



Industrialización de productos de origen animal

LOS GRANDES RETOS POSTPANDEMIA PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

Dr. José Ángel Pérez Álvarez

ja.perez@umh.es

24 - 25 de noviembre de 2020



Una Universidad pública con excelencia acreditada.



Industrialización de productos de origen animal



GRUPO I-UMH



Grupo REVIV, Generalitat Valenciana

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





📅 24 y 25 NOVIEMBRE
🕒 9:00 a 12:00 HRS.
📺 VÍA ZOOM

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD

Martes 24 de noviembre

PANEL DE DISCUSIÓN: LA CARNE ROJA EN SALUD PÚBLICA

- Dr. Nelson Huerta Leidenz (Texas Tech University)
- Dra. María de la Salud Rubio (UNAM)
- Dr. Francisco Ibañez (Universidad Pública de Navarra, España)

CARNE DE MADERA (WOODY BREAST), PROBLEMA DE CALIDAD EN LA CARNE DE POLLO

- Dra. María del Pilar Castañeda (UNAM)

OPERACIONES BURSÁTILES DE GANADO BOVINO EN PIE Y DE CARNE EN CANAL

- MVZ, MS Francisco Aguilar Rizzo

Miércoles 25 de noviembre

LOS GRANDES RETOS POSTPANDEMIA PARA LA INDUSTRIA CÁRNICA

- Dr. José Ángel Pérez Álvarez (Universidad Miguel Hernández, España)

PRODUCTOS CÁRNICOS FUNCIONALES

- Dr. Víctor Toledo López (AMEXITEC, Prof. Tec. Mérida)

¡PARA SABER! LA REALIDAD SALUDABLE DE LA CARNE DE CERDOS ALIMENTADOS CON AGUACATE DE DESECHO

- Dr. Javier Germán Rodríguez Carpena (Universidad Autónoma de Nayarit)

SARS-CoV-2

Proteína E

Proteína S

Proteína M

Membrana lipídica

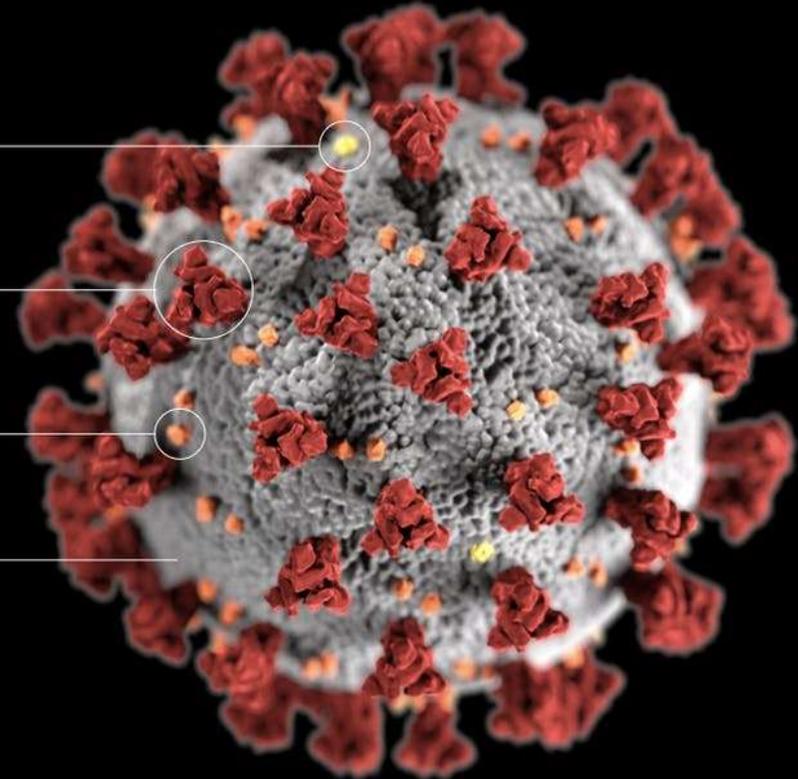


Ilustración adaptada de Centers for Disease Control and Prevention, USA

La industria cárnica española



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





Industria española de alimentos y bebidas.

22,6% de todo el sector alimentario español.



Negocio: 26.882 millones de euros.



