

JORNADA on line

“PRODUCCIÓ DE CARN MADURADA: ASPECTES TÈCNICS I DE SEGURETAT ALIMENTÀRIA”

Actualment la producció de carn madurada és una pràctica cada vegada més utilitzada tant per part de la indústria càrnica com per carnisseres i restauradors.

Es tracta d'una estratègia que aprofita el propi procés d'entendiment post mortem de la carn, per obtenir una millor qualitat sensorial de la carn fresca, sobretot la carn de boví.

Controlant correctament els paràmetres tècnics ambientals, les característiques de la matèria prima i els mètodes de maduració, es pot obtenir una carn extremadament tendra, i amb olors i sabors que poden ser valorats molt positivament pel consumidor. Això no obstant, una mala praxis durant el procés pot originar problemes de seguretat alimentària.

Durant la jornada s'explicaran els mètodes més habituals per produir carn madurada i els paràmetres tècnics ambientals que són claus per produir-la, i també s'exposaran els aspectes microbiològics més rellevants per poder fer-ho de manera segura.

Es tancarà la jornada amb la participació d'un carnisser amb un llarg recorregut en la producció de carn madurada que aportarà el punt de vista pràctic del procés.

Ponents de la jornada:

1. El procés tecnològic de la producció de carn madurada

Dra. Núria Panella-Riera. Tècnica d'Innovació del Programa de Qualitat i Tecnologia Alimentària de l'IRTA. Llicenciada en Ciències Químiques i en Ciència i Tecnologia dels Aliments. Doctora en Ciències Químiques.

2. Aspectes clau per garantir la seguretat alimentària de la carn madurada

Dra. Anna Jofré. Investigadora del Programa de Funcionalitat i Seguretat Alimentària de l'IRTA. Llicenciada i Doctora en Biologia.

3. Maduració de carns. Valor real per al carnisser, restaurador i consumidor o només una moda?

Alex Castany. Direcció de Sanmartí 1850, carnisseria familiar amb més de 170 anys d'història. Especialista en carns nacionals i internacionals d'alta gamma. Professor adjunt del CIB com a formador i especialista en carns i maduracions de la carn. Membre de la Oficial Kobe Beef Association i de l'Institute Masters of Meat.

4. Torn obert de preguntes. Taula rodona

Modera la jornada:

Sr. Jordi Gisbert. Llicenciat en Veterinària. Màster en Gestió de la Qualitat a l'Empresa Agroalimentària. Consultor especialista en seguretat alimentària. President de l'Associació de Veterinaris i Higienistes de Catalunya (AVHIC).

Lloc de realització / format

La jornada s'impartirà en línia a través d'una plataforma digital (Go to webinar) que permet crear aules virtuals. Els assistents poden utilitzar el mòbil, la tauleta o l'ordinador. Un cop feta la inscripció rebreu la informació per poder seguir la jornada.

Data i horari: dimecres 17 de febrer de 2021, de 18h a 20h

Inscripcions:

- Assistència **gratuïta pels socis i col·legiats veterinaris**, amb inscripció prèvia (obligatòria) a la web d'AVHIC. www.avhic.com
- Preu pels no socis: **10 €**. Inscripció i pagament a través de la web d'AVHIC. www.avhic.com
- Preferència d'inscripció per als socis d'AVHIC i els col·legiats veterinaris. Aforament limitat.

Les conferències s'impartiran en català.