

Proximidad y calidad en V gama

El proyecto de innovación IDEALimentación desarrolla prototipos de tres platos elaborados y listos para consumir con productos riojanos de calidad: alubia de Anguiano, peras de Rincón de Soto y carne de ternera Ternoja

Del campo al plato. La preparación de platos elaborados y listos para su consumo -V gama- con productos riojanos de calidad diferenciada ha sido el objetivo de IDEALimentación, un proyecto de innovación impulsado por Ceip Rural y que ha contado con la participación del Centro Tecnológico CTIC-CITA, el técnico Alfonso Lacuesta y gestores de las marcas de calidad.

El esfuerzo de un conjunto de actores que ha dado como resultado el desarrollo de tres prototipos de platos preparados, con alto valor nutricional, con la alubia de Anguiano, las peras de Rincón de Soto y la carne de Ternoja como ingredientes principales, que pueden ser adaptados y aprovechados para su lanzamiento al mercado por la industria agroalimentaria.

➤ TEXTO: **Marta García Herreros**, coordinadora-gerente de Ceip Rural



Albóndigas de ternera con sello Ternoja rellenas de queso Camerano, acompañadas de fritada de verduras ecológicas. Clara Larrea

Desde el Ceip Rural, a través del contacto constante con nuestro territorio y nuestros productores, detectamos la necesidad de buscar nuevas formas de transformación de sus productos y abrir nuevos circuitos de comercialización donde la calidad diferenciada y la innovación en la transformación y en la comercialización fuese la referencia del producto y el valor añadido que encontrase el consumidor. Todo ello con la motivación de mejorar la renta de los productores para que en el futuro siga siendo una actividad atractiva para su continuidad y crecimiento, y para la incorporación de mujeres y jóvenes a las explotaciones agroganaderas del territorio, con el consiguiente asentamiento de población en el medio rural.

Con este trasfondo, nace en 2018 IDEALimentación, un grupo operativo para el desarrollo de proyectos de innovación, promovido por Ceip Rural y CTIC-CITA, junto con el agente de innovación Alfonso Lacuesta y entidades que representan a los productos de calidad de La Rioja. Bajo el título “Proyecto piloto para la valorización de los productos agroganaderos locales a través de las estrategias de comercialización y transformación innovadoras”, el objetivo de esta iniciativa ha sido generar un incremento de valor añadido en los productos agrícolas y ganaderos locales de calidad diferenciada o ecológicos, a través de su transformación en V gama y su comercialización al consumidor en circuitos cortos.

La distinción de los productos es una ventaja competitiva destacable ante los posibles competidores. De ahí que el proyecto IDEALimentación haya apostado por los productos que responden a las figuras de calidad de nuestra comunidad, que son productos únicos y singulares.

A estas materias primas de características destacables por sus propiedades organolépticas, nutritivas, saludables y medioambientalmente respetuosas, se les ha unido un valor añadido a través de elaboración de productos en V gama, que supone la transformación de estos productos locales en platos ya elaborados y listos para comer, y que su comercialización sea lo más directa posible a través de los circuitos cortos de comercialización. Con el plus añadido de que, en ciertos casos, podemos dar una solución a las pérdidas y al desperdicio de estos productos de excelente calidad por no cumplir ciertas características estéticas que impiden su comercialización y, sin embargo, pueden transformarse en alimentos de alta calidad.

IDEALimentación pretende valorizar los productos agrícolas y ganaderos locales de calidad a través de su transformación en V gama

Esta transformación en platos listos para comer repercute directamente en los consumidores, al disponer de un producto igualmente saludable y gustativamente atractivo, pero adaptado a las tendencias actuales de alimentación. Y también, en los actores primarios, ya sean productores o transformadores, a través del aumento de sus rentas debido a esta transformación y la puesta en marcha de los canales de comercialización de proximidad.

Los alimentos de V gama son aquellos que han sido elaborados, cocinados y envasados y ya están listos para consumir. Son alimentos que, en la mayoría de los casos, necesitan un proceso final de calentado por parte del consumidor y que generalmente se envasan en plástico. Son productos que consiguen la seguridad microbiológica necesaria me-

dante la combinación de un tratamiento térmico de pasteurización y un envasado generalmente al vacío, y en los que es importante mantener las temperaturas de refrigeración durante el almacenamiento y la distribución.

El éxito de los alimentos de V gama reside en la facilidad que tiene el consumidor final a la hora de preparar este tipo de platos. Sólo necesita unos sencillos y fáciles pasos para degustar un producto que cuenta con la mayoría de sus nutrientes y propiedades organolépticas.

Por esta razón, aun siendo una tipología de producto relativamente nueva, está creciendo rápidamente, perfilándose como uno de los mercados más prometedores de la alimentación en España.

Diez prototipos

El proyecto se ha dividido en dos bloques. El primero ha consistido en el desarrollo de los productos y, el segundo, en la divulgación y difusión de los resultados obtenidos.

El primer bloque de desarrollo de los productos se ha realizado en cuatro etapas.

La primera correspondió a la búsqueda y estudio de las materias primas disponibles, y a pensar y decidir los prototipos más adecuados.

En la segunda etapa se prepararon 10 prototipos a escala de laboratorio y su optimización en base a materias primas de calidad diferenciada de La Rioja.