4,2% de la facturación total de toda la industria española.

2,24% del PIB total español.

15,6% de PIB de la rama industrial.



2.800
empresas

97.076
trabajadores

23,8% del trabajo total de la industria
alimentaria española



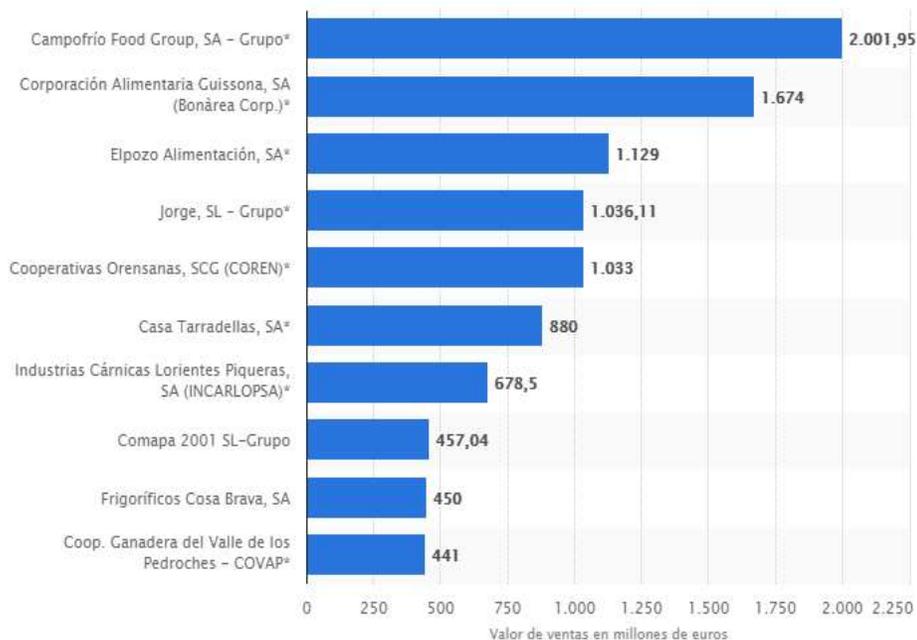
Ámbito rural

Bienes de consumo > Alimentación y nutrición

PREMIUM +

Valor de las ventas de las principales empresas del sector cárnico en España en 2018

(en millones de euros)



DESCARGAR



Fuente

→ Ver información de las fuentes

→ Ver información del editor

Fecha de publicación

Noviembre 2019

Región

España

Periodo de estudio

2018

Notas suplementarias

* Los datos de estas empresas incluyen líneas de negocio en otros sectores.

Abrir esta estadística en...

Inglés

© Statista 2020

Ver fuente

Información adicional





Principales actividades

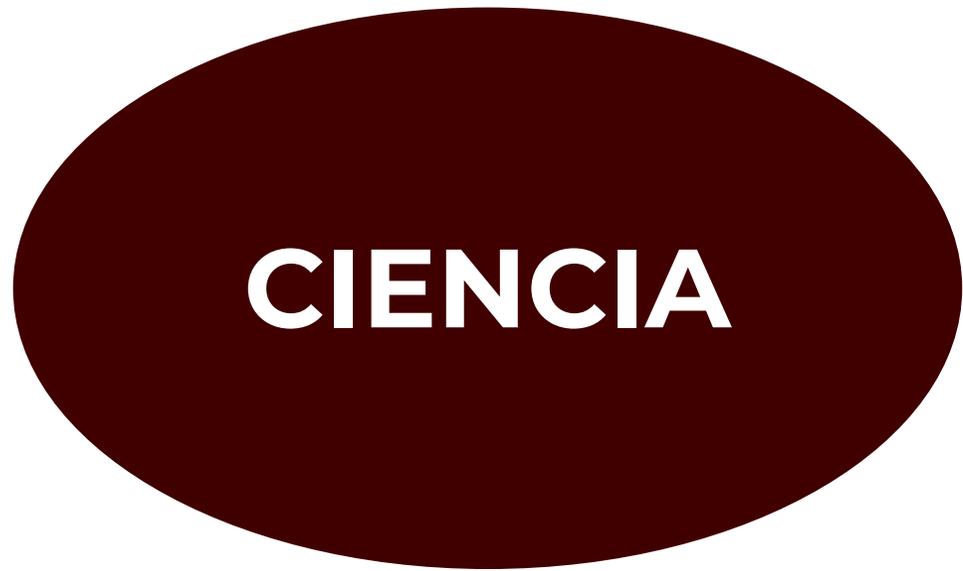
LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



