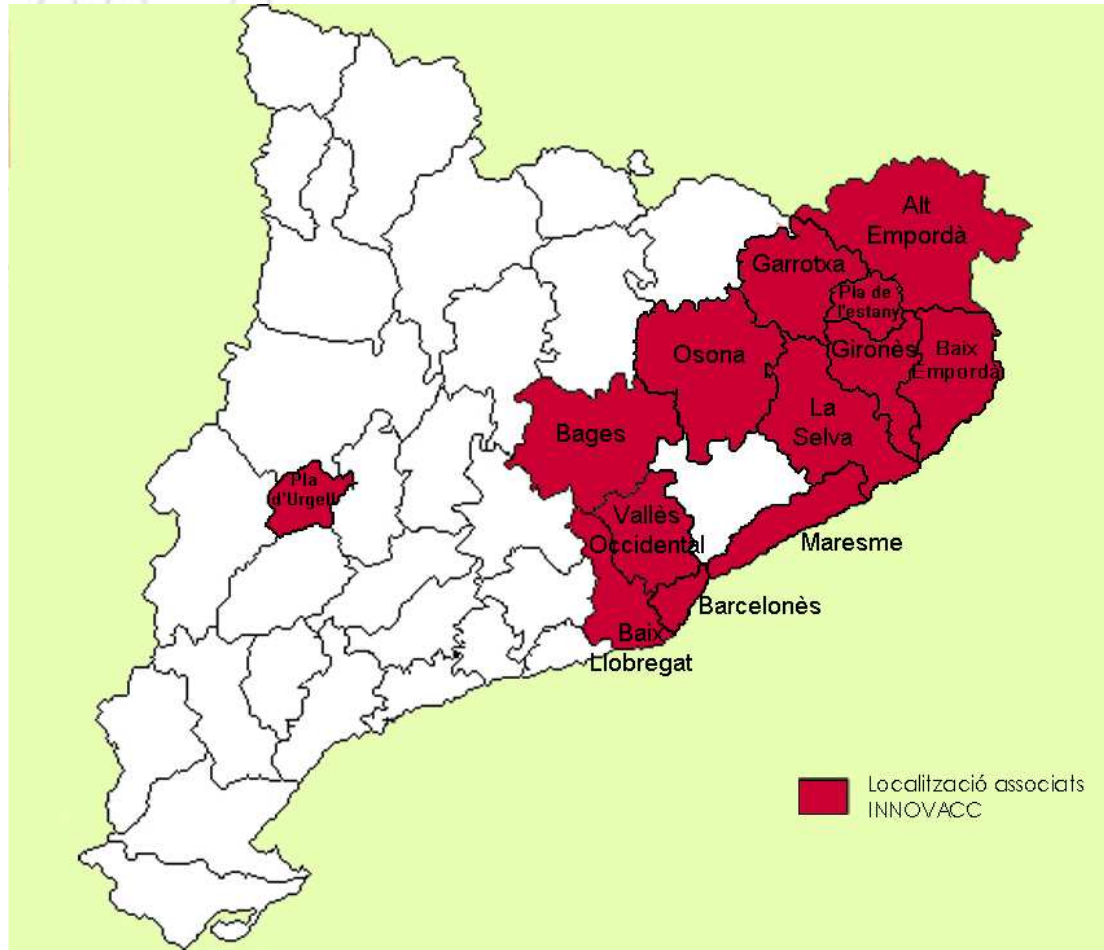


Què és INNOVACC?



INNOVACC representa el clúster del sector carni porcí català que té per objectiu promoure la competitivitat de les empreses mitjançant la innovació i la cooperació.

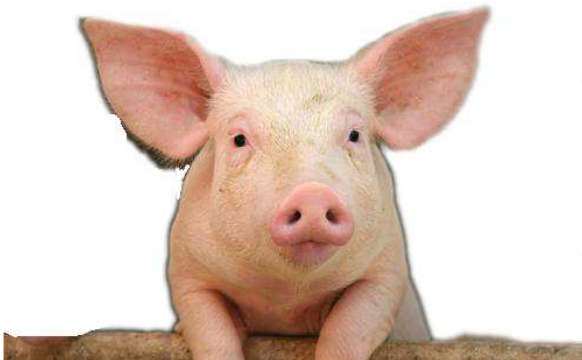
INNOVACC és una Associació que pertany al registre d'Agupacions d'Empreses Innovadores (AEI).

Ubicació geogràfica del clúster
Principalment al nord-est de Catalunya →

Possible creixement cap a altres comarques Catalanes

Importància del sector

- Espanya és el 4t productor mundial de carn de porc amb 3,5 M de tones, després de Xina (50 M), USA (10 M), Alemanya (5,5 M). Per davant de Brasil (3,2 M), Rússia (2 M), Vietnam (2 M), França (2 M), ... (*Valors 2011*)
- Gairebé el 50% de la transformació de carn de porc de l'Estat es fa a Catalunya
- Catalunya té una producció de carn de porc (1,5 M de tones) semblant a països com Polònia, Dinamarca i Itàlia, i està per sobre de països com Holanda i Bèlgica.
- Catalunya exporta gairebé el 50% d'allò que produeix. La importació de carn de porcí és gairebé nul·la.



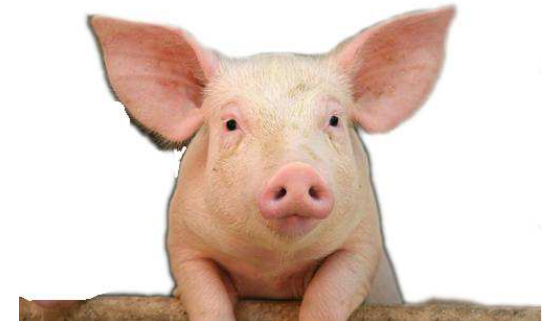
**ÉS EL CLÚSTER DEL
SECTOR CARNI MÉS
IMPORTANT D'EUROPA**

Importància del sector

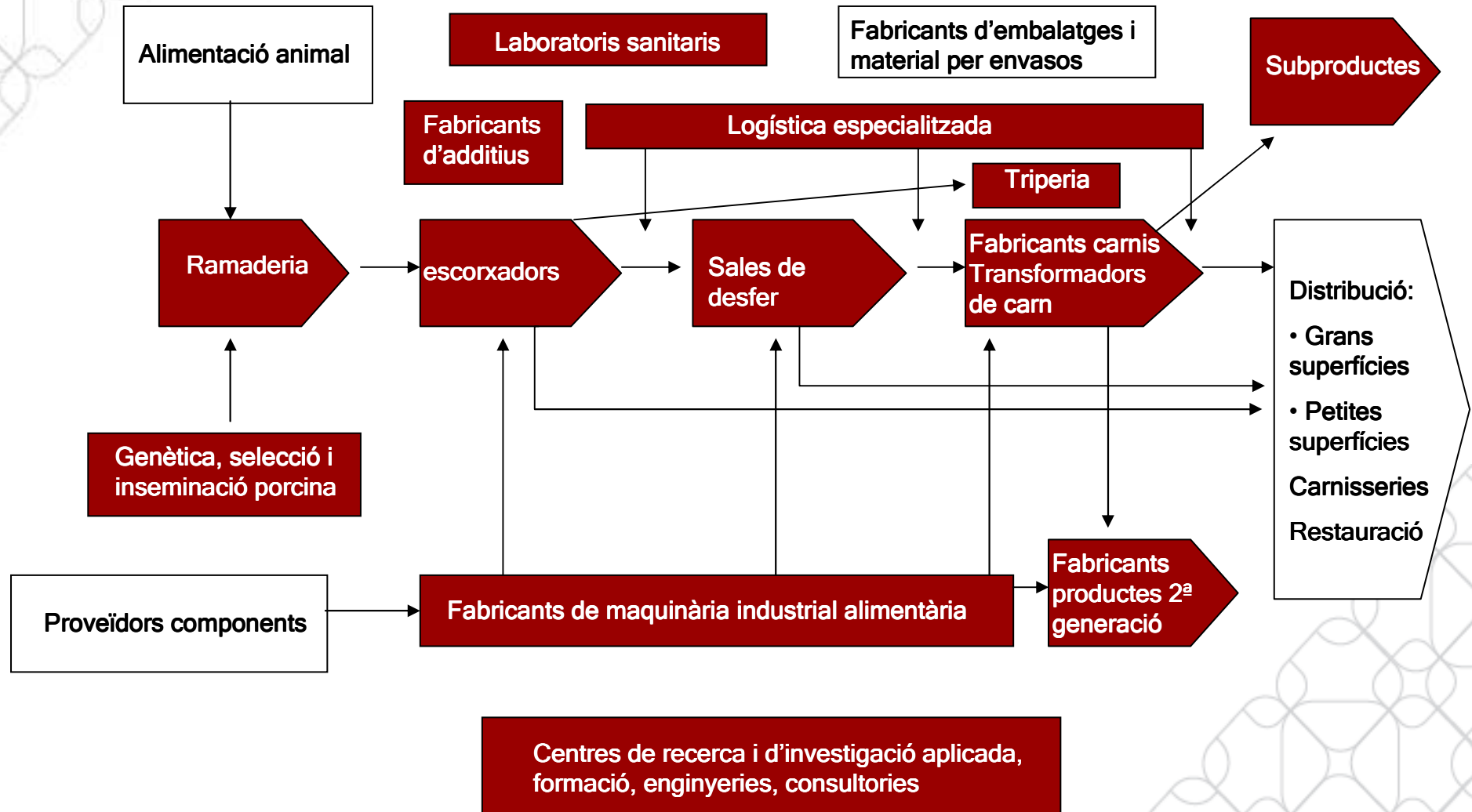
- Catalunya exporta 1.857 M €/any, un 60% del que exporta tot l'Estat.
 - En carn fresca i congelada suposa més d'un 70%
 - En productes elaborats (embotits i similars) suposa un 50%

