

JORNADA SOBRE PRESENTACIÓN DE RESULTADOS DEL PROYECTO:

**EVALUACIÓN Y PROMOCIÓN DE LA CALIDAD DE LA CARNE URUGUAYA
SOBRE LA BASE DE LOS ESTÁNDARES DE CALIDAD DE LA UNIÓN
EUROPEA Y EN FUNCIÓN DE DISTINTOS SISTEMAS PRODUCTIVOS DEL
URUGUAY**

Madrid, 13 Marzo del 2006

Imagen de portada: Carmen Sánchez Sánchez
(IRTA-Centre de Tecnologia de la Carn, Monells)

Edita: Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA).
Ministerio de Educación y Ciencia

NIPO: 655-06-003-9
Depósito legal: M-12225-2006
Imprime: Reprografía INIA

INSTITUCIONES Y EQUIPOS TÉCNICOS PARTICIPANTES DEL PROYECTO

INSTITUCIONES RESPONSABLES DE LA FINANCIACIÓN DEL PROYECTO:

- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA) de España
- Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI)
- Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA) de Uruguay

COORDINACIÓN DEL PROYECTO:

- Carlos Sañudo
Producción Animal, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, España
- Fabio Montossi
INIA-Tacuarembó, Uruguay

INSTITUTOS Y CENTROS DE INVESTIGACIÓN PARTICIPANTES

- INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN EUROPEOS:

- Instituto Nacional de Investigación y Tecnología Agraria y Alimentaria (INIA), España. Dpto. Tecnología de los Alimentos Grupo de Calidad de Canal y Carne.
- Producción Animal, Facultad de Veterinaria, Universidad de Zaragoza, España.
- Centre de Tecnologia de la Carn, IRTA, Monells, Girona, España.
- Division of Farm Animal Science, University of Bristol, Langford, Reino Unido.
- Institut for Meat Production and Market Research, Kulmbach, Alemania.
- Forschungs und Studienzentrum für Veredelungswirtschaft der Universität Göttingen, Vechta, Alemania.

- INSTITUTOS DE INVESTIGACIÓN Y DESARROLLO URUGUAYOS:

- Instituto Nacional de Investigación Agropecuaria (INIA), Uruguay.
- Instituto Nacional de Carnes (INAC), Uruguay.

ASOCIACIONES Y EMPRESAS PRIVADAS DE URUGUAY

- Asociación Rural del Uruguay
- Sociedad Criadores de Corriedale
- Sociedad de Criadores de Hereford
- Frigorífico San Jacinto
- Frigorífico Tacuarembó
- Carne Hereford del Uruguay

INTRODUCCIÓN

El Proyecto de investigación, objeto de esta jornada, y que lleva por título “Evaluación y promoción de la calidad de la carne uruguaya y otros productos agroalimentarios sobre la base de los estándares de calidad de la Unión Europea y en función de distintos sistemas productivos del Uruguay”, se ha desarrollado dentro de las actividades del INIA-España de Cooperación bilateral con otros países. En el caso de Uruguay, existía un programa acuerdo de colaboración en materia agroalimentaria desde 1994 que ha permitido el intercambio de investigadores entre ambos países y que se ha desarrollado y ampliado a un proyecto de investigación que ha sido el primero en realizarse dentro de la colaboración del INIA con otros países. El proyecto fue aprobado en la VI Reunión de la Comisión Mixta Hispano-Uruguaya de Cooperación, celebrada en Montevideo en Octubre del 2001 y ha sido financiado por el INIA de España, INIA de Uruguay y la Agencia Española de Cooperación Internacional (AECI) a través de su delegación en Uruguay, habiendo tenido una duración de tres años y un presupuesto de 300.000€.

Por parte española, como investigadores han participado equipos del INIA de España, del IRTA de Monells y de la Facultad de Veterinaria de Zaragoza. Estos equipos se han complementado con el *Institut for Meat Production* de Kulmbach (Alemania) y con la *Division of Farm Animal Science* de la Universidad de Bristol (Reino Unido), que han colaborado en las pruebas de consumidores. Por parte uruguaya, han participado investigadores de INIA Uruguay, así como diversas asociaciones y empresas.

El proyecto ha finalizado actualmente, habiéndose desarrollado paralelamente al mismo diversas acciones complementarias como la asistencia de investigadores españoles a Uruguay con el fin de impartir seminarios sobre diversos temas relacionados con el mismo: “Análisis sensorial”, “Análisis de ácidos grasos”, “Bienestar animal”, así como la estancia en España de investigadores uruguayos en los distintos centros españoles que intervienen en el proyecto con el fin de especializarse en distintos temas. Estas acciones culminarán próximamente con la presentación de una tesis doctoral por un investigador uruguayo que ha permanecido en España durante una parte importante del proyecto.

La presente jornada se celebra con el fin de divulgar los resultados del proyecto en España. La finalidad del mismo ha sido comparar la calidad y aceptación de las carnes

uruguayas de ovino (raza Corriedale) y vacuno (Raza Hereford) producidas mediante distintos sistemas de producción extensiva con carnes de distintos países europeos (España, Alemania y Reino Unido) criados con los sistemas tradicionales de cada país. Para ello se han determinado las principales características organolépticas de cada tipo de carne mediante un panel entrenado, igualmente se han realizado estudios de consumidores con el fin de conocer en cada país la aceptación de la carne uruguaya en comparación con las carnes propias de cada país y finalmente se ha estudiado la calidad de las carnes mediante el análisis de su composición en ácidos grasos y vitamina E por la importancia que ambos componentes tienen, el primero, sobre la calidad nutricional y organoléptica de las grasas para el consumidor, y el segundo, sobre la conservación de la carne.

Finalmente queremos indicar que dada la excelente colaboración que se ha encontrado entre todos los equipos participantes y el interés de los resultados obtenidos, se ha aprobado un nuevo proyecto de investigación como continuación del anterior, a realizar por los mismos equipos y financiado por los mismos organismos y cuyo título es “Diferenciación y valorización de las carnes uruguayas en relación con la salud humana” que esperamos nos permita completar los resultados de este proyecto que se presenta.

Los organizadores de la Jornada:

María Teresa Dobao, Manuela Bocos. Área de Relaciones Internacionales INIA

Vicente Cañeque, Inmaculada Álvarez. Grupo de Calidad de Canal y Carne.
Departamento de Tecnología de los Alimentos INIA.