PERCEPCIÓN DE LOS ALIMENTOS Y EL COVID-19

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





Entorno Social y Bienestar



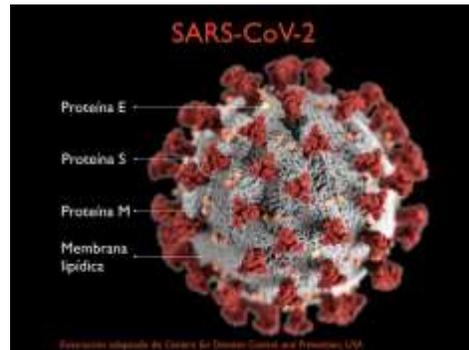
INFODEMIA



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



HÁBITOS DE LOS CONSUMIDORES



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



CONVENIENCIA

Se estima que solo el 6% de los consumidores japoneses creen que prepararán sus comidas a 1 año vista de la finalización de la pandemia, frente al 33% que si que lo están haciendo

¿DIETA SALUDABLE?

Como consumidor es complicado distinguir las verdaderas “dietas saludables”. El 63% de los consumidores de los EE.UU. están de acuerdo en que hay demasiada información contradictoria sobre lo que es una dieta saludable.

DESPERDICIO CERO

El 56% de los consumidores nigerianos están de acuerdo en que después de que se controle la pandemia, planificarán, las compras y las comidas con anticipación, para hacer uso de todos los ingredientes y evitar el desperdicio.

LA PANDEMIA HA GENERADO CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE LOS CONSUMIDORES

Salud a través de los alimentos

Mayor almacenamiento en casa

Facilidad de consumo

Precio accesible

Calidad

Mayor conservación

Formatos ahorro

Compras en tiendas de proximidad

Seguridad Alimentaria

Sostenibilidad

Confianza en las marcas

Características sensoriales

Características sensoriales

Novedades en el mercado

Mayor conservación

"Influencers"