Los platos fueron sometidos a cata en el centro tecnológico CTIC-CITA para determinar las características organolépticas de cada elaboración. The Bloom Company



Postre elaborado con peras de Rincón de Soto y vino de Rioja. Clara Larrea

Estos prototipos han sido:

- Tortilla de patatas ecológicas
- Crema de coliflor de Calahorra
- Peras de Rincón de Soto al vino de Rioja
- Mermelada de pimiento Riojano
- Snack de pimiento Riojano
- Albóndigas de Ternoja rellenas de queso Camerano con fritada de verduras ecológicas
- Hummus de alubias de Anguiano
- Hummus de alubias de Anguiano con pimiento Riojano
- Untable de nuez de Pedroso
- Untable de nuez de Pedroso al cacao

Además, se validaron un total de 14 materias primas de calidad diferenciada de La Rioja, entre materias primas pertenecientes a DOP, IGP, ecológicas u otros sellos de calidad.

En la tercera etapa se escalaron los tres prototipos seleccionados: Hummus de alubia de Anguiano, Albóndigas de Ternoja y Peras de Rincón al vino. En esta fase se validaron los parámetros de fabricación para obtener un producto de máxima calidad, partiendo de la base inicial de emplear técnicas de pasteurizado para no perder calidad nutricional y organoléptica en el producto final.

La industria de transformación de productos agroalimentarios necesita

de recursos adicionales que validen sus muestras a pequeña escala, otros formatos de envasado, otras formulaciones, incluso, otras tecnologías de producción.

El escalado de prototipos es un recurso rentable para estas empresas ya que les permite un ahorro de los costes derivados de la mano de obra, paradas productivas, nuevo equipamiento, etc.

Para realizar el escalado de prototipos se necesita equipo investigador, familiarizado con las nuevas técnicas de conservación y tecnología de envasado y una planta piloto dotada con las tecnologías más novedosas y tradicionales de la producción de alimentos.

Una vez que el producto o proceso es reproducido a una escala semiindustrial, se ofrecen todos los datos optimizados a nivel piloto para que las propias empresas puedan escalarlo en sus instalaciones o para el diseño de nuevas líneas de proceso.

Vida útil y valor nutricional

Finalmente, en la cuarta etapa del proceso, se estudió la vida útil de los prototipos escalados, tanto por análisis microbiológico como por catas sensoriales; además, se analizó su composi-

ción nutricional y se calculó el valor del Nutriscore. El logotipo de Nutriscore consiste en 5 colores (de verde oscuro a naranja oscuro) asociados a 5 letras (categorías de la A a la E) que describen 5 niveles de calidad nutricional.

La clasificación en una u otra categoría se realiza mediante el cálculo de una puntuación global relativa al contenido de nutrientes en 100 g de producto: los considerados “menos favorables” desde el punto de vista nutricional (calorías, azúcares, ácidos grasos saturados y sodio) y los “más favorables” (proteínas, fibra alimentaria y porcentaje de frutas, hortalizas, legumbres, frutos secos y aceites de oliva, colza y nuez).

El objetivo de la norma, implantada por la Agencia Española de Seguridad y Nutrición, es facilitar al consumidor, a través de este etiquetado frontal, la comprensión de la información nutricional que figura en las etiquetas de los alimentos, a fin de que pueda elegir la opción más adecuada para su dieta.

Con esta validación industrial se determinó la vida útil de los productos en 75 días, y se analizó la composición nutricional, teniendo en cuenta el valor Nutriscore, obteniéndose la categoría B en los tres productos estudiados.



Hummus de alubias de Anguiano. Clara Larrea

Divulgación

La divulgación de los resultados del proyecto fue complicada debido a la situación sanitaria a causa de la pandemia. Hubo que reformular las acciones planteadas inicialmente de forma presencial y desarrollarlas en formato *on line*. En la página web www.idealimentación.com y en los perfiles sociales se pueden consultar toda información relativa al proyecto, así como vídeos de desarrollo del proceso y de cata, recetarios y otros materiales divulgativos.

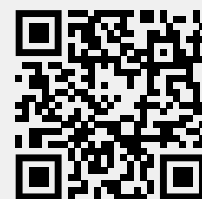
Las acciones emprendidas han tenido una doble función. Por un lado, dar a conocer al consumidor las propiedades organolépticas y nutricionales de los platos y productos preparados para poner en valor nuestras producciones de calidad diferenciada avaladas por marcas de garantía alimentaria. Y, por otro lado, se realizó una difusión más dirigida a la industria alimentaria para generar su interés, así como para animar a los productores a la transformación de sus productos.

También se han incentivado con este proyecto movimientos asociativos de pequeños productores locales y nuevos emprendimientos, creando vínculos entre los actores territoriales, el sector primario y el transformador, un aspecto fundamental para dar el siguiente paso y poder elaborar a escala industrial los prototipos desarrollados y otros productos que pueden tener interés para su transformación en V gama.

Los vínculos entre tecnología, conocimiento y difusión, y la cercanía a centros de consumo son claves en el éxito del proyecto. Las producciones locales, la apuesta por una alimentación saludable y sostenible, y un consumo comprometido con las reducciones de emisiones de carbono y residuos son el compromiso de esta apuesta territorial.



La DOP Alubia de Anguiano ha sido una de las marcas de calidad involucradas en el proyecto. The Bloom Company



Conoce el proyecto
IDEALimentación