

# Desayunos UMU-Empresa: Sector ganadería y salud y bienestar animal

**MARIA BELEN LINARES PADIERNA**

**G.I. CIENCIA Y TECNOLOGIA DE LOS ALIMENTOS**

**G.T.C. Alitecno**



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA

## Investigadores

M<sup>a</sup> Dolores Garrido Fernández IP (CU)

M<sup>a</sup> Belén López Morales (CU)

M<sup>a</sup> Belén Linares Padierna (TU)

Macarena Egea Clemenz (AY)

Daniel Álvarez Álvarez( ASOC)

Irene Peñaranda Verdú (COL)

Pedro Díaz Molins (COL)

Miguel Moliner Gosálvez (COL)

Fernando Puerta Escámez (COL)

José Laencina Sánchez (COL)

## Claves

- ENVASADO DE ALIMENTOS
- NUEVAS FUENTES ALTERNATIVAS DE PROTEINAS
- TECNOLOGÍAS DE CONSERVACIÓN
- TRANSFORMACIÓN Y DESARROLLO DE MATERIAS PRIMAS Y NUEVOS ALIMENTOS

## Tecnologías y servicios que oferta

- ANÁLISIS SENSORIAL
- ANÁLISIS Y CONTROL DE ALIMENTOS
- CONTROL DE PROCESOS
- ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS
- INGREDIENTES Y ADITIVOS
- PROCESOS DE ELABORACIÓN: DESARROLLOS TECNOLÓGICOS
- TERMOEXTRUSIÓN: TEXTURIZACIÓN DE MATERIAS PRIMAS

## Técnicas y equipos de especial relevancia

- ENVASADORA
- EQUIPOS DE PROCESADO DE CARNE, LECHE, PESCADO Y VEGETALES
- LIOFILIZADOR
- SENSORES ÓPTICOS
- TERMOEXTRUSOR



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología

# ÁREA DE INVESTIGACIÓN

## MEJORA DE PROCESOS Y/O PRODUCTOS DE ORIGEN ANIMAL

### Líneas de trabajo:

- A. GANADERÍA : Alimentación animal, Genética**
- B. BIENESTAR ANIMAL: Manejo previo al sacrificio**
- C. SALUD: Ingredientes, procesado y calidad producto final**
- D. OTROS**



# A. GANADERIA

Grupos afines de Producción y Nutrición Animal de la Facultad de Veterinaria, IMIDA, productores, ganaderos y entidades de carácter privado.

❑ ALIMENTACIÓN ANIMAL

❑ GENÉTICA

✓ Control de la calidad de las producciones, mediante el análisis de la calidad tecnológica, higiénica, nutricional y sensorial de los alimentos de origen animal:

MIEL

zukan®

LECHE Y DERIVADOS



CARNE Y PRODUCTOS CÁRNICOS



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología

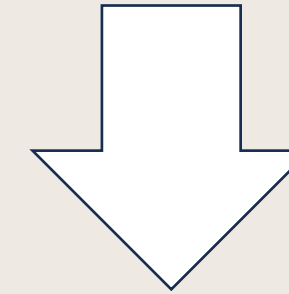


# A. GANADERIA

## □ ALIMENTACIÓN ANIMAL

Dos aspectos fundamentales

- Mejora calidad nutricional (perfil ácidos grasos, compuestos bioactivos etc...)
- Mejora calidad higiénico-sanitaria del producto (alargar vida útil)



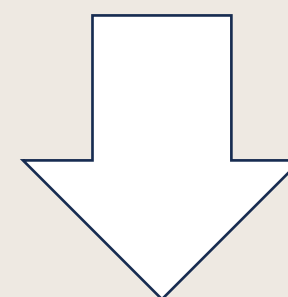
**Sin alterar las características sensoriales del producto final**



## □ GENÉTICA

Razas o cruces que mejoren la calidad de los productos

- Contenido grasa intramuscular
- Exudación o pérdidas de agua
- Color
- Rendimiento
- Relación magro/grasa



**Aptitud tecnológica pieza (producto fresco/curado)**





# B. BIENESTAR ANIMAL

Proyectos de colaboración con otras Universidades y centros de investigación

## MANEJO PREVIO AL SACRIFICIO : SISTEMAS DE ATURDIMIENTO y METODOS DE CASTRACIÓN

✓ Control de calidad de la canal, de la carne y de productos derivados

✓ *Potencial de mercado y calidad de carne y productos cárnicos procedentes de cerdos machos enteros ante la perspectiva europea de prohibición de la castración* **BOARMARKET** (2011-2013)



✓ *Métodos rápidos para clasificar canales porcinas con olor sexual y estrategias tecnológicas de enmascaramiento, ante el fomento de la producción de machos enteros en Europa* **CLASS&MASK** (2014-2018)



✓ *CA15215 - Innovative approaches in pork production with entire males*  
**IPEMA**



UNIVERSIDAD DE MURCIA

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología



# C. SALUD

Empresas privadas

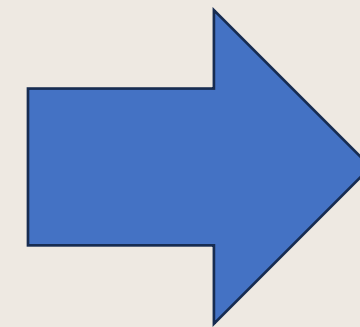
## ❑ **INDREDIENTES, PROCESADO Y CALIDAD DE PRODUCTO FINAL**

- ✓ Investigación, desarrollo e innovación en aspectos relacionados con la aplicación de **ingredientes y tecnologías de procesado** que promuevan la obtención de mejoras en los alimentos finales.

