

Última hora

ca una iniciativa per descarregar-se els documents digitals de l'Arxiu Municipal en alta qualitat

Notícies més llegides

Follow @gironanotícies

105K followers

El teu futur, la nostra prioritat**INFORMA'T**

+ Notícies

T+ Augmentar text**T-** Disminuir text

Girona

Metalquímia crea una màquina per fer snacks de carn, que és única al món**+ Notícies - 02/05/2016 - 22:21** | La presentaran a la IFFA, la fira internacional per excel·lència del sector carni global, que se celebrarà a Frankfurt del 7 al 12 de maig*Daniel Sanz, Josep Lagares i Marta Xargayó*

L'empresa gironina Metalquímia, líder en tecnologia i fabricació de línies completes claus-en-mà per a l'elaboració de productes carnis, presenta la primera línia al món exclusivament dissenyada per fer snacks de carn: la QDSnacks®. La nova tecnologia és una evolució del QDS Process®, una planta per assecat embotits que Metalquímia va treure al mercat el 2010 i que ja va revolucionar el sector. La QDSnacks® és una planta integral i automàtica d'snacks de base proteica, que permetrà innovar i industrialitzar el món de l'snack carni, oferint múltiples avantatges i accelerades opcions d'innovació respecte a la resta de processos actuals. Fins al moment i amb les tecnologies existents, no era possible fer-ho.

Les noves tendències en alimentació han portat els consumidors a buscar nous tipus d'aliments i snacks per menjar entre hores, aperitius més saludables, rics en proteïnes, baixos en hidrats de carboni i sense grasses trans... aquest és un tipus de consum que moltes vegades es realitza de forma impulsiva i buscant el moment de plaer.

Actualment les vendes globals d'snacks superen els 374.000 milions de dòlars anuals. Europa amb 167.000 milions de dòlars, i Amèrica del Nord amb 124.000 milions de dòlars, acaparen la major part de les vendes d'aquest tipus d'aliments a nivell mundial. A Europa, pel fet de ser una zona més tradicionalista, el mercat dels aperitius carnis està molt poc desenvolupat i pràcticament només es poden trobar en aquest format els embotits curats tradicionals però de mida petita. La tendència actual de preferència és la de consumir productes més sans i baixos en carbohidrats, i d'altra banda, la consideració estesa de la proteïna com una bona font de nutrients essencials, fan que augmenti el consum dels snacks proteics amb base càrnia.

Tenint en compte tots aquests punts són molts els productors carnis que han començat a interessar-se, plantejar-se i fins i tot iniciar-se en el món de l'snack carni. I és en aquest context, i tenint en compte que fins ara no hi havia cap instal·lació al mercat que pogués donar les prestacions productives i tecnològiques per elaborar aquest tipus d'aperitius, que Metalquímia treu la nova QDSnacks®, que ofereix al consumidor final uns altres tipus d'aliments, més saludables i ideals per menjar entre hores.

La QDSnacks® és una tecnologia patentada, desenvolupada específicament per a l'assecat ràpid d'snacks carnis. De la mateixa manera que en el sistema QDS Process®, s'inicia amb la fabricació de la base del producte i, depenent de cada tipus d'snack, es poden realitzar diferents tractaments previs, com la fermentació, la cocció o simplement iniciar el procés d'assecat. És en aquest punt que el QDSnacks® permet accelerar de manera exponencial la generació de nous productes i formats d'snacks. La congelació prèvia a l'assecat QDSnacks® permet dotar d'una gran versatilitat i funcionalitat al procés. No només perquè permet tenir estoc emmagatzemat per ser transformat en producte final quan sigui necessari, sinó perquè a més a més permet portar el producte al límit durant les fases prèvies, fet molt difícil amb les tecnologies convencionals, i estabilitzar-lo així posteriorment.



La nova tecnologia es presentarà a IFFA, la fira internacional de la indústria de la carn i els seus processos, que se celebrarà del 7 al 12 de maig, a Frankfurt (Alemanya) i que espera la visita d'unes 60.000 persones de 130 països. A la fira, Metalquímia hi portarà "un arsenal de creativació... innovacions molt consolidades i a punt de caramel", segons assegura el president executiu, Josep Lagares. Entre totes les que presentarà destaca la Movistick Triplex, una mega-injectora de tres capçals que, combinada amb les línies Turbomeat® de Massatge Intensiu Accelerat, ofereix per primera vegada a la història la possibilitat de fabricar productes carnis cuits de múscle sencer de molt alt rendiment.

La Cookline Matrix, serà una altra de les grans protagonistes de la fira perquè "aporta robotització i intel·ligència total als processos de cuita i refredament de productes carnis... estem davant d'una planta consolidada a la qual ja li estan sortint molts pretendents", diu Lagares.

Els líders globals escullen Metalquímia

El primer semestre de l'any 2014, Metalquímia va tancar un acord amb el grup alimentari xinès WH Group (abans Shuanghui International / Luohe Shuanghui Imp and Exp) per al subministrament d'una de les plantes de processament de productes carnis cuits més modernes del món. La planta, ubicada a Xangai, té capacitat per elaborar 100 tones de producte al dia, de forma totalment automàtica, i ha entrat en funcionament aquest 2016.

A principis d'aquest any, Metalquímia ha estat escollida també com a proveïdora principal de les línies de processament de la nova factoria de Campofrío Food Group, a Burgos. La nova planta de CFG incorporarà les últimes tecnologies de robotització i intel·ligència per a la fabricació dels productes carnis cuits de músculs sencers.

"L'adjudicació d'aquests macroprojectes ens consolida com a proveïdors preferents de les grans multinacionals per a la instal·lació de plantes automàtiques integrals per a l'elaboració de productes carnis", explica Josep Lagares que assegura que "no hi ha cap altre proveïdor en el món que pugui oferir una planta automàtica claus-en-mà, amb la maquinària necessària per a tot el procés".

Metalquímia exporta actualment més del 90% de la seva producció a més de 80 països de tots els continents. L'aposta per la Creativació (creativitat x innovació) i la Internacionalització, han permès a Metalquímia consolidar-se com a empresa líder global del seu sector. L'empresa gironina basa la seva estratègia en oferir solucions úniques i diferents en maquinària i tecnologia de procés per a la fabricació de productes carnis, fent especial èmfasi en els productes carnis cuits de múscle sencer, els productes marinats de carn fresca, i els productes curats llescats d'assecat ràpid (QDS). Aquesta darrera branca ha suposat per a l'empresa una autèntica innovació de ruptura de la manera com el món processa el producte curat llescat, ja que permet reduir dràsticament els temps de producció amb la màxima seguretat alimentària i el mínim consum energètic, a la vegada que fa viable el disseny de nous productes carnis i nous models de negoci fins ara mai vistos.

Autor: Redacció