

PROYECTOS DE INVESTIGACION DE CAMPOFRIO DENTRO DE LA LINEA DE PLANES ESTRATÉGICOS DE EMPRESAS EN MATERIA DE I+D DE LA JUNTA DE CASTILLA Y LEÓN

La Consejería de Economía y Hacienda de la Junta de Castilla y León, a través del Instituto para la Competitividad Empresarial (ICE), mantiene una línea de ayudas a la I+D+i cofinanciadas por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER) que está orientada a apoyar planes estratégicos de componente innovador de empresas asentadas en la Comunidad Autónoma de Castilla y León. Dentro de esta línea de ayudas, la Junta ha declarado de Especial Interés el plan estratégico de Campofrío Food Group en el cual están incluidos 4 proyectos de investigación:

1. **“Investigación de la eficacia conservante sobre productos cárnicos curados de nuevos cultivos bacterianos específicamente adaptados y con potenciales propiedades probióticas”**. Cuyo objetivo principal es la selección, identificación y caracterización de microorganismos con capacidad conservante clean label en base a bacterias ácido lácticas (BAL), extraídas de productos cárnicos curados y que forman parte de la flora nativa de dichos productos, con alta especificidad sobre microorganismos alterantes de los productos cárnicos curados en sus condiciones de producción y conservación, reconocidas QPS y GRAS, y cuya selección se llevará a cabo teniendo en cuenta criterios de compatibilidad tecnológica y organoléptica, así como posibles actividades probióticas susceptibles de aportar futuro valor añadido al producto desde la percepción del consumidor como alimento funcional.
2. **“Obtención de proteína de uso alimentario con características tecno-funcionales y/o bioactivas a partir de subproductos de la industria cárnica”**. Cuyo objetivo principal es definir los procesos necesarios para la extracción de proteínas funcionales a partir de los aprovechamientos de determinados subproductos del despiece del cerdo y determinar la viabilidad técnica y económica de los mismos.
3. **“Investigación de los procesos de obtención de productos cárnicos enriquecidos con compuestos bioactivos naturales. Mejora del perfil nutricional de los productos cárnicos”**. Cuyo objetivo principal es la extracción y formulación de diferentes compuestos y concentrados bioactivos, que ya han demostrado claramente tener un efecto beneficioso para la salud (omega 3, antioxidantes, etc.), a partir de plantas, frutas, y en general productos de origen natural, incluyendo subproductos de la industria alimentaria, utilizando tecnologías emergentes que preserven su bioactividad y mejoren sus características de estabilidad, dispersabilidad, biodisponibilidad y funcionalidad con el fin de optimizar su aplicación en la industria cárnica.

4. **“Identificación, aislamiento y utilización de sustancias antibacterianas de origen natural específicamente diseñadas para la mejora de la seguridad microbiológica de los productos cárnicos. Mejora de la conservación de los productos cárnicos mediante la investigación de nuevos polímeros o mejoras de la composición de los polímeros existentes utilizados en el envasado de productos cárnicos”**. Cuyos objetivos principales son: Conseguir alargar la vida útil de productos cárnicos tanto frescos como cocidos loncheados, mediante el estudio combinado e innovador de los microorganismos alterantes de dichos productos a través de técnicas de secuenciación masiva (NGS, New Generation Sequencing). Desarrollar nuevos sistemas de envasado activo frente a dichos microorganismo, más sostenibles ambientalmente, que garanticen que el producto llegue más fresco y óptimo, desde el punto de vista sensorial, al consumidor.

Para la realización de estos proyectos Campofrío cuenta con la colaboración de varios departamentos de investigación de las Universidades de Burgos y de León así como con la colaboración del instituto de Biotecnología Inbiotec.



UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de
Desarrollo Regional

