de la carne y vida útil

Puntos críticos en la cadena productiva de carne de vacuno para alargar y predecir la vida útil del producto

Alimentación con antioxidantes y maduración de la carne

Mejora del perfil lipídico de la carne de cordero

Gestión integral de datos y puntos críticos en producción de calidad para vacuno autóctono extensivo

Calidad y transformación de carnes

Conservación, calidad y variedad de los productos derivados de carne de Ternasco de Aragón

Caracterización y certificación de la calidad derivados cárnicos

Sistema de certificación sensorial del Jamón D.O. Teruel

Calidad sensorial de las carnes frescas

Estudios de calidad sensorial y aceptación por parte de consumidores de diferentes tipos de carnes



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Universidad
Zaragoza
1542
Tecnología de Alimentos
Pedro Roncalés Rabinal

Calidad de Producto Fresco

Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

PROYECTO CALTA: Producción de cordero “Ternasco de Aragón IGP” con perfil lipídico mejorado y su efecto sobre la salud humana

CDTI (OTRI 2012/0476). Marimar Campo y Carlos Sañudo
Universidad de Zaragoza, Pastores Grupo Cooperativo



Calidad de Producto Fresco

Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

Categorizar la calidad del Ternasco de Aragón a través de la presencia de indicadores bioquímicos desde una perspectiva saludable.



Aumentar la proporción de corderos comercializados con un perfil bioquímico más saludable.

...estudiando los posibles factores que condicionan la variabilidad existente y las posibilidades reales de mejora.



Estudiar si existe relación entre las diversas categorías de Ternasco de Aragón y la salud humana.

...estudiando los precursores de la síntesis hepática de compuestos asociados a salud cardiovascular.



100 canales

NIR en
diversas
zonas

Análisis
laboratorial

Análisis
estadístico



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Tecnología Carne y Derivados Cárnicos

Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

Calidad de la carne

Estudio y mejora de la calidad de la carne de cerdo

Mejora de sistemas de conservación de carnes frescas

Desarrollo de envases activos antioxidantes y antimicrobianos

Mejora de los sistemas de refrigeración y envasado de cordero y aves

Uso de agentes antioxidantes y antimicrobianos naturales

Caracterización y certificación de la calidad derivados cárnicos

Sistema de certificación sensorial del Jamón D.O. Teruel

Mejora de la calidad y tecnología de conservación de pescado fresco

Mejora de la evaluación de la calidad de pescado; modelos predictivos

Desarrollo de envases para la conservación de pescado fresco

Desarrollo de nuevos productos

Desarrollo de nuevos productos a base de pescado de acuicultura



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Tecnología Carne y Derivados Cárnicos

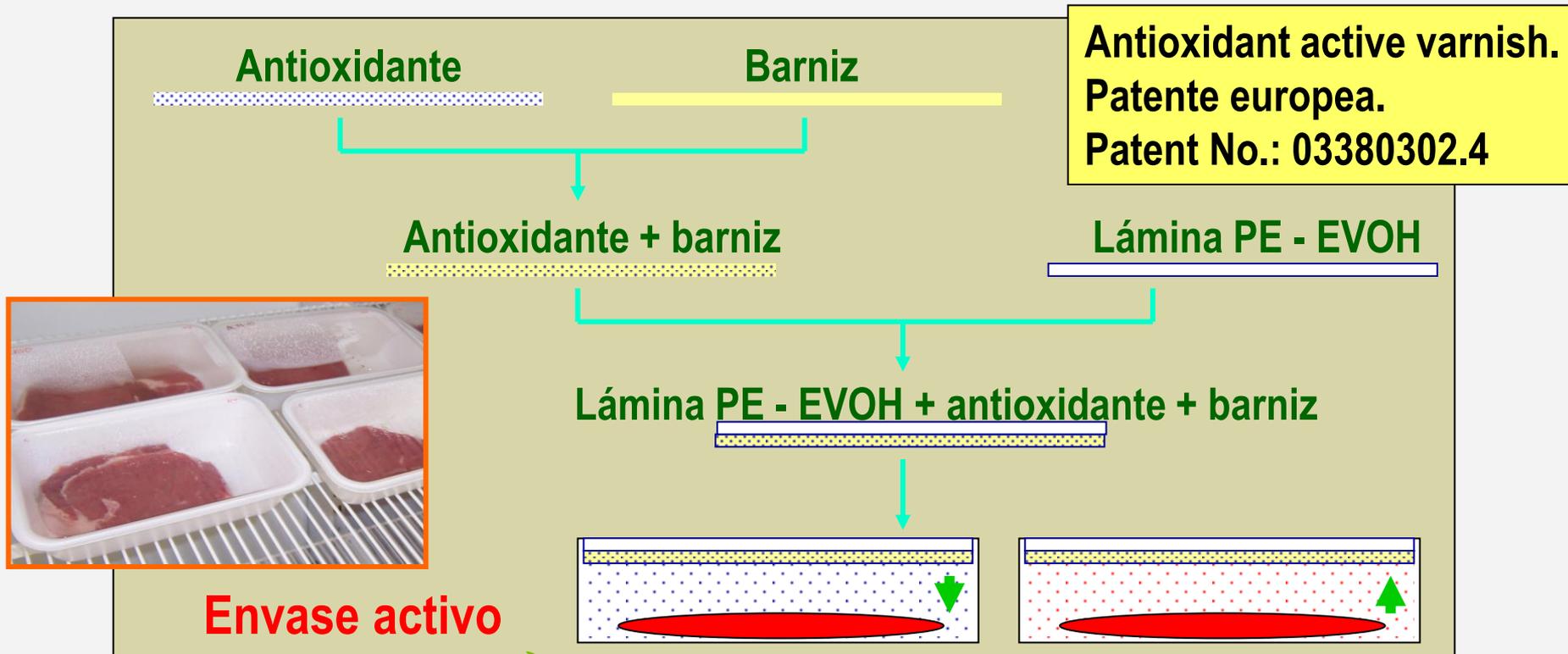
Líneas de investigación y desarrollo



Universidad
Zaragoza

RED DE EXCELENCIA CONSOLIDER

"PRODUCTOS CARNICOS SEGUROS, NUTRITIVOS Y SALUDABLES"
(AGL2014-51742-REDC). Pedro Roncalés y José Antonio Beltrán



Envase activo



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza

Grupo Consolidado de Investigación Calidad y Tecnología de la Carne (A04)

EQUIPAMIENTO Y SERVICIOS (CITA + UZ)

Los propios de las líneas de investigación descritas

- Instalaciones de producción animal (diversas especies)
- Instalaciones para despiece, almacenamiento y exposición
- Marcadores moleculares de calidad de carne
- Análisis de composición de la carne: NIRS...
- Perfiles de ácidos grasos
- Análisis de las propiedades físicas de la carne: color, textura...
- Análisis sensorial con catadores entrenados
- Análisis sensorial con consumidores
- Diversos sistemas de envasado, refrigeración y exposición
- Desarrollo de diversos tipos de envasado activo
- Tecnología de elaboración de derivados cárnicos



Universidad
Zaragoza

1542



Instituto Universitario de Investigación Mixto
Agroalimentario de Aragón
Universidad Zaragoza



CENTRO DE INVESTIGACIÓN Y TECNOLOGÍA
AGROALIMENTARIA DE ARAGÓN

Gracias por vuestra atención