- Les exportacions de carn de l'Estat espanyol foren 1.493.779 tones, amb 1.369.525 tones de carn de porc i derivats (91,7% del total).
 - exportació a països de la UE (1.057.771 tones de porcí) => principals destins: França, Itàlia, Alemanya, Holanda, Dinamarca , Regne Unit...
 - exportació a països tercers (311.754 tones de porcí) => principals destins: Rússia, Xina, Hong-Kong, Japó, Corea, Filipines...

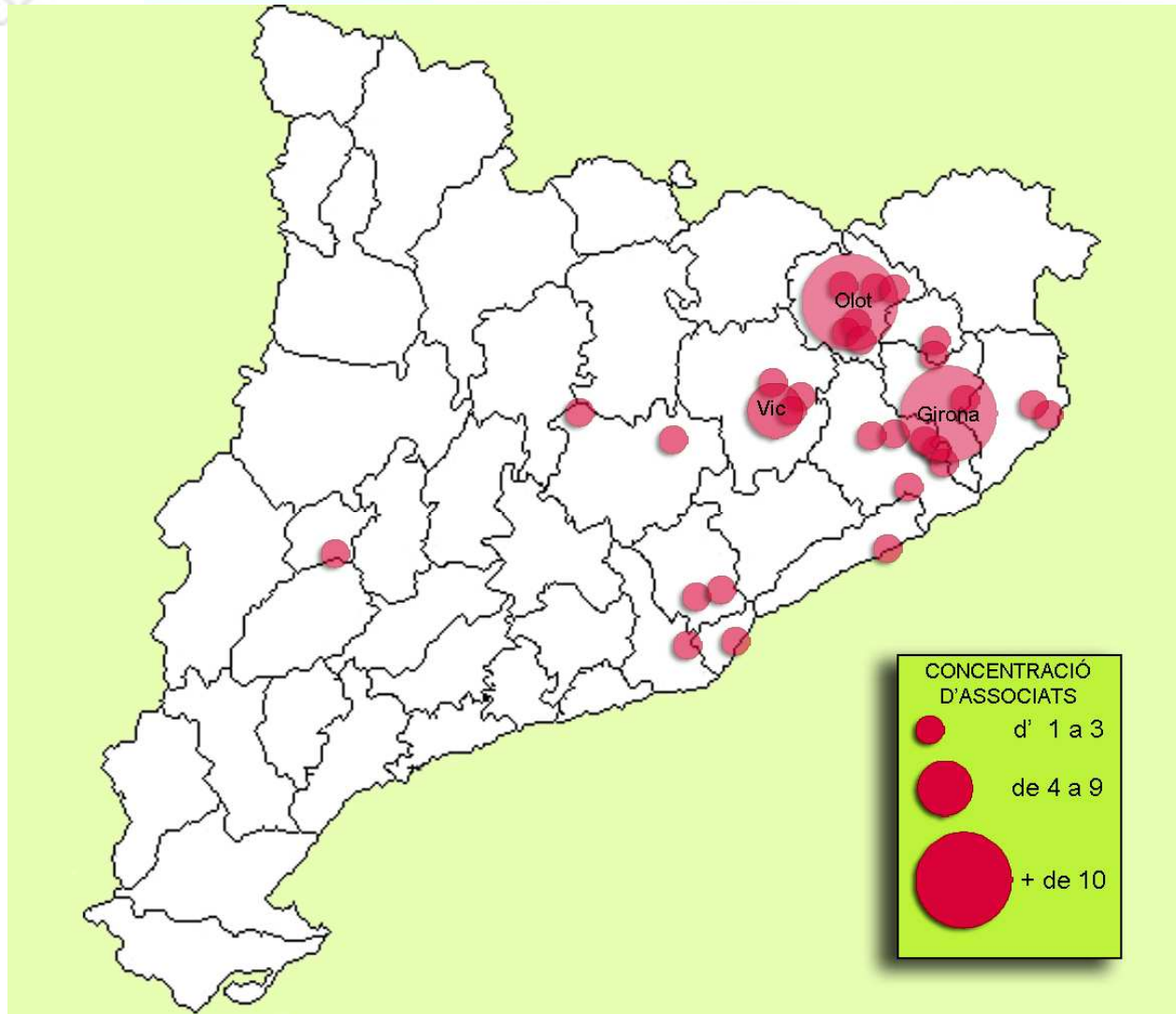
- Les exportacions de carn porcina s'han multiplicat per tres en deu anys. (de les 459.843 tones del 2002 a les 1.369.525 tones del 2011).



Cadena de valor d'INNOVACC



Localització dels associats



Localització de les empreses i institucions adherides a INNOVACC, número d'establiments per municipi

- 52 empreses del sector carni porcí i sectors auxiliars (41 PIMES, 11 GES)

- 17 institucions

Universitat de Girona (UdG) i Parc Científic i Tecnològic

Universitat de Vic (UVIC)

Parc de Recerca Universitat Autònoma de Barcelona (UAB)

