



Plan de Gestión de Datos

INFORMACIÓN SOBRE EL PROYECTO

1. – Datos del Proyecto

- Título del Proyecto (en castellano)

Evaluación, desarrollo e implementación de estrategias de calidad e inocuidad destinadas al diseño y elaboración de alimentos cárnicos saludables.

- Título del Proyecto (en inglés)

Evaluation, development and application of quality and safety strategies aimed at designing and producing healthy meat foods.

- Descripción del Proyecto (en castellano) Resumen

La carne y los productos cárnicos poseen un gran valor nutricional, sin embargo en los países occidentales, tanto la carne como los productos cárnicos han sufrido el deterioro de su imagen a partir del cuestionamiento de sus posibles impactos secundarios en la salud. La industria cárnica está experimentando importantes transformaciones como consecuencia de continuas innovaciones tecnológicas y cambios en las demandas de los consumidores. En este contexto, cabe destacar el desarrollo de los alimentos funcionales, percibidos como más saludables. Los productos cárnicos perfilados como alimentos funcionales son materia pendiente de la investigación científica-tecnológica en nuestro país, en particular en aquellos en los que se combinan un bajo tenor de sodio y la participación tanto de prebióticos como de microorganismos probióticos. Los productos cárnicos son vehículos adecuados para los compuestos bioactivos debido a su elevado grado de aceptación. El objetivo de este trabajo es elaborar productos cárnicos crudo-curados, a partir de materias primas seleccionadas, aplicando diferentes metodologías e ingredientes que, incorporados a la matriz cárnica resulte en productos más saludables, funcionales y diferenciados, de forma que otorguen una estrategia competitiva a las PYMES cárnicas nacionales. Partiendo de una adecuada selección de las materias primas se evaluarán aquellos ingredientes que le confieran funcionalidad a la matriz cárnica crudo-curada. Se trabajará con cepas provenientes de productos probióticos comerciales diseñados para el consumo humano, que sean considerados GRAS, a las cuales se les evaluarán sus propiedades tecnológicas y de seguridad. Además, se evaluará el efecto de la adición de diferentes harinas de pseudocereales (entre ellas harina de castaña), con potencial prebiótico y se analizará su interacción con las bacterias probióticas en el embutido crudo curado con el objetivo de estudiar un posible efecto simbiótico. Una vez realizadas las elaboraciones y obtenidos los productos listos para ser consumidos, se estudiará su textura, pH, Aw, la viabilidad de los probióticos durante el tiempo de almacenamiento en góndola, la concentración de nitrito residual y se harán análisis de aceptabilidad con un panel sensorial. Al finalizar el trabajo se dispondrá de un conjunto de estrategias de calidad e inocuidad que podrán transferirse a las PYMES para elaborar nuevos productos cárnicos, más saludables y con una mejor imagen por parte del consumidor.

- Descripción del Proyecto (en inglés) Resumen

Meat and meat products have great nutritional value, however in western countries, both meat and meat products have suffered the deterioration of their image from the questioning of their possible secondary health impacts. The meat industry is undergoing major transformations as a result of continuous technological innovations and changes in consumer demands. In this context, it is worth noting the development of functional foods, perceived as healthier. The profiled meat products as functional foods are pending matter of scientific-technological research in our country, particularly in those in which a



low sodium content is combined and the participation of both prebiotics and probiotic microorganisms. Meat products are suitable vehicles for bioactive compounds due to their high degree of acceptance. The objective of this work is to elaborate raw-cured meat products, from selected raw materials, applying different methodologies and ingredients that, incorporated into the meat matrix, result in healthier, functional and differentiated products, so that they grant a competitive strategy to National meat SMEs. Starting from an adequate selection of the raw material, those ingredients that confer functionality to the raw-cured meat matrix will be evaluated. We will work with strains from commercial probiotic products designed for human consumption, which are considered GRAS, to which their technological and safety properties will be evaluated. In addition, the effect of the addition of different pseudo-cereal flours (including chestnut flour), with prebiotic potential will be evaluated and their interaction with probiotic bacteria in raw cured sausage will be analyzed in order to study a possible symbiotic effect. Once the elaborations have been made and the products ready to be consumed are obtained, their texture, pH, Aw, the viability of the probiotics during the gondola storage time, the concentration of residual nitrite will be studied and acceptability analysis will be done with a panel sensory. At the end of the work there will be a set of quality and safety strategies that can be transferred to SMEs to develop new, healthier meat products with a better image by the consumer.

- **Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en castellano)**

Productos cárnicos alimentos saludables calidad e inocuidad

- **Palabras Claves descriptivas del Proyecto (en inglés)**

Meat products healthy foods quality and safety

2 – Datos del Director/ar del Proyecto

- **Nombre y Apellido**

Marcelo Rosmini

- **Unidad Académica**

Facultad de Ciencias Veterinarias

- **Teléfono oficial de contacto**

03496 420639 ó 421037 (interno 128)

- **Teléfono móvil de contacto**

0342 154 797991

- **E-mail del Director/a del Proyecto**

marcelo.rosmini@gmail.com

DATOS RESULTANTES DE LA EJECUCIÓN DEL PROYECTO

- **Describe la toma de muestras / datos a realizar**

Se elaborarán, a escala piloto, embutidos crudo-curados a partir de ingredientes de grado alimentario. Durante el proceso, y al finalizar el mismo, se tomarán muestras en forma aséptica y se conducirán al Laboratorio de Análisis de Alimentos y se realizarán determinaciones físico-químicas y microbiológicas.

Los datos generados serán recuentos microbiológicos, halos de inhibición en mm, concentración de ácido láctico producido por las bacterias, concentración de nitritos residual, parámetros de crecimiento de las cepas (T-LAG, B-MAX, C-MAX), datos de color (L^* , a^* , b^* , C^* , h^* y a^*/b^*), datos de textura (dureza, cohesividad, gomosidad, etc.), número de lesiones presentes en los cortes de carne, valores de pH, análisis sensorial con puntajes para cada variable.

A partir del análisis de dichos datos se podrán elaborar formulaciones alimenticias para la elaboración de productos cárnicos crudo curados, las cuales podrán ser de



interés para las pequeñas y medianas industrias cárnicas. La información permitirá, además, contribuir a la mejora de los procesos de fabricación, así como de la calidad de los productos cárnicos crudo-curados de dichas industrias.

- Datos: ¿Existe alguna razón por la cual los datos declarados no deban ser puestos a disposición de la comunidad/ser de acceso público? (marque X)	
X	NO
SI. Elija una de las opciones:	
	a) Se encuentra en evaluación de protección por medio de patentes
	b) No se inició el proceso de evaluación de patentabilidad, pero podría ser protegible
	c) Existe un contrato con un tercero que impide la divulgación
	d) Otro. Justifique.
- Período de Confidencialidad: Es el período durante el cual los datos no deberían ser publicados, contado a partir del momento de la toma de los mismos. El período máximo para la no publicación es de 5 (CINCO) años posteriores a su obtención. Luego de este periodo, los datos estarán disponibles para la comunidad/serán de acceso público.	
Si Ud. considera que este tiempo es insuficiente, y necesita prorrogar el período de confidencialidad, indique sus motivos y la cantidad de años adicionales que considera necesarios. Marque su opción con "X".	
X	1 (UN) año
	2 (DOS) años
	3 (TRES) años
	4 (CUATRO) año
	5 (CINCO) años
	Otro.
	Motivos: el tiempo seleccionado es suficiente.

Esperanza, 27 de abril de 2020