

Cesar Nieto, empresa familiar con origen en Salamanca, especialista en la producción y elaboración de productos de cerdo ibérico, ha resultado beneficiario para la realización del proyecto “Investigación de tecnologías físicas para la reducción de la carga bacteriana en matrices cárnicas de porcino”, RECARBAC, un proyecto cuyo objetivo es investigar y desarrollar diversas tecnologías para reducir la presencia de carga bacteriana en la superficie de canales y piezas cárnicas, tanto de cerdo blanco como ibérico, con la finalidad de preservar y mejorar su vida útil, siempre manteniendo sus propiedades organolépticas intactas.

El proyecto cuenta con un presupuesto total de 1.331.069 €, siendo 409.851 € el presupuesto asociado para la empresa. El proyecto se va a llevar a cabo de forma cooperativa por un grupo de empresas representativas del sector cárnico. En concreto se trata de: Incarlopsa como líder del proyecto, especializado en el sacrificio y procesado de carnes de porcino blanco; César Nieto, centrado en la cría, producción y comercialización de carnes y productos derivados de cerdo ibérico, e Incosa, empresa especializada en la fabricación de maquinaria y automatización en entornos industriales. Además, se cuenta con la colaboración del Departamento de Tecnología de los Alimentos de la Facultad de Veterinaria de la Universidad Complutense de Madrid (UCM), siendo uno de los pocos grupos que investiga sobre este tipo de temática en España y el único que trabaja en su aplicación a matrices cárnicas, y con la financiación del Centro para el Desarrollo Tecnológico Industrial (CDTI), una Entidad Pública Empresarial, dependiente del Ministerio de Ciencia e Innovación, que promueve la innovación y el desarrollo tecnológico de las empresas españolas, y cofinanciado con fondos FEDER.

El proyecto RECARBAC El proyecto estará especialmente centrado en la carne de cerdo y sus derivados tanto blanco, como ibérico. Se va a investigar dos tecnologías novedosas como son la aplicación de pulsos de luz o técnicas de aplicación de calor, a escala de laboratorio, para observar los efectos bactericidas y lograr una reducción de la carga bacteriana presente, para posteriormente llevar a cabo un escalado a nivel industrial.

La reducción de la carga microbiana en canales y carnes representa un reto para la industria cárnica, ante la necesidad de aumentar la seguridad microbiológica y mantener la calidad de sus productos, en una coyuntura actual en la que las tendencias se orientan hacia tecnologías de procesado mínimo.

De demostrarse su eficacia, la implementación de ambas tecnologías supondría una gran innovación para el sector, sino también por los retos técnicos que plantean, como el modo de operación, el control de la dosis y/o el tiempo de exposición, el del foco emisor, la integración de los equipos en las líneas de producción, etc.

El proyecto RECARBAC se desarrollará hasta Septiembre de 2025.



Cofinanciado por  
la Unión Europea



GOBIERNO  
DE ESPAÑA



Fondos Europeos



GOBIERNO  
DE ESPAÑA

MINISTERIO  
DE CIENCIA, INNOVACIÓN  
Y UNIVERSIDADES

