

Pita Hermanos, empresa conservera presente en el segmento Premium con sus marcas Cuca y Massó, desarrolla el estudio en dos productos de alto valor comercial como son el atún y los berberechos

Mejorar los alimentos para que se adapten a la nueva demanda de los consumidores, objetivo del proyecto Futural

Conseguir que los alimentos del futuro sean más seguros, más nutritivos, más convenientes y más inteligentes gracias a la contribución de las nuevas tecnologías es el objetivo principal del Proyecto Futural. Un proyecto que se enmarca en la iniciativa Ingenio 2010, aprobado en la tercera convocatoria del Programa CENIT 2007 (Consortio Estratégico Nacional de Investigación Tecnológica), y que está dirigido a fomentar la cooperación público-privada en I+D+i.

En Futural, dotado de un presupuesto total de 21 millones de euros, participan 24 empresas y 12 organismos de investigación estatales, y está coordinado por el organismo de investigación IRTA (Institut de Recerca y Tecnologia Agroalimentàries), adscrito al Departamento de Agricultura y Acción rural de la Generalitat de Cataluña.

El consumo de alimentos está cambiando. Ante esta circunstancia, la industria agroalimentaria se enfrenta a un reto importante como es el de aumentar su competitividad adaptando la calidad de los alimentos a la nueva demanda de los consumidores.

Para ello, el proyecto Futural se estructura en seis actividades distintas con objetivos científicos específicos. Así, las actividades que se desarrollan



Producto en conserva elaborado por PITA HERMANOS.



Elaboración de conserva a través del método tradicional.

en el mismo son, “Esterilización por alta presión de conservas vegetales, de pescado y marisco”; “Pasteurización por alta presión. Combinación de la alta presión con otras técnicas de conservación”; “Procesado de la leche, productos lácteos y otros líquidos por tecnologías de altas presiones”; “Sustitución del tratamiento térmico convencional por el de altas frecuencias”; “Desarrollo de nuevos sistemas de envasado” y “Nuevas aplicaciones de los fluidos supercríticos en la industria alimentaria”.

Actividad 1, dedicada al pescado y marisco.

Los productos procedentes de la pesca han de adaptarse, de igual manera, a esta nueva demanda, por eso el Proyecto Futural también dedica un apartado de su estudio a analizar los alimentos derivados de este sector.

En este sentido, Pita Hermanos, S.A., como empresa dedicada a la elaboración de conservas de pescados y mariscos Premium, participa en el proyecto Futural desarrollando las tareas enmarcadas dentro del pilar 1 “Esterilización por alta presión de conservas vegetales, de pescado y marisco”, con un estudio titulado “Optimización de tratamientos por altas presiones isotáticas en determinados alimentos-

modelo cuyo componente principal sean pescados y marisco”. Una investigación que se está desarrollando en colaboración con NC HYPERBARIC y con la participación de IRTA y ANFACO-CECOPECA.

Con este proyecto se pretende conseguir alimentos con propiedades organolépticas y nutricionales mejoradas.

Los estudios realizados dentro de las actividades de este pilar se enfocan en dos productos de elevado interés comercial como son el atún, por su amplia cuota de mercado, y los berberechos, por su gran valor añadido.

El objetivo de la aplicación de tratamientos de altas presiones a los productos elaborados con ambas materias primas es común para ambos. Se trata, en definitiva, de obtener alimentos con propiedades organolépticas, y nutricionales mejoradas con respecto a los productos tratados térmicamente.

Actualmente Pita Hermanos se encuentra en fase de finalización de la caracterización de los productos obtenidos durante el estudio, de este proyecto, que concluirá en 2011.