

## 10 abr Ciencia y gastronomía se unen para aumentar la satisfacción del consumidor

El Centro de Investigación y Tecnología Agroalimentaria de Aragón (CITA) está desarrollando el proyecto de investigación INIA "Gestión de la calidad mínima garantizada y de la vida útil de distintas piezas de carne de vacuno y su relación con marcadores moleculares", con la participación de ARAID, la Universidad de Zaragoza y la de Navarra.



La calidad de la carne depende de cómo se hagan las cosas a lo largo de todo el proceso, desde la cría hasta el cocinado, pasando por las condiciones de sacrificio, maduración y envasado. Por lo tanto, para garantizar la calidad final de la carne, la investigación debe determinar qué parámetros están relacionados con la aceptabilidad final por parte del consumidor y cuáles de ellos son puntos críticos de control.

En el desarrollo de este proyecto, los investigadores realizaron una cata a ciegas de carne de vacuno durante la pasada edición de la feria FIGAN 2017. El Txoco de Feria Zaragoza fue el escenario donde cocineros, periodistas del sector, técnicos y autoridades colaboraron en una investigación agroalimentaria formando parte del panel de cata. Un grupo heterogéneo que siguiendo las indicaciones de la Dra. Begona Panea, probó pequeñas piezas de carne cocinadas exactamente igual, debiendo valorarlas en jugosidad, ternura y apreciación general. La investigadora del CITA aportaba, tras cada ronda de cata a ciegas, información clave sobre la carne que probaban: sexo del animal, raza, peso, edad, grado de infiltración de grasa, tiempo de maduración de la carne, etc. Las explicaciones del equipo investigador ofrecían los rasgos más característicos de cada tipo de carne, que también pueden ser solicitados al carnicero o ver en el etiquetado de las carnes comercializadas en supermercados.

La Gastro Alianza colaboró en la configuración del panel, aportando cocineros como los hermanos Javier y Luis Carcas, chefs de Casa Pedro, Javier Nicolau de la Vieja Caldera o Hugo López, profesor de cocina en la Escuela de Cocina Azafrán. Todos coincidieron en la importancia de conocer el producto con el que se trabaja, conociendo sus orígenes y muchas otras características que en la calidad de un producto como la carne son esenciales. En este caso, el hecho de colaborar con investigadores y acceder a resultados de sus proyectos les pareció muy interesante al ser una información no sesgada y que no obedece a ningún interés particular.



El CITA de Aragón cuenta con el grupo de investigación sobre Calidad de la Canal y la Carne de los Animales de Abasto que investiga los factores productivos y tecnológicos que afectan a la calidad del producto y de sus derivados. Sus principales líneas de trabajo son el "Estudio de los factores productivos y tecnológicos que afectan a la calidad de la canal y de la carne y a su vida útil"; "Tipificación de productos"; "Desarrollo de nuevos productos y nuevas presentaciones"; "Pruebas sensoriales con catadores entrenados y con consumidores"; "Expectativas del consumidor, intención de compra"; y "Uso de TIC para la investigación de mercados: percepción del consumidor, intención de compra, nichos de mercado".