Cambres de Comerç de Girona i de Barcelona

Ajuntament d'Olot, Ajuntament de Vic

Consells Comarcals de la Garrotxa i Osona

FECIC, Federació Catalana d'Indústries de la Carn

IRTA, Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària

CENTA, Centre de Noves Tecnologies i Nous Processos Alimentaris

GIRO, Centre Tecnològic en Gestió Integral de Residus Orgànics

SIGMA, Consorci de Medi Ambient i Salut Pública

ASSAPORC, Assistència Tècnico sanitària del Porcí

GSP-Girona, Grup de Sanejament Porcí de Girona

CETAQUA, Centre Tecnològic de l'Aigua

UNNIM-BBVA

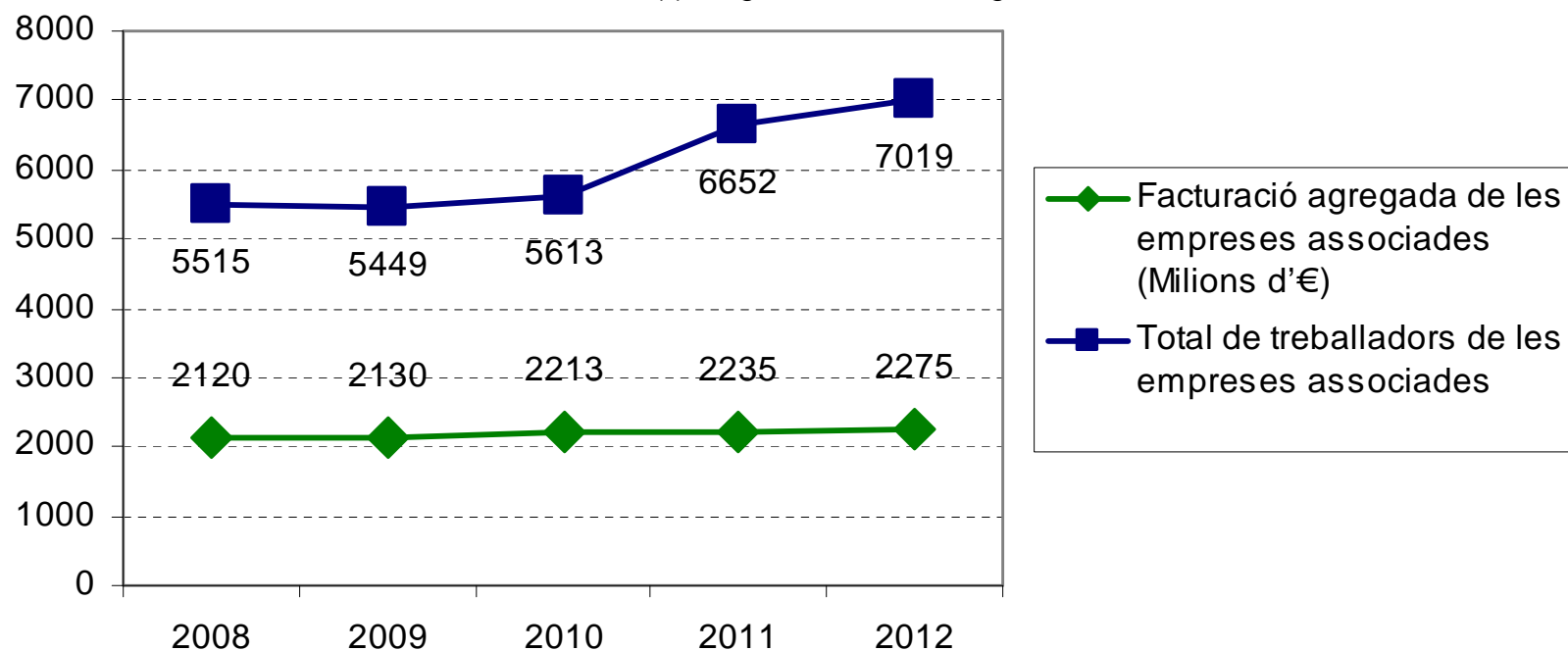
Les 52 empreses

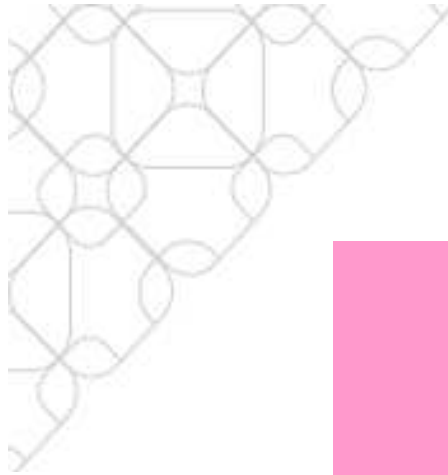
COMARCA	ASSOCIAT
BAGES	Escorxador Frigorífic d'Avinyó SA (Grup ROMA) / Assessorament Industrial Robòtica i Automatització SL (AIRA)
BAIX EMPORDÀ	GEI-2A, SL
GARROTXA	Delsys HLDG Group SL / EMA Depuració i Enginyeria de l'Aigua SLU / Embotits Calet SL / Embutidos Monter SLU / Envasos Metàl·lics Josep M ^a Canut SL / Escorxador de la Garrotxa SA / Esteban Espuña SA / Enginyeria Informàtica Olot SL / FAR Jamón Serrano SA / Grama Aliment, SL / Inforlot, SA / Luis Oliveras, SA / Mecàniques Pujolàs SL / Noel Alimentària, SAU / Olotinox SA / Ramon Ventulà, SA / Sequàlia / Tané Hermètic SL / Timpolot / Transports Tresserras SA / Wattia Innova SL / Xuclà Mecàniques Fluvià SA
GIRONÈS	Berenguer Enginyers SL / Bigas i Alsina SA / Boadas 1880 SA / Càrniques Juià SA / Joaquim Albertí SA / Metalquímia SA / Roser Construcciones Metalicas SA / Microbial sistemes i aplicacions analítiques SL
MARESME	Agrogestiic SL
OSONA	Adtec Ami SL / Baucells Alimentació SL / Embotits Espina, SAU / Escorxador Frigorífic d'Osona SA (ESFOSA) / Gestió de Projectes Vallbona SLU / La Vola 1981 SA / Servicios Genéticos Porcinos, SA (GE-PORK) / Transportes Rosendo Quintana, SL
PLA DE L'ESTANY	Milla Masanas, SL (MIMASA) / CRONOFRIO, SA (MASTERFRIO)
SELVA	Cárnica Batallé, SA / Casademont, SA / Frigoríficos del Nordeste SA (NORFRISA) / Friselva SA / Serra i Mota SA / Serveis Panella SL (ULMA-INOXTRUCK)
PLA D'URGELL	Grupo Alimentario Argal SA
VALLÈS OCC.	Animalesweb SL (3tres3)

Evolució d'INNOVACC

	2008	2009	2010	2011	2012	2013
Total d'associats	61	57	57	58	64	69
Empreses associades	44	40	40	41	47	52
Institucions associades	17	17	17	17	17	17
Personal propi	2 (*)	2	2	2	2	2
Facturació agregada de les empreses associades (M d'€)	2120	2130	2213	2235	2275	-
Exportació agregada de les empreses associades (M d'€)	657	703	636	671	728	-
Total de treballadors de les empreses associades	5515	5449	5613	6652	7019	-

(*) un gerent des de maig-2008, i un administratiu des de novembre-2008





L'activitat principal
d'INNOVACC és:

L'impuls i el suport al
desenvolupament de
PROJECTES COL·LABORATIUS
estratègics del sector carni
porcí, amb la participació
dels seus associats

Projectes col·lectius

Iniciats l'any	Projectes oberts impulsats	Projectes restringits impulsats	Empreses participants	Institucions participants
2008	7	-	12	9
2009	6	1	24	8
2010	4	11	27	8
2011	4	9	30	6
2012	5	15	32	10
2013	6	4	33	9
TOTAL	32	40	48	14

Dels 72 projectes iniciats i desenvolupats fins ara:

11 projectes han arribat a la fase d'implantació de la solució

11 projectes a la fase de proves pilot, prototipatge, etc.

14 projectes a la fase d'estudi de viabilitat

CÀTEDRA CAMBRA D'EMPRESA FAMILIAR

- ✓ Estudi de les necessitats d'exportació de les empreses d'INNOVACC

LEQUIA – Laboratori d'Enginyeria Química i Ambiental

- ✓ Valorització de residus plàstics que s'obtenen de les línies d'envasat en empreses elaboradores de productes de carn de porc

VICOROB – Visió per Computador i Robòtica

- ✓ Robotització del desossat en pernil fresc

INTEA – Institut de Tecnologia Agroalimentària

- ✓ Elaboració d'un Manual de seguretat alimentària per al sector carni porcí
- ✓ Manual per a la gestió de crisis alimentàries en empreses càrnies
- ✓ Alternatives de valorització de sang a escorxador, tractament “in situ” de plasma porcí

ESCOLA POLITÈCNICA SUPERIOR

- ✓ Mercat de Futurs del preu de la carn de porc



GRMAiA - Grup de Recerca en Medi Ambient i Alimentació

- ✓ Alternatives de producció porcina per a l'obtenció de carn de porc ecològica

SART MEDI AMBIENT

- ✓ Opcions de reutilització de l'aigua al sector carni porcí
- ✓ Valorització dels residus orgànics de tota la cadena de valor del sector carni porcí
- ✓ Alternatives d'higienització de ganivets en escorxadors i sales de desfer
- ✓ Valorització de la salmorra residual en empreses elaboradores de pernil curat
- ✓ Elaboració d'un Manual de seguretat alimentària per al sector carni porcí
- ✓ Manual per a la gestió de crisis alimentàries en empreses càrnies
- ✓ Estudi de tractament i valorització de pèl i residus sòlids no valoritzables del sector carni porcí

