

Economia

[« Enrere](#)
[Enviar un comentari](#)
[★](#) [A-](#) [A](#) [A+](#) [🖨](#) [✉](#)

Metalquimia crea la primera màquina del món per fer snacks de carn

La nova tecnologia és una evolució del QDS Process, una planta per assecat embotits que l'empresa gironina va posar al mercat l'any 2010

03/05/16 02:00 - GIRONA - IMMA BOSCH

L'empresa gironina Metalquimia ha creat la primera línia de producció del món dissenyada exclusivament per elaborar snacks de carn: la QDSnacks®. La nova tecnologia és una evolució del QDS Process®, una planta per assecat embotits que Metalquimia va posar al mercat el 2010. La QDSnacks és una planta integral i automàtica per fer aperitius de base proteica que permetrà innovar i industrialitzar el món de l'aperitiu carni, un producte que respon a la tendència del consumidor de buscar nous tipus d'aliments per menjar entre hores "més saludables, rics en proteïnes, baixos en hidrats de carboni i sense greixos trans, entre d'altres".



El món de l'aperitiu ha anat en augment en els darrers anys. Només a Europa, les vendes superen els 167.000 milions de dòlars anuals, però com que és una zona molt tradicionalista, el mercat dels aperitius carnis està molt poc desenvolupat i gairebé només es poden trobar en aquest format els embotits curats tradicionals però de mida petita.

És en aquest context que diversos productors carnis volen iniciar-se en el món de l'snack carni. Fins ara no hi havia cap instal·lació al mercat que pogués donar les prestacions productives i tecnològiques per elaborar aquest tipus d'aperitiu i per això Metalquimia ha investigat en aquesta línia fins a aconseguir crear aquesta nova tecnologia.

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

LA XIFRA

90

per cent

de la producció de Metalquimia s'exporta. L'empresa arriba a més de 80 països de tots els continents.

Es presenta a la fira IFFA

La nova tecnologia es presentarà a la Fira Internacional de la Indústria de la Carn (IFFA) que se celebrarà del 7 al 12 de maig a Frankfurt. Pel saló, s'espera que hi passin unes 60.000 persones de 130 països. A la fira, Metalquimia hi portarà entre d'altres innovacions la Movistick Triplex, una megainjectora de tres capçals que ofereix per primera vegada a la història la possibilitat de fabricar productes carnis cuits de muscle sencer de molt alt rendiment.

El primer semestre del 2014, Metalquimia va tancar un acord amb el grup alimentari xinès WH Group 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.

I des de principi d'any, Metalquimia és la proveïdora principal de les línies de processat de la planta de Campofrio Food Group, a Burgos.

Darrera actualització (Dimarts, 3 de maig del 2016 02:00)

Publicat a

El Punt Avui. Comarques Gironines 03-05-2016 Pàgina 12