



INNOVACIÓN EN LOS PROCESOS DE MADURACIÓN DE CARNE Y CURADO DE PERNILES DE CERDO IBÉRICO: EVOLUCIÓN DE LA MICROBIOTA Y DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES (INNOMADUR)

Conocer en profundidad los procesos de maduración en carne de vacuno mayor y pichones, así como el proceso de curado de jamones de cerdo ibérico, mediante el seguimiento de los cambios estructurales, bioquímicos y cambios de la microbiota por secuenciación masiva. Estableciendo correlaciones entre los atributos positivos o negativos con la microflora identificada en los diferentes productos.

IMPACTO

El desarrollo del presente proyecto, supone una herramienta muy útil, ya que profundiza en los factores que tienen un mayor peso en la calidad de productos con un gran valor añadido, y vinculados al territorio, que constituyen un reclamo para el turismo de calidad, tirando a su vez de otros sectores de importancia para la economía de las zonas rurales.

Financiación



Unión Europea

Fondo Europeo Agrícola
de Desarrollo Rural

Europa invierte en las zonas rurales



LERA



INNOVACIÓN EN LOS PROCESOS DE MADURACIÓN DE CARNE Y CURADO DE PERNILES DE CERDO IBÉRICO: EVOLUCIÓN DE LA MICROBIOTA Y DE LAS CARACTERÍSTICAS FÍSICAS Y SENSORIALES (INNOMADURE)

Conocer en profundidad los procesos de maduración en carne de vacuno mayor y pichones, así como el proceso de curado de jamones de cerdo ibérico, mediante el seguimiento de los cambios estructurales, bioquímicos y cambios de la microbiota por secuenciación masiva. Estableciendo correlaciones entre los atributos positivos o negativos con la microflora identificada en los diferentes productos.

IMPACTO

El desarrollo del presente proyecto, supone una herramienta muy útil, ya que profundiza en los factores que tienen un mayor peso en la calidad de productos con un gran valor añadido, y vinculados al territorio, que constituyen un reclamo para el turismo de calidad, tirando a su vez de otros sectores de importancia para la economía de las zonas rurales.

Financiación