Projectes amb universitats



U

CEMIC – Centre d'Enginyeria i Microsistemes per a Instrumentació i Control

B

Sistema de seguiment continu d'ubicació i temperatura del producte carni a la cadena de distribució

CDEI – Centre de Disseny d'Equips Industrials

Mapa de l'estat i els usos de la mecatrònica i oportunitats de futur en els sectors industrials de CEQUIP, TECMAP i INNOVACC



UAB

GRISC – Centre de Recerca en Governança del Risc

Manual per a la gestió de crisis alimentàries en empreses càrnies

BIO-GLS Centre Tecnològic

Estudi de tractament i valorització de pèl i residus sòlids no valoritzables del sector carni porcí

INÈDIT-SOSTENIPRA

Metodologia de càlcul de la petjada de carboni i petjada hídrica al sector carni porcí i foment de la seva reducció

“Robotització del desossat en pernil fresc”

Requeriments funcionals

- El desossat del pernil hauria de ser totalment automatitzat, eliminant els ossos de tibia, ròtula i fèmur
- Cal el manteniment de les estructures musculars del pernil
- A ser possible, s'hauria d'entregar el pernil en una única peça desossada

Requeriments tècnics

- El pernil ha de ser fresc, no es pot congelar ni modificar la seva estructura
- El pernil pot ésser radiat mitjançant raigs X sempre per sota dels límits fixats per les institucions competents
- El sistema ha de ser més eficient que el mètode tradicional avaluant temps de desossat per peça, cost de l'automatització, període d'amortització i percentatge de carn rebutjada

Partners:

LA SELVA

JOAQUIM ALBERTI S.A.
— CAMPLLONG - GIRONA —

NOEL

ARGAL

roses

xuclà
MECANISMES FLUÏDA

TIMPOLOT

EIO
ENGINYERIA INFORMÀTICA OLOT

ADTEC
Aplicacions i
Maquinària Industrial

Universitat de Girona



Projecte desenvolupat

“Robotització del desossat en pernil fresc”

Partners:

LA SELVA
FOAQUIM ALBERTI S.A.
— CAMPOLONG - GIRONA —

NOEL

ARGAL

ROSER

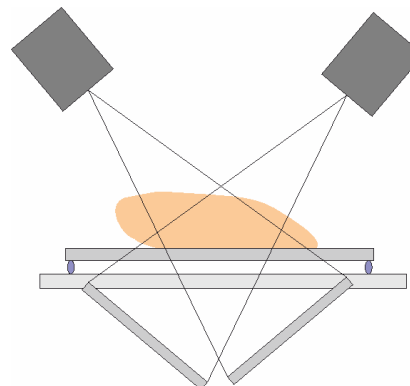
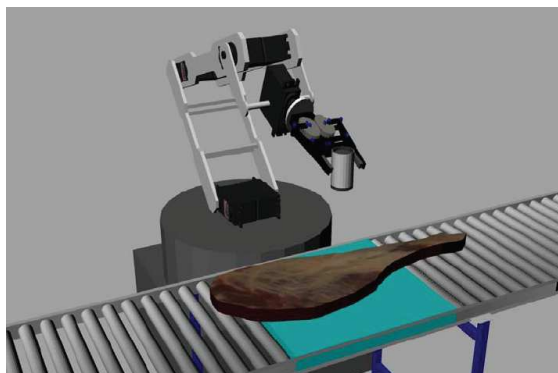
xuclà
MECANISME FLUIDA

TIMPOLOT

EIO
ENGINYERIA INFORMÀTICA OLOT

ADTEC
Aplicacions
Maquinària Industrial

Universitat de Girona



Solucions plantejades per Vicorob

- Raigs-X i llum estructurada
- Control del robot mitjançant force-feedback
- Desenvolupament d'una nova eina de tall



Sistema de tall Grup LASMEA/LaMI

Cost estimat prototip:

100.000 €	(raigs X)
210.000 €	(robot manipulador + element tall)
40.000 €	(elements mecànics i electrònica)
??	(desenv. Software)
350.000 €	TOTAL

Possible projecte europeu

- Universitat Blaise Pascal a Clermont-Ferrand
- Ecole Centrale de Nantes
- Innovacc (partners del consorci)
- Universitat de Girona
- SEDECAL
- DMRI (Dinamarca)
- Imperial College (Regne Unit)

Partners:



“Elaboració d'un Manual de seguretat alimentària per al sector carni porcí”

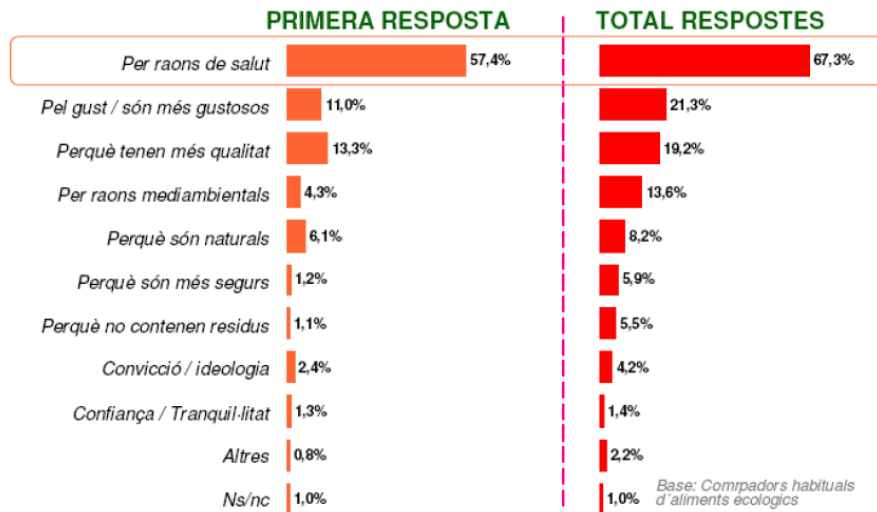
Agrupa un conjunt d'eines que faciliten la gestió de la seguretat alimentària a les empreses del sector carni porcí, **des de l'etapa de sacrifici fins a l'etapa final d'us del producte pels consumidors.**

- Criteris basats en el coneixement
- Aplicables industrialment
- Quantificació documentada dels riscos
- Recolzament documental dels paràmetres de control dels APPCC i els límits crítics
- Capacitat d'actualització efectiva pel compliment dels requisits dels sistemes de gestió (BRC, IFS, ISO 22000 ...)

Projecte desenvolupat

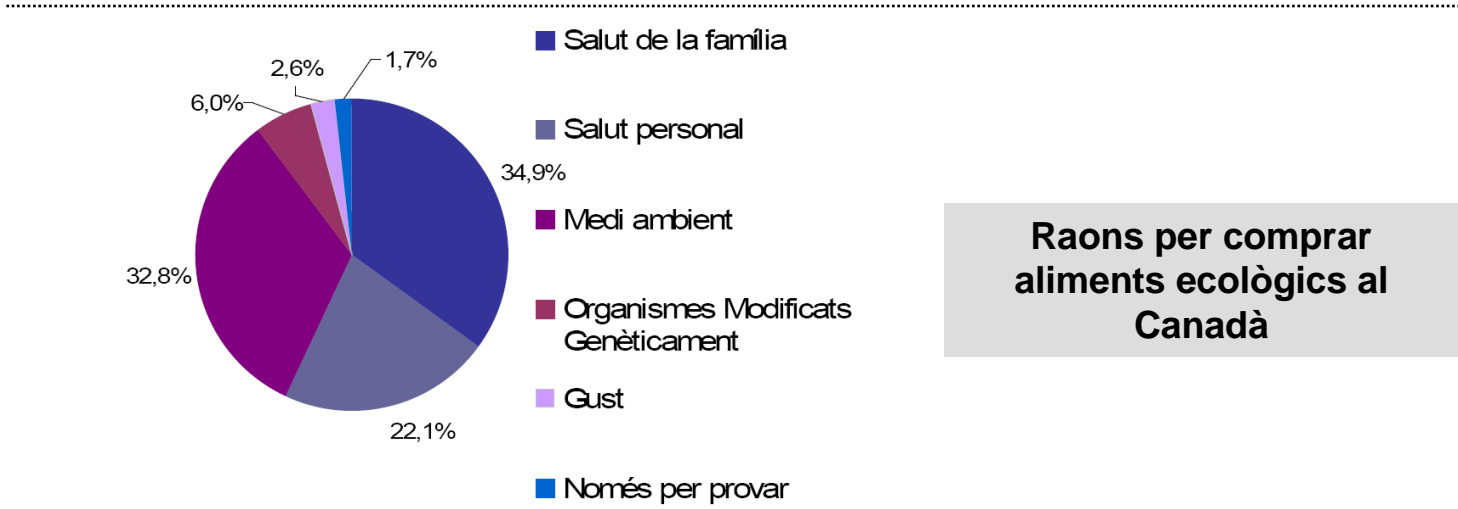
“Alternatives de producció porcina per a l'obtenció de carn de porc ecològica”

La raó principal per la qual compro aliments ecològics és... / Alguna raó més?



