

**Un terç dels aliments es perden
o malbaraten**

**El malbaratament
alimentari causa un 10% dels
gasos d'efecte hivernacle**



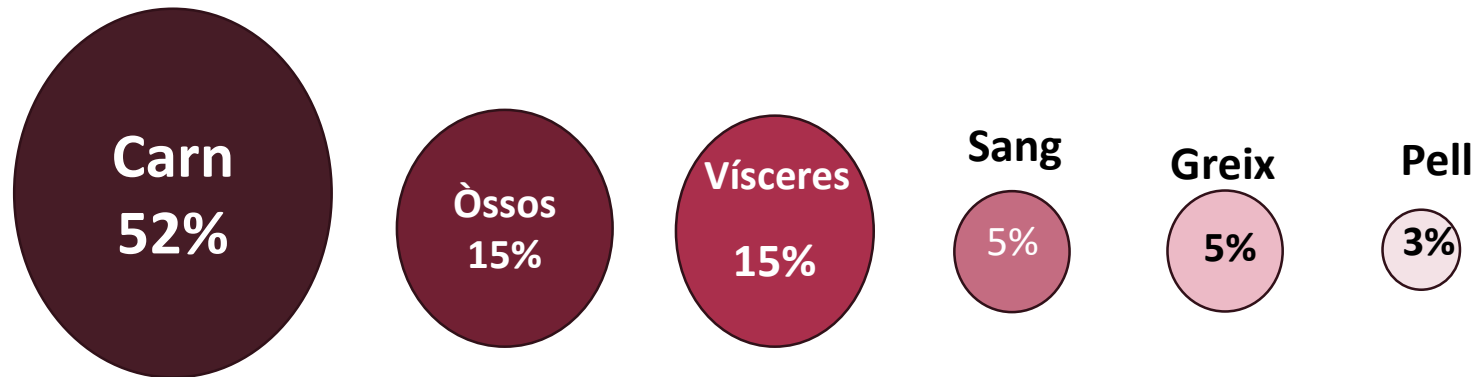
**Quines oportunitats
tenim per reduir les
pèrdues i el
malbaratament
alimentari al sector
porcí?**



- **Les pèrdues i malbaratament alimentari es produeixen al llarg de tota la cadena.**
- **En aquest estudi ens hem focalitzat en l'aprofitament dels subproductes generats a l'escorxador.**
- **Un 10% dels residus de la indústria alimentària són generats per la indústria càrnia i el 67% d'aquests al sacrifici de bestiar i conservació de carn.**



Productes derivats del porcí



- La meitat del rendiment del porc (52%) és carn i la resta subproductes.
- Els agents implicats aspiren a incrementar les seves **rendibilitats econòmiques** amb un major aprofitament dels productes derivats.
- Paral·lelament, aquest fet incidiria en una millora de la **sostenibilitat d'aquest sector**, cada vegada més reclamada pel **consumidor**.

Conclusions de l'estudi

- 1. Nous mercats**
- 2. Tecnificació i integració dels processos**
- 3. Aquicultura i productes de qualitat per alimentació animal**
- 4. Nous productes tenint en compte percepció i tendències del consumidor**

1. Nous mercats

- Actualment gaire bé tota la fracció de les vísceres s'exporta a **Àsia**. El consum de vísceres al nostre país ha anat disminuint progressivament, mentre que Àsia s'ha convertit en un mercat clau per aquests **subproductes ja que són molt apreciades**.
- Tanmateix la dependència d'aquest mercat ens fa **vulnerables** davant d'un eventual bloqueig comercial relacionat per exemple amb restriccions sanitàries.



AORTA DE PORC

- Explorar nous mercats: Àfrica? Necessitat de dietes més proteiques.
- Ajudar a l'exportació als petits i mitjans exportadors amb menys capacitat on es generen la majoria de residus.

