

Nuevas alternativas para un rubro tradicional como es el ovino es la apuesta que hace años viene trabajando el Centro de Tecnología e Innovación de la Carne (CTI-Carne) de la Facultad de Ciencias Agropecuarias y Forestales de la Universidad de La Frontera y que ahora busca potenciar a través de un proyecto adjudicado en el V Concurso de Vinculación Ciencia-Empresa de Conicyt.

Se trata de una propuesta para elaborar productos cárnicos saludables, sustentables y de mayor valor comercial, donde se emplee como materia prima la carne de ovino, pero que esté asociada a un territorio y a subproductos agrícolas locales como la avena, aceite de canola y murtilla.

Este proyecto es la continuidad de uno anterior que alcanzó positivos resultados -también financiado con recursos de la provisión del Fondo de Innovación para la Competitividad del Gobierno Regional de La Araucanía- que trabajó para el desarrollo de productos cárnicos, de manera de agregar valor a la producción ovina a través del mejoramiento de la comercialización y su identificación con un territorio.

Para ello, se impulsó una serie de acciones, así lo explicó el director del CTI-Carne y del proyecto, Dr. Néstor Sepúlveda, quien destacó que el objetivo es incrementar el valor del producto y, así, obtener más beneficios de la venta. Entre otras líneas, se trabajó en capacitar a productores ovinos, se desarrolló un análisis del mercado y consumo de la carne ovina, y la elaboración de productos cárnicos envasados, que fueron sometidos a paneles de consumidores, además de aportar a una fuerte vinculación entre instituciones y organizaciones de Loncoche, Vilcún, Fábrica de Cecinas Don Amancio y la Planta Faenadora de Victoria, que participaron de la propuesta.

Pero la idea ahora es ir un paso más allá, para fortalecer el capital social de los productores ovinos de La Araucanía con estrategias para mejorar la producción primaria, transformación y comercialización, donde también se resalten atributos de productos locales, saludables, de alta calidad organoléptica y con identidad regional.

En ese sentido, el Dr. Sepúlveda explicó que para productos cárnicos más saludables las vías van por mejorar la carne a través de la selección genética de animales que produzcan carne con un menor contenido de ácidos grasos saturados, y mediante la alimentación del ganado (lo

Escrito por John Quiñones

Martes, 14 de Junio de 2016 18:41 - Actualizado Martes, 14 de Junio de 2016 18:54

cual es más difícil realizar en rumiantes); mientras que otro camino es mejorar en los productos procesados, ya sea reduciendo grasas y sodio, por ejemplo, o bien enriquecerlos con otro tipo de aditivos que mejoren la calidad de la grasa, incrementen los tenores de fibra e incorporen antioxidantes, que es una de las líneas que se están potenciando en esta oportunidad.



“Vamos a incorporar productos locales derivados de la avena que aportarán principalmente fibra, el aceite de canola va a mejorar la relación de ácidos grasos poli insaturados/ácidos grasos saturados, y agregar un extracto de murtila que tiene propiedades antioxidantes y antimicrobianas, que además de mejorar la calidad del producto permite una vida útil más larga”, explicó el investigador.

Escrito por John Quiñones

Martes, 14 de Junio de 2016 18:41 - Actualizado Martes, 14 de Junio de 2016 18:54

Detalles sobre este proyecto e importantes alcances para fortalecer el rubro fueron compartidos en la segunda versión del seminario “Valorización de la producción ovina regional: Productos cárnicos saludables”, que contó con la intervención de expertos nacionales y extranjeros y que convocó a cerca de 500 asistentes en el Aula Magna de la UFRO; además de una muestra de productos ovinos regionales a través de stands.

En la ocasión, la analista del área de Gestión y Vinculación del Programa Regional de Conicyt, Wanda García, destacó que a través de instrumentos de financiamiento como el de Ciencia-Empresa se busca generar redes que promuevan la formación y mejoramiento del capital social y los vínculos entre el sector académico y la empresa, de modo de desarrollar un lenguaje y visiones comunes. “Con esta iniciativa esperamos potenciar la industria agroalimentaria y aportar al mejoramiento de la competitividad de la Región de La Araucanía”, indicó.

Una de las expositoras invitadas fue María del Carmen García, directora de la Oficina Comarcal Agraria de BAZA, Granada, España, quien compartió su experiencia sobre sistemas de producción ovina y caprina sustentable. “La iniciativa que están realizando acá es buena en el sentido de agregar valor añadido a los productos de la zona y de la calidad que tienen aquí; es una apuesta por dejar la riqueza en el territorio y en los productos locales, que es lo que hemos venido desarrollando con marcas de calidad y que ha sido un éxito para los ganaderos de la zona”.

Otra de las conferencias estuvo a cargo del investigador del Instituto de Nutrición y Tecnología de Alimentos (INTA) de la U. de Chile, Alfonso Valenzuela, quien se refirió a la innovación en la industria alimentaria y explicó que en el caso de producción de la carne la apuesta va por disminuir la grasa de tipo saturada, lo que se puede modificar con la alimentación del animal, mientras que en el producto preparado se apunta no sólo a bajar el contenido de grasas, sino también la cantidad de sal.

Quien conoce de cerca este proyecto y participó en la propuesta anterior es el chef internacional Francisco Klimscha, quien fue invitado a exponer en el seminario sobre el mercado gourmet de los productos cárnicos. “Los resultados del primer proyecto demuestran que sí hay un público que apetece comprar cordero porcionado y en otros productos. Acá tienen una ventaja comparativa al resto del país por el contexto cultural, étnico, ecológico y de la alimentación de los ovinos de esta zona”, valoró.

Breve resumen de la segunda versión del seminario “Valorización de la producción ovina regional: Producción y comercialización de carne de cordero”

Escrito por John Quiñones

Martes, 14 de Junio de 2016 18:41 - Actualizado Martes, 14 de Junio de 2016 18:54

Fuente: <http://agrofor.ufro.cl/>