Raons per comprar aliments ecològics a Catalunya

Partners:



Raons per comprar aliments ecològics al Canadà

Projecte desenvolupat

“Alternatives de producció porcina per a l'obtenció de carn de porc ecològica”

S'analitza la viabilitat tècnica i econòmica de la reconversió:

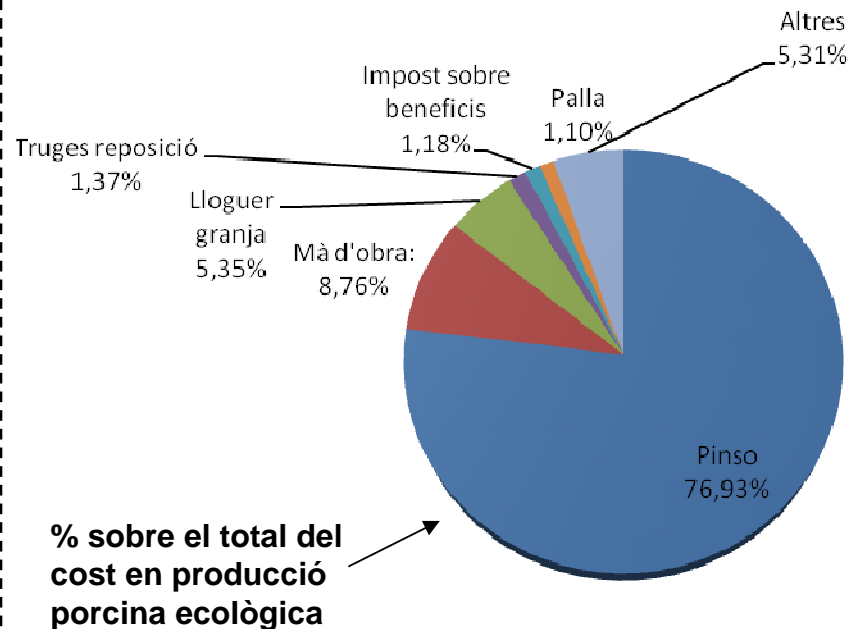
d'una granja porcina convencional de 200 truges

a una granja porcina ecològica de 100 truges

Partners:



L'estudi permet calcular diferents hipòtesis, sobretot tenint en compte l'important efecte dels canvis en el cost del pinso i en el preu de venda



ÚLTIMES ACCIONS:

- ✓ Missió tècnica de visita a granges ecològiques d'Alemanya (Oct-2011)
- ✓ Estudi d'ACC10-Berlin sobre la demanda de porc ecològic a Alemanya
- ✓ Anàlisi sobre exportació a Suïssa i Àustria
- ✓ Proves de nous productes ecològics orientats al gran consum
- ✓ Reconversió de granges a ecològiques => ↑ cabana

Projecte desenvolupat

“Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector carni porcí”

Partners:



Objectius del projecte:

- ✓ **Solucionar** diferents problemàtiques particulars i, a la vegada, globals del sector, com la gestió racional de **residus orgànics industrials** i, complementàriament, l'**excedent de purins porcs** dels territoris implicats, mitjançant la seva gestió comuna.
- ✓ **Valoritzar energèticament i econòmicament** uns materials residuals, la qual cosa minimitzi o anul·li els costos de la seva gestió mediambientalment correcta i, si les solucions tecnològiques ho permeten, generin beneficis per les entitats implicades.
- ✓ Donar **solució territorial** per un mateix tipus de material residual: els **residus d'alta càrrega orgànica** i, paral·lelament, ampliació de l'oferta de tractament i valorització a altres tipus de residus orgànics del territori, de forma que INNOVACC representi una línia de desenvolupament que afecti positivament a tot l'entorn social del clúster.

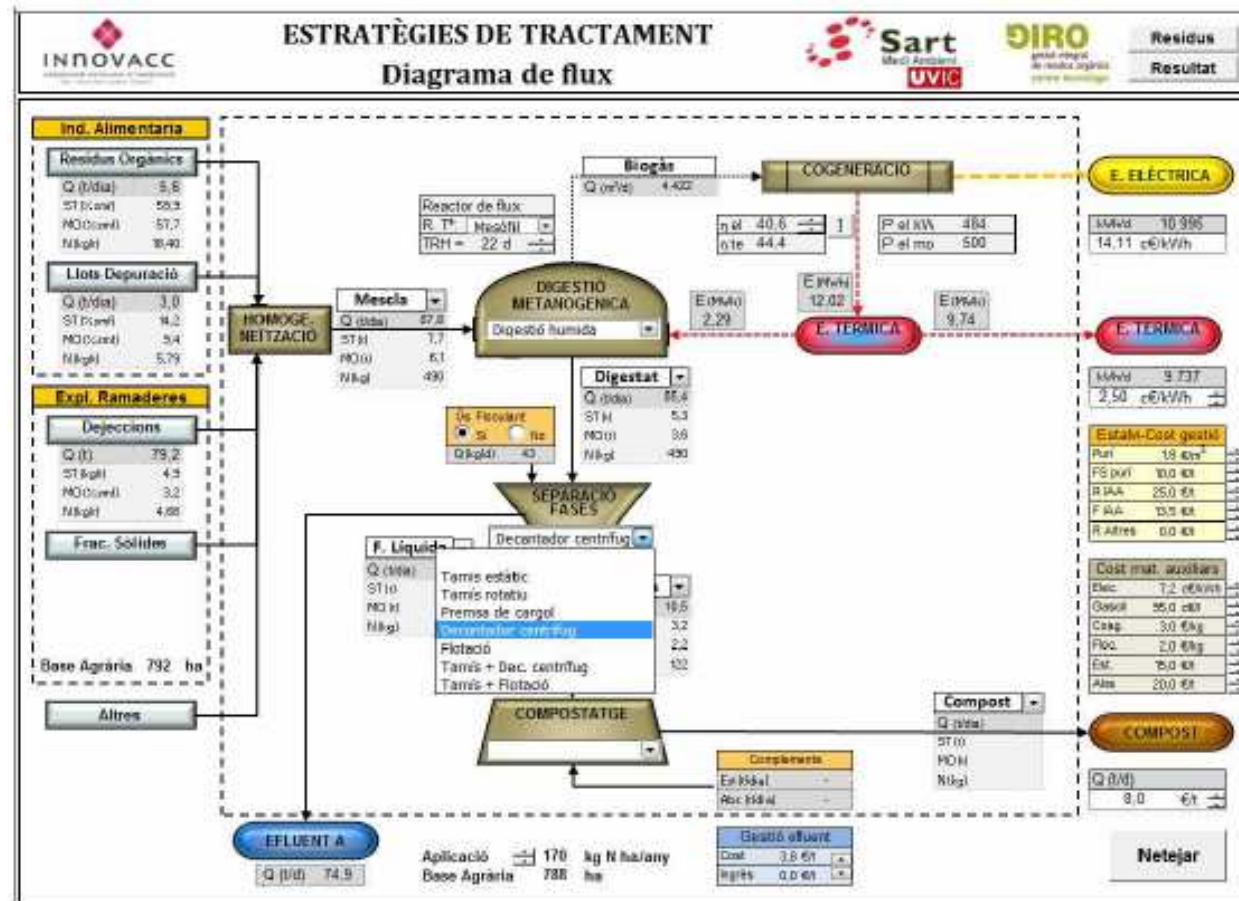
Fases del projecte:

1. Elaboració del **catàleg de residus orgànics** a tractar (identificació i caracterització dels residus orgànics).
2. Confecció del **catàleg de les tecnologies de tractament** potencialment aplicables (descripció tècnica de les diferents tecnologies de tractament).
3. Determinació de les **estratègies de tractament integral** (diagrames de flux amb el corresponent balanç de masses - energia i valoracions paramètriques i l'estudi econòmic estimatiu de les solucions).