Sostenibilidad

Menos compras por impulso

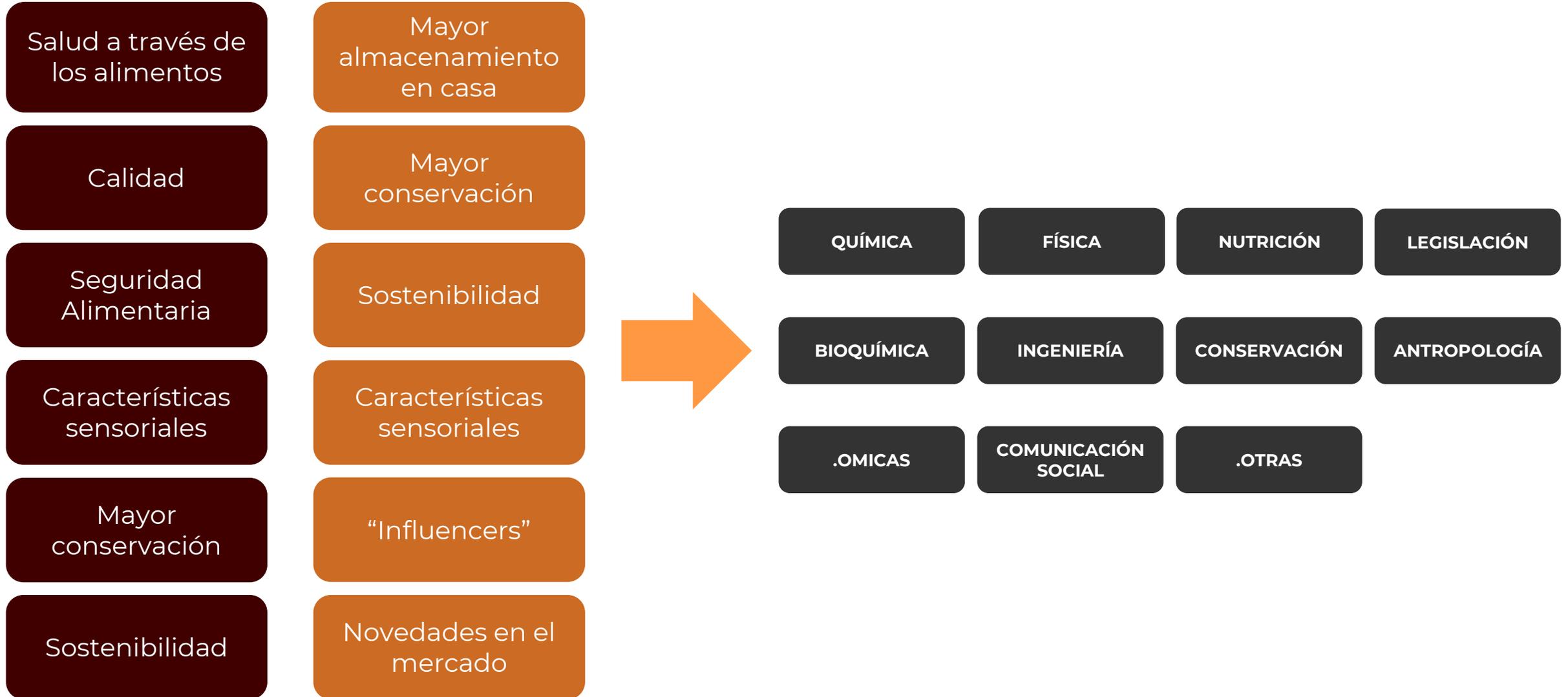
Valoración de los productos



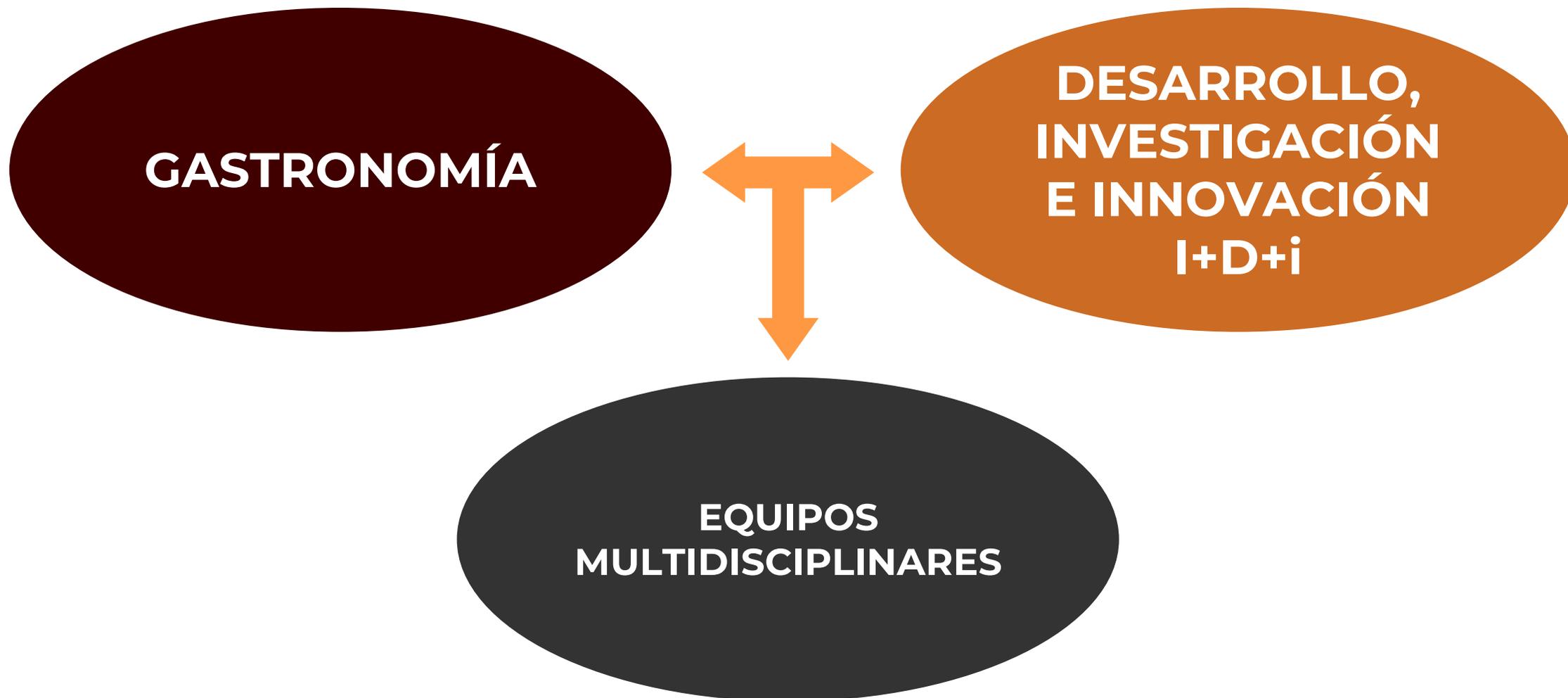
¿CÓMO AFRONTAR DESDE LA INDUSTRIA CÁRNICA, ESAS NUEVAS NECESIDADES O DEMANDAS DEL CONSUMIDOR?