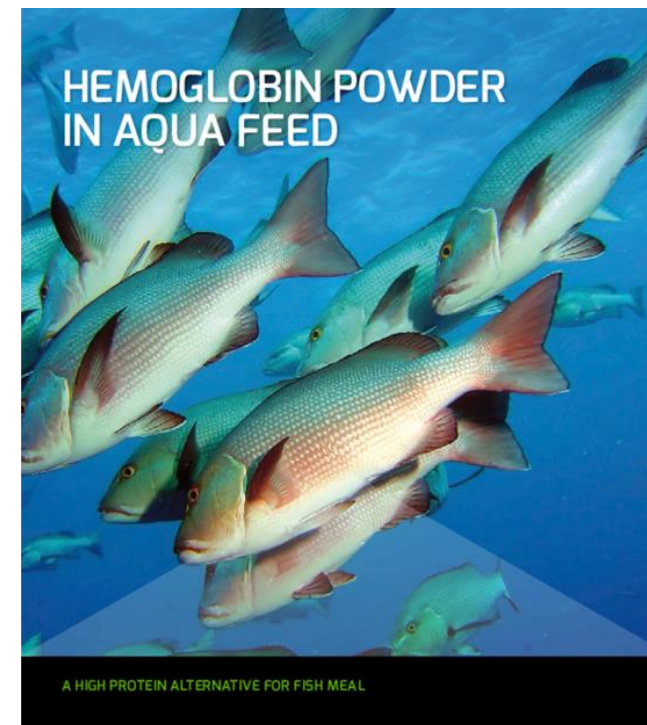
2. Tecnificació i integració dels processos

En el cas de la sang, només s'aprofita el 30% tot i que és un **producte d'alt valor**, tant en alimentació com per a altres usos: plasma, compostos bioactius, proteïnes, etc.

- Millores tecnològiques per augmentar el volum extret de sang de qualitat.
- Integració de processos de tractament per minimitzar les pèrdues per transport. Interessant per a l'obtenció del plasma.

3. Aqüicultura i productes de qualitat per alimentació animal

Les Proteïnes d'Animals Transformades de no remugants només es poden destinar a aqüicultura i animals de companyia.



4. Nous productes tenint en compte percepció i tendències del consumidor



- Al consumidor li preocupa el **malbaratament**.
- El consumidor afavorirà aquelles marques que comuniquen bé les seves **estratègies de "residu zero"** i sostenibilitat (Mintel).
- No obstant això, l'ús dels descarts de la indústria alimentària per a produir aliments "valoritzats" pot **no estar ben percebut pel consumidor** en la categoria de productes carnis ja que pensen que tenen poc valor.

“Crisps” de proteïnes per reduir el malbaratament alimentari.



- Yappah, un nou **snack** amb ingredients que no s'utilitzen normalment: **verdures “rescatades” i retalls de pollastre**. Presentat en un nou format, més sostenible segons l'empresa.
- Es va llançar al 2018 i va ser concebut per adreçar-se als **reptes socials i de sostenibilitat**.
- Finalment aquest producte no va ser viable i es va retirar al poc temps del seu llançament. Possiblement el missatge d'aprofitament va tenir poca acceptació, però també hi ha hipòtesis que tot i que el missatge era encertat el sabor no va assolir les expectatives del consumidor .

Confeti de xoriço



Una manera de millorar la percepció del consumidor és crear productes de valor afegit tipus **Premium** a un preu més Baix, utilitzant aquests retalls

Cotnes de porc seleccionats a mà



L'envàs comunica que es "seleccionen a mà i que es cuinen en petits lots"

Algunes propostes relacionades amb el consumidor



- Iniciatives per **canviar la percepció i l'acceptació del consumidor**. Receptes que recuperin la cuina tradicional i en promoguin els seus valors, en preparacions més adequades als gustos i preferències actuals.
- **Nous formats de presentació** innovadores que ajudin a millorar la percepció i confiança del consumidor.
- **Nous productes** com *surimi* (reestructurats en base a carn).

Per concloure:

- Un major consum de vísceres i altres parts del porc pot ajudar a la sostenibilitat i salut del consumidor ja que són una font molt valuosa de proteïnes i vitamines. Es presenta un **gran repte** davant un **consumidor que menja menys carn i que només accepta les parts més magres**.
- A l'estudi presentat s'inclou una guia de les diferents formes d'aprofitament de cada part descartada del porc que pot ajudar a la seva valorització.

El que fins ara es consideraven residus alimentaris es converteixen en un valuosíssim recurs.

MOLTES GRÀCIES!

Begoña de la Calle Belenguer

Begona.delacalle@irta.cat



IRTA^R

Institut
de Recerca i Tecnologia
Agroalimentàries

www.irta.cat