Projecte desenvolupat

“Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector carni porcí”

Partners:



Projecte desenvolupat

“Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector carni porcí”

Partners:



INNOVACC		ESTRATÈGIES DE TRACTAMENT		Sart		DIRO		Residus		
		Resultat estratègia		UVIC		gestió integral de residus orgànics centre tecnològic		Estratègia		
Viabilitat tècnica										
VIABLE										
Productes obtinguts										
Compost	Quantitat	MS (%)	MO (%)	IE (%)	PI (%)	KI (%)	E. Elèctrica	Producció	4 013,054 kWh/any	
	1 529 t/any	64,0	58,6	4,45	6,14	0,53	E. Tèrmica	Potència	484 kW	
								Producció	4 388,660 kWh/any	
								Autocòsum	834,709 kWh/any	
Complements i matèries primeres										
Sep. Fases	Floculant	15,59 t/any								
Compostatge	Estructurant	266,64 t/any								
Valorització ambiental										
Reducció 0,4% de les necessitats de base agrària respecte les dejeccions ramaderes inicials.										
Subproductes										
Efluent A	Quantitat	pH	CE (mg/L)	MS (%)	MO (%)	DQO	N _T (%)	NH ₄ ⁺	NO ₃ ⁻	
	27,340 t/any	7,2	14,6	2,8	69,1	17,5	17,47	-	-	
								0,97	11,67	
Viabilitat econòmica										
VIABLE										
Inversió		2 382 243,36 €		Període Retorn Inversió		6,4 anys				
Ingressos explotació		780 742,25 €		Període (anys)		10		VAN		668636
Costos explotació		413 841,72 €		Tipus d'interès		2,0%		TIR		4,6%
Marge Brut		371 900,53 €		PR max 10 anys						
Netejar										

També es van fer 2 assaigs de codigestió metanogènica (purins-residus carnis industrials)

Projecte desenvolupat

EL 9 NOU

ECONOMIA

27

Una de les "excuses" que durant anys han posat ramaders i empresaris del sector agroalimentari per reduir o revaloritzar el residu que generen: puri

o residu dels escorxadors és que no hi havia prou tecnologia o que els resultats en altres experiències no eren bons. Per paliar-ho, el clúster del por-

ci Innovacc ha ideat un Aplicador de diagnosi d'estratègies de tractament (ADET) que permet saber quin és el millor tractament per a cada cas.

Es crea una eina informàtica per valorar el millor tractament per als residus del porcí

Ho ha impulsat el clúster del porcí Innovacc i ho han desenvolupat el SART de la UVic i el centre Giró de Mollet

Vic

Dolors Altarriba
Els centres SART de la UVic i Giró de Mollet són els responsables d'una eina informàtica que ha de servir als ramaders i empreses agroalimentàries per trobar el tipus de tractament de purins i residus alimentaris que els sigui més avinent. L'encarrec els va arribar per part del clúster del porcí Innovacc i s'ha desenvolupat durant dos anys amb la participació dels associats al clúster. De fet, ells són ara els que ja fan ús d'aquesta eina i "hi ha un parell d'empreses, de la Selva i la Garrotxa que ja tenen intenció d'aplicar el resultat que els ha donat". I és que l'ADET (Aplicatiu de diagnosi d'estratègies de Tractament) està a disposició de tots els associats per ara i "més endavant es vol obrir a altres empreses". Aquest programa consta de cinc productes que el fan únic i té en compte tot el territori català. Així "fins ara la informació que hi ha a l'ADET era dispersa i ara està en un mateix lloc", explica Josep Turet,



Josep Turet, del SART, i Eudald Casas, d'Innovacc, amb una imatge de la nova eina per trobar tractaments per als purins

responsable del SART. Primer de tot s'ha fet un catàleg de residus orgànics de tots els associats que són extrapolables a tot Catalunya. El segon producte és un catàleg de tecnologies on s'hi ha aplicat els costos d'inversió, els de mante-

niment i els proveïdors d'aquesta tecnologia més propers "perquè volem que si ho tenim al territori no cal anar-ho a buscar al Canadà", diuen. El tercer producte és un informe il·lustratiu de les estratègies de tractament i això s'ha fet amb quatre

àrees: donant la importància al puri, donant la importància al residu carni, segons la situació geogràfica, i posant la importància en els col·lectius particulars. El quart producte és el propi ADET, el programa informàtic que permet posar

totes les dades de cada granja o empresa juntes buscant diferents opcions i, per tant, permet "fer una comparació entre els diferents tractaments". El programa també calcula la inversió que fa falta i els costos de manteniment. En aquest punt és quan l'empresa pot triar diverses opcions (Al requadre hi ha alguns exemples). Algunes aconseguen el que es persegueix: que a més d'utilitzar el residu per fer energia es baixin els nivells de nitrats al sòl agrícola.

Finalment, la biometanització és l'experiència pràctica que s'ha fet al laboratori i que atorguen resultats concrets de l'aplicació. Tant Casas com Turet ho veuen com una eina "que dona confiança a l'empresari" i consideren que si es fa bé "ja no hi ha excuses". La inversió per fer aquest programa ha suposat al voltant de 90.000 euros que han pagat els fons Feder europeus, l'Estat, la Generalitat i Ursim, a més d'alguns fons propis d'Innovacc i les pròpies empreses que hi estan associades.

Algunes barreres que cal superar

Vic. L'eina ideada per Innovacc suposa un pas més en la interiorització de les explotacions i empreses del tractament dels residus. Encara hi ha, a parer de Turet, algunes barreres. La primera és la ubicació de les plantes. "El millor és que es facin al costat de les explotacions perquè és més car de transportar el puri que el residu", diu, i per això caldrà que es faci un nou decret que permeti aquestes instal·lacions més enllà dels límits actuals. L'altre problema és el finançament, "difícil on aquests moments" per la situació de crisi. I l'altra aspecte és que "es faci un bon seguiment de tot el procés, tot i que està automatitzat quan estigui en marxa a l'estil del que s'ha fet amb les depuradores de tota mena", conclou Turet.

Potència instal·lada	Dades	Biodigestió	Biodigestió + compostatge	Biodigestió + recuperació nutrients + compostatge
300 KW	Inversió	2.500.000€	2.900.000€	3.300.000€
	Retorn inversió	6,9 anys	8,7 anys	9,3 anys
	TIR*	3,8%	1,4%	0,7%
	SAU requerida	Més elevada	Similar	Només el 20%
1500 - 2000 KW	Inversió	5.760.000€	6.500.000€	7.600.000€
	Retorn inversió	5 anys	6,3 anys	8,3 anys
	TIR*	7,2%	4,8%	2%
	SAU requerida	Més elevada	Similar	Només el 20%

* Taxa interna de rendibilitat

Exemples reals per a grups d'explotacions i indústria càrnia

VE ADET a més de presentar l'eina ha fet proves específiques de laboratori i unes estimacions de plantes per al tractament en diferents models. Així, en el quadre adjunt, es pot veure quins números surten amb més o menys potència i amb els diferents sistemes

de tractament. El primer, la biodigestió és el sistema que no treu el nitrat del residu i, per tant, com es diu, el nombre d'hectàrees necessàries és més elevada. Pel segon, el nombre de terres és el mateix i, pel tercer, només cal un 20% de les terres actuals estudiades i és, per tant, el millor pel medi ambient. Tots tres, però, són bons pel rendiment energètic que se'n treu.