### INGREDIENTES



### PROCESOS



*Reducción de **aditivos** (sulfitos) en productos cárnicos*

*Elaboración de productos libres de **alérgenos** utilizando extractos naturales y aceites esenciales*

*Desarrollo y **revalorización** de productos cárnicos inyectados y de elevado rendimiento*

*Desarrollo de alimentos con **actividad antioxidante** y **perfil nutricional mejorado***

*Mejora **calidad sanitaria** en productos de acuicultura*



UNIVERSIDAD  
DE MURCIA

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología

# D. OTROS

## ANÁLISIS SENSORIAL DE ALIMENTOS

Panel entrenado

Panel de consumidores



## NUEVAS LINEAS DE TRABAJO DEL GRUPO

Fuentes alternativas de proteínas



MINISTERIO DE CIENCIA, INNOVACIÓN Y UNIVERSIDADES

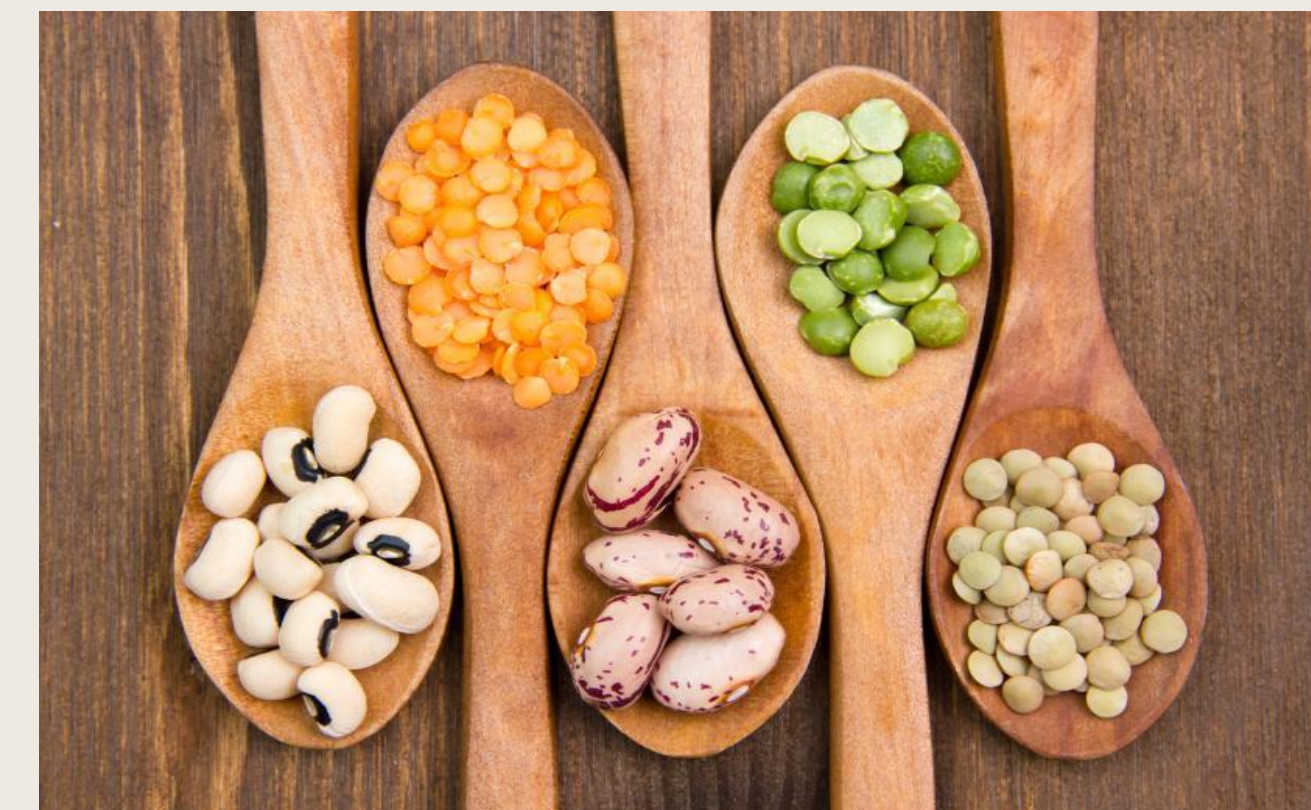
Proyectos de Generación de Conocimiento 2022  
Investigación Orientada Tipo Coordinado

Referencia: PID2022-139711OB-C22

Área: Ciencias agrarias y agroalimentarias

Subárea: Ciencias y tecnologías de alimentos

Investigador/a principal GARRIDO FERNANDEZ, MARIA DOLORES / LINARES PADIerna MARIA BELEN



UNIVERSIDAD DE MURCIA

Departamento de Tecnología de los Alimentos, Nutrición y Bromatología



## Datos de Contacto I.P. :

**Nombre: María Dolores Garrido Fernández**

**Correo electrónico: [mgarrido@um.es](mailto:mgarrido@um.es)**

**Teléfono: +34 868 88 4708 / 9817**

