



OXICOOK, un projecte que pretén reduir el malbaratament de productes carnis cuits llescats exposats al lineal

- *Un projecte pilot innovador realitzat per part d'un Grup Operatiu que aborda un problema ben visible als lineals: la decoloració dels productes carnis cuits llescats*
- *Recerca en formulació, envasament i il·luminació per garantir la vida comercial sense comprometre'n la qualitat ni la sostenibilitat*

El malbaratament alimentari no sempre comença quan un producte caduca. Sovint s'inicia molt abans, als lineals de venda, quan un aliment apte per al consum és retirat perquè "no fa prou bona cara". En el cas dels productes carnis cuits llescats envasats, el color és un factor decisiu: una lleugera decoloració pot ser suficient perquè el consumidor el rebutgi, generant pèrdues econòmiques, alimentàries i ambientals.

Amb aquest punt de partida neix **OXICOOK**, un projecte pilot innovador que es troba actualment en ple desenvolupament i que treballa per entendre —i minimitzar— les causes que provoquen la pèrdua de color dels productes carnis cuits llescats durant la seva distribució i exposició comercial.

Un problema complex que va més enllà del producte

La decoloració dels productes carnis cuits no és deguda a una única causa. És el resultat d'una combinació de factors que interactuen al llarg de tota la cadena de valor: des de la formulació del producte i el procés d'elaboració, fins al sistema d'envasament, la presència d'oxigen residual dins l'envàs, el tipus de material utilitzat, la relació gas-producte, la cadena de fred i, finalment, la il·luminació als punts de venda, actualment basada en sistemes LED.

OXICOOK parteix del coneixement científic amb un enfocament integral per abordar aquesta complexitat. El projecte analitza com la llum i l'oxigen interactuen amb el pigment responsable del color rosat característic dels productes carnis cuits, i com petits desequilibris poden accelerar els processos de fotooxidació que malmeten l'aspecte del producte i deriven en el seu rebuig.

En quin punt es troba el projecte?

Actualment, el projecte pilot innovador OXICOOK es troba immers en la seva fase de desenvolupament, centrada en:

- L'estudi dels paràmetres crítics durant l'envasament que influeixen en l'estabilitat del color durant la vida útil comercial en condicions de simulació comercial.
- L'avaluació d'estratègies combinades de formulació (ingredients amb potencial antioxidant i cultius bioprotectors), envasament (materials, paràmetres i tecnologies) i condicions d'exposició als lineals per la millora de l'estabilitat del producte envasat.
- La generació de coneixement aplicable i escalable per a la indústria càrnia i del packaging.

Tot aquest treball es realitza sense perdre de vista un objectiu clau: **reduir el malbaratament alimentari sense comprometre la vida útil ni les característiques organolèptiques dels productes carnis cuits llescats.**

Resultats assolits fins al moment

Els resultats obtinguts fins ara confirmen que la decoloració dels productes carnis cuits llescats és causada per la combinació de la presència d'un nivell suficient d'oxigen residual i la intensitat de llum dels lineals. Atès que els envasos opacs, que serien una bona solució al problema, no són la opció preferida en el mercat espanyol, el projecte ha identificat estratègies per minimitzar-ne la decoloració, com la **reducció de l'oxigen residual mitjançant un millor nivell de buit, l'optimització de la posició de les llesques** i de la **relació gas-producte**, així com el desenvolupament de materials d'envàs amb **filtres específics per longituds l'ona dins l'espectre de la llum visible**. També s'estan estudiant possibles solucions basades en **captadors d'oxigen i ingredients que millorin l'estabilitat del color**, amb l'objectiu de reduir el malbaratament sense afectar l'acceptació del producte.

Una aliança estratègica de tota la cadena de valor

Un dels grans valors d'OXICOOK és el seu caràcter col·laboratiu. El projecte està impulsat per un consorci multisectorial que integra empreses productores de productes carnis cuits, fabricants de materials i maquinària d'envasament, empreses de comerç al detall, centres de recerca i entitats sectorials.

El Grup Operatiu que està duent a terme aquest projecte pilot innovador està liderat per **CARINSA** i coordinat pel **Packaging Cluster**, i compta amb la participació de **La Selva, Monells i NOEL** com a membres beneficiaris; amb **Enplater, TPL, Kao Chimigraf, ULMA, Bonpreu Esclat i Ametller Origen** com a membres no beneficiaris; així com amb la participació de **l'IRTA** com a centre de recerca; i amb la col·laboració de **MULTIVAC, FECIC** i **Hispack** en tasques de transferència i comunicació.

Aquesta visió compartida permet abordar el repte del malbaratament alimentari des de tots els angles possibles, generant solucions amb impacte real i potencial de replicabilitat en altres productes i sectors.

El projecte pilot innovador compta amb el **co-finançament de la Unió Europea**, ja que és un grup operatiu de l'Associació Europea per a la Innovació en matèria de productivitat i sostenibilitat agrícoles (AEI-Agri), subvencions promogudes pel Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca de la Generalitat de Catalunya.

Cap a productes més robustos i una distribució més eficient: OXICOOK avança amb l'ambició de contribuir a un **model alimentari més eficient, sostenible i responsable, on la innovació tecnològica i la col·laboració industrial permetin reduir pèrdues evitables i millorar l'ús dels recursos.**



Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:



**Cofinançat per
la Unió Europea**



**Generalitat
de Catalunya**