Divendres, 5 d'agost de 2011

“Valorització dels residus orgànics de tota la cadena del sector carni porcí

Notícia apareguda a:
El 9 Nou, 5/8/2011

Partners:



Projecte desenvolupat

“Alternatives d’higienització de ganivets en escorxadors i sales de desfer”

Partners:



Problemàtica:

- Elevat consum energètic
- Elevat cost de manteniment
- Possible millora en seguretat alimentària



Projecte desenvolupat

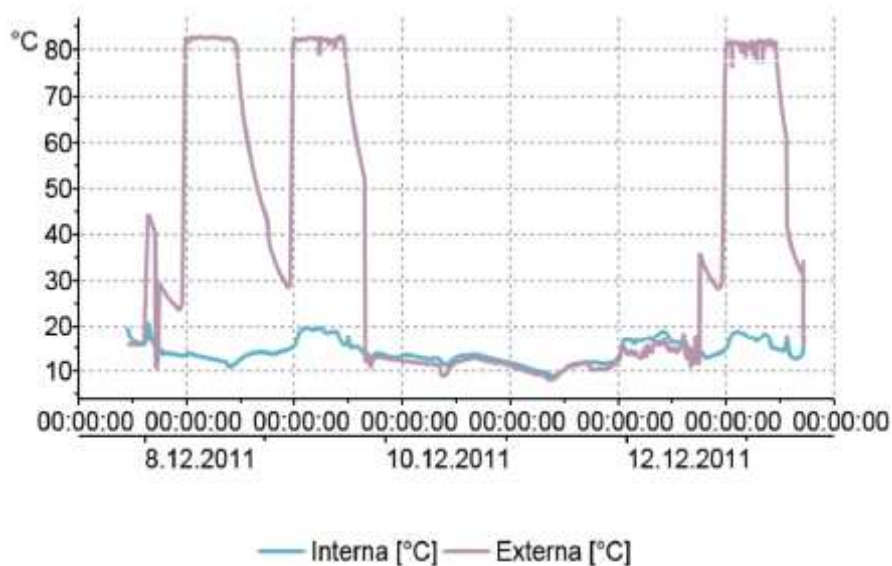
“Alternatives d’higienització de ganivets en escorxadors i sales de desfer”

Partners:



Solucions:

- Optimització del sistema tèrmic actual



Proves a l'escorxador

-50% de consum elèctric



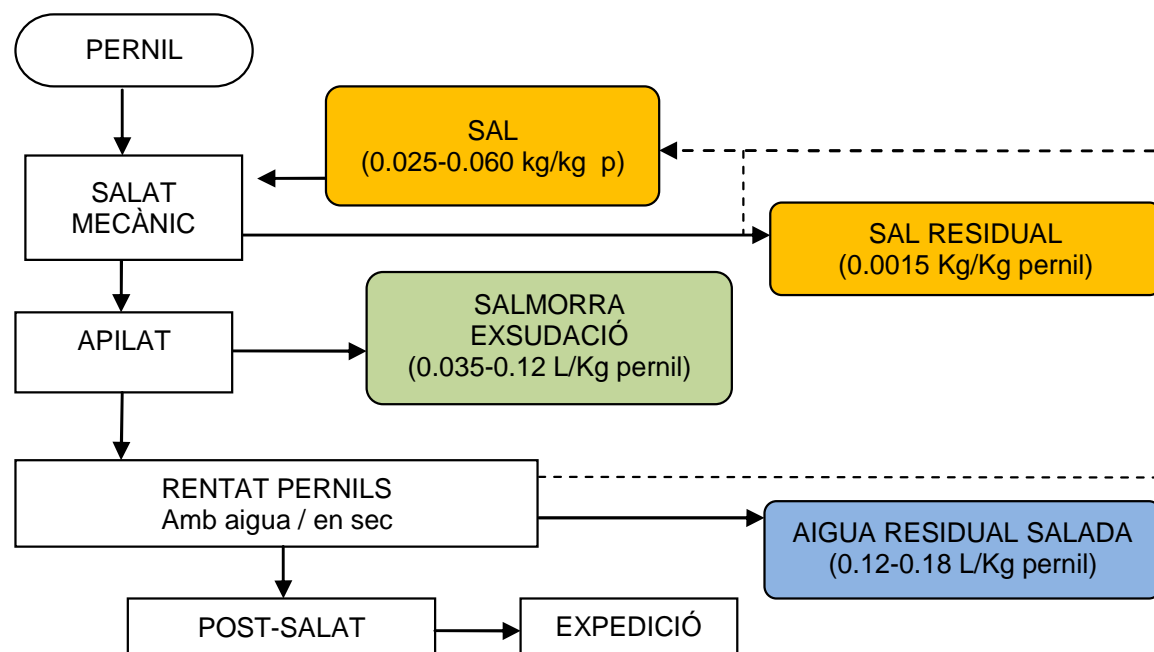
- Nou sistema mixt tèrmic-químic

En desenvolupament

Projecte desenvolupat

“Valorització de la salmorra en empreses elaboradores de pernil curat”

Partners:



1 ^a fase	2 ^a fase	3 ^a fase
<ul style="list-style-type: none"> -Determinació i caracterització de les diferents salmorres a tractar -Determinació i caracterització de les diferents solucions tecnològiques -Determinació preliminar de les estratègies d'obtenció de fraccions valorables 	<ul style="list-style-type: none"> -Estudi i disseny d'estratègies per a l'obtenció de les fraccions -Estudi econòmic de l'estratègia de tractament i valorització 	<ul style="list-style-type: none"> -Disseny i construcció d'una planta pilot -Proves i resultats finals



Partners:



El clúster del sector porcí Innovacc és l'impulsor d'una solució que permet un estalvi del 40% La UVic fa una planta pilot per a les salmorres de la indústria càrnia

Vic

Dolors Alterriba
Innovacc, el clúster del sector porcí amb seu a Olot, ha impulsat una planta pilot que permet reduir fins a un 40% els costos del tractament de salmorres en la indústria càrnia. La presentació de la planta es va fer aquest dijous a la UVic ja que ha estat el SART Medi Ambient, departament del centre, qui ha desenvolupat la planta. L'objectiu, com va explicar Xavier Espuña, representant d'una de les vuit empreses que hi participen, totes de les comarques gironines, és reduir el nombre de sal que es llença a la claveguera i aprofitar al màxim el rendiment que pot donar el residu. En total, es calcula que l'estalvi pot ser de al voltant del 40% "a més de l'estalvi mediambiental", com va explicar Guerau Arisa, tècnic responsable de la investigació de la planta.

Espuña, de l'empresa d'embotits del mateix nom, va ser prou gràfic a l'hora d'explicar els avantatges de la planta: millorar el procés de producció del producte i poder vendre a Alemanya amb totes les garanties. I és que a Alemanya els processos mediambientals es tenen més en compte. Com va dir Espuña, el pernil es deixa en sal un dia per quilo i això fa que es produeixin unes gotes d'aigua molt salinitzades. Després, rentar-los suposa treure més sal. És, doncs, aquesta sal la que es tractarà en una planta on s'agitarà amb un reactor i després es farà un procés de decantació o de flotació "segons el



Guerau Arisa va explicar als assistents el funcionament de la planta per a salmorres, de

tipus de matèria que conté el dipòsit", segons Josep Turet, director del SART. D'aquest procés en surten uns fangs i sal. Aquests fangs, segons Arisa, són substància orgànica que pot ser apta per a alimentació animal, additiu o obtenció d'energia. De fet, el mateix SART ja ha tret rendiment d'aquest producte per a l'energia. Això passarà aconseguint uns fangs sense cap component "dolent". D'altra banda, d'aquesta matèria en surt una petita fracció de sal "que també es mirarà com recuperar-la ja que la legislació en aquest sentit és molt estricta", va afegir Arisa.

Tant els representants de les empreses, com d'Innovacc -el president i alcalde d'Olot, Josep M. Corominas-, la UVic -Jordi Montaña- i la Generalitat -Domènec Vila-,

es van mostrar satisfets d'aconseguir aquest grau de col·laboració entre la recerca i la Universitat amb les empreses. "El que presentem no són només qüestions teòriques, sinó que velem que

La planta, situada a la UVic, serà mòbil per a les empreses

Innovacc és necessària", va dir Corominas. Tant ell com Espuña van destacar la paciència i empena del gerent d'Innovacc, Eudald Casas, "perquè en aquest sector que sempre mirem si ens traiem els ulls ens ha fet veure que podem millorar processos comuns".