LA PANDEMIA HA GENERADO CAMBIOS EN LOS HÁBITOS DE LOS CONSUMIDORES



ALIMENTOS



VISIÓN INTEGRAL DE UN PRODUCTO CÁRNICO

¿QUÉ ES UN PRODUCTO CÁRNICO?



RESPONSABILIDAD SOCIAL CORPORATIVA

Así es la 'Big Good', la hamburguesa con receta solidaria de McDonald's

- Se trata de una nueva burger concebida para ayudar a más de 2.000 productores españoles a estimular su actividad y contribuir a su recuperación económica
- Ha sido elaborada con una selección de ingredientes cuya demanda cayó debido a la crisis sanitaria y estará disponible hasta finales de diciembre

Una hamburguesa y siete ingredientes que tienen **historias diferentes**, la de los ganaderos y agricultores que están detrás de cada uno de los productos que dan *vida* a *Big Good*



INDUSTRIAS CÁRNICAS Y RESTAURACIÓN

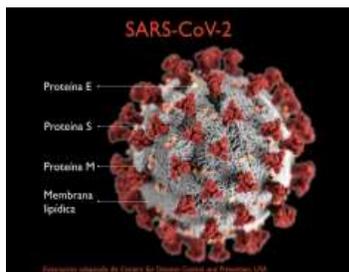


Rebrotos COVID-19



[Descargar los datos](#) • Creado con [Datawrapper](#)





LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD

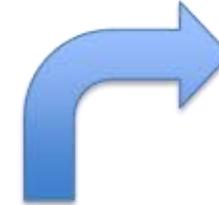
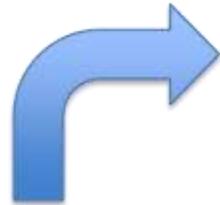




LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



LA PANDEMIA Y LAS PEQUEÑAS INDUSTRIAS CÁRNICAS



NUEVOS RETOS

NUEVAS SOLUCIONES

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



RETOS

Pérdida de clientes

Recuperar cuota de mercado

Imagen poco “saludable” de los
Productos cárnicos

Nuevos hábitos del consumidor

Ofertar nuevos productos

Digitalización de la industria

Valorización de coproductos

Sostenibilidad...

SOLUCIÓN

INNOVACIÓN



VS



VS

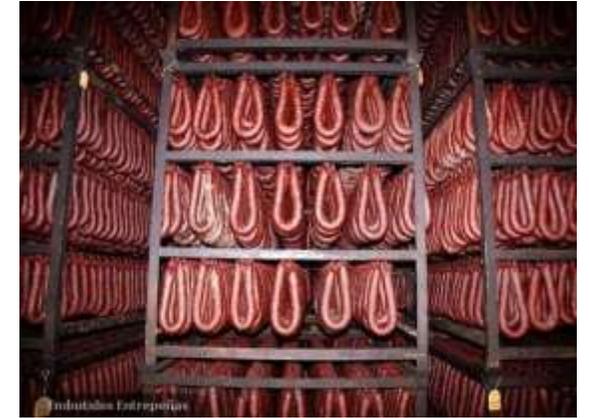