La planta està instal·lada

a la mòbil ticipi proy deci a ell tat i una Així que tran Espi la U és d proy 201 171 la G dels reco 100. les e plan podi altri com

Un nou sistema permetrà estalviar residus i costos a la indústria càrnia

La Universitat de Vic i empreses gironines han treballat en una planta pilot que permet separar la sal que es genera en el tractament d'embotits

15/01/13 02:00 - VIC - ORiol, MAS

Ligar l'estalvi de costos amb una bona política ambiental. Aquest és l'objectiu d'un projecte per resoldre un dels principals problemes de la indústria càrnia: gestionar la sal que es genera en el procés de tractament dels embotits. Mentre els permis se salien, es generen unes gotes amb una alta concentració de sal i proteïna, que va a la claveguera i que abans d'enviar cap a les depuradores s'ha de dissoldre multiplicant-hi la quantitat d'aigua. Això eleva la despesa d'aigua, i també les taxes que han de pagar les empreses per a la depuració de les aigües. A més, representa un fort impacte ambiental, no només per l'augment del consum d'aigua, sinó també perquè la salmorra - l'aigua saturada de sal - és un greu problema per als ecosistemes, ja que pot salinitzar espais naturals i afectar el desenvolupament de la biodiversitat.

Per resoldre aquest problema, el clúster carni porcí Innovacc i el centre SART Medi Ambient de la Universitat de Vic han treballat conjuntament per dissenyar una planta pilot que separa la sal de l'aigua, per gestionar-la separatament i reduir costos i l'impacte ambiental.

Segons el responsable del projecte Guerau Arisa, "és una planta fàcil de manejar, que no requereix personal gaire expert, i que és prou flexible per adaptar-se a les condicions de cada procés". A més, també s'aconseguirà separar la part de proteïna del pernil que s'escoria amb l'aigua i la sal, i ara estudien quin aprofitament se'n podrà fer.

L'alcalde d'Olot i president d'Innovacc, Josep Maria Corominas, es va mostrar satisfet "perquè des del món local generem riquesa i complim el que demanen les empreses", i confia que la planta serà aviat una realitat i que tindrà projecció internacional.

Domènec Vila, director general d'Alimentació, Qualitat i Indústries Agroalimentàries de la Generalitat, també va destacar el projecte com a "model" per la col·laboració entre universitat, empreses i administracions: "El coneixement així es transforma en serveis a la societat civil." De fet, el projecte ha costat 171.000 euros, finançats per la Generalitat i les empreses.

LA XIFRA

40%

d'estalvi en els costos d'aigua en l'elaboració d'alguns embotits és el que es vol aconseguir amb el nou sistema.



Notícia apareguda el 18/1/2013 a:

El 9 Nou

El Punt-Avui



Projecte desenvolupat

“Sistema de seguiment continu d’ubicació i temperatura del producte carni a la cadena de distribució”

Partners:



ESPECIFICACIONS



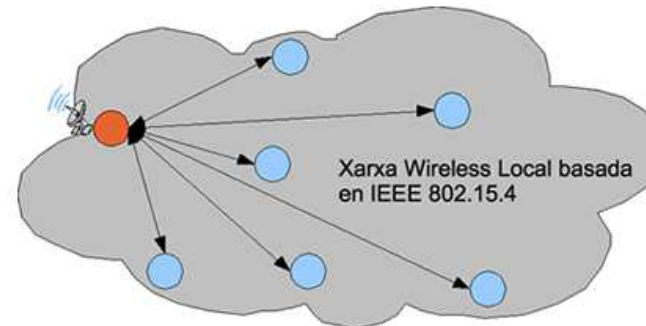
Primeres reunions: any 2009

Estudi de viabilitat: any 2010

ESTUDI DE VIABILITAT



PROTOTIPS i TEST



Amb el suport de:



Projecte desenvolupat

“Sistema de seguiment continu d’ubicació i temperatura del producte carni a la cadena de distribució”

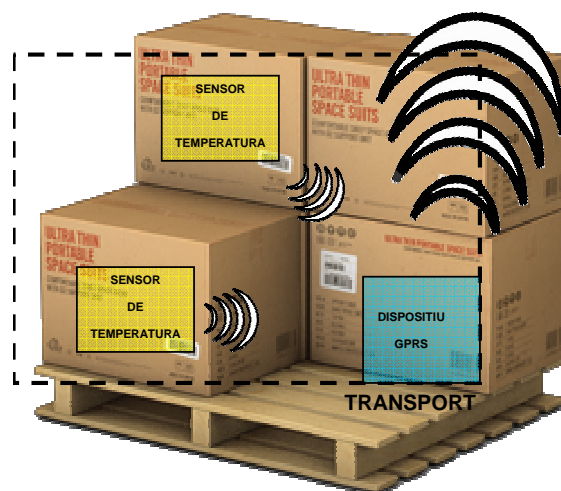
Partners:



L’any 2011 es defineix la solució i es comencen les proves amb els prototips prèviament dissenyats



L’empresa EIO desenvolupa la nova tecnologia:
“Mobile Cold Control”



Amb el suport de:



Projecte desenvolupat

“Sistema de seguiment continu d'ubicació i temperatura del producte carni a la cadena de distribució”

Partners:

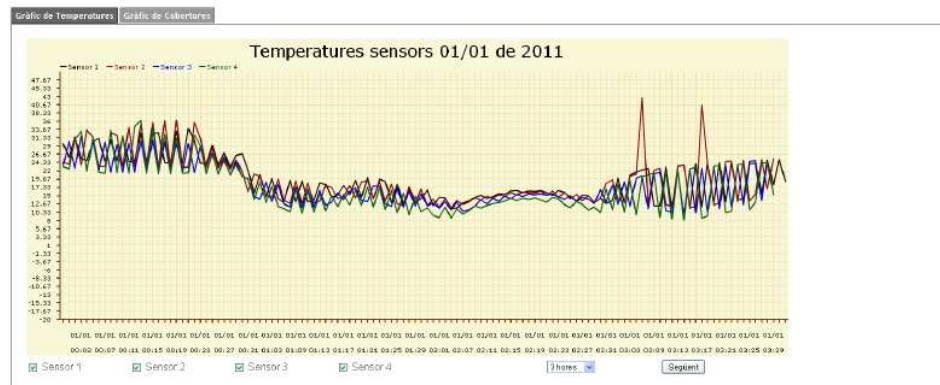


- ✓ permet veure en temps real (web) temperatura i ubicació
- ✓ no cal esperar a rebre les dades
- ✓ el control associat al producte i no al transport
- ✓ control des d'origen (millor garantia de seguretat alimentària)
- ✓ cost baix
- ✓ Informació no manipulable
- ✓ Ideal per a enviaments a llargues distàncies



Mobile Cold Control

Presentació a la Fira BTA 2012



Amb el suport de:



ACCIO
Competitivitat per l'empresa



Projecte desenvolupat

“Mapa de l'estat i els usos de la mecatrònica i oportunitats de futur en les empreses dels sectors industrials de les AEIs CEQUIP, TECMAP i INNOVACC”

Partners
d'INNOVACC:



Projecte col·laboratiu entre tres clústers:

- CEQUIP (béns d'equip)
- TECMAP (Tecnologies molt avançades de la producció)
- INNOVACC (carni porcí)

L'estudi va incloure:

- Coneixement i valoració de la mecatrònica per part de 15 empreses participants (5 per cada clúster)
- Definició d'oportunitats que ofereix la mecatrònica per a les empreses d'aquests sectors
- Propostes d'accions col·lectives a desenvolupar:
 - Formació (en funció del perfil professional)
 - Servei post venda (autodiagnòstic, teleservei...)

- La Universitat **pot ajudar a les empreses**, especialment a les PIMES, acompanyant-los en la innovació de productes, processos, gestió, etc. => **↑ competitivitat**
- Però cal que la Universitat:
 - sigui **més flexible** i menys burocràtica
 - dediqui els seus **millors recursos** (humans i materials) als projectes que desenvolupi
 - ofereixi **únicament els serveis que millor domina**
 - **col·labori més habitualment** amb altres universitats i centres d'R+D+i

Moltes gràcies

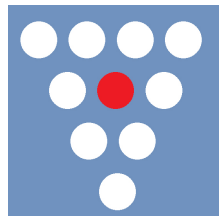
Per qualsevol tipus de consulta:

www.innovacc.cat

Persona de contacte: Eudald Casas

Tel. Oficina: 972-272597

INNOVACC forma part de:



xarxa de
clústers catalans

www.clusters.cat

GRUP
Connect-EU
Agroalimentari



<http://connecteu.ctns.cat>



www.foodforlife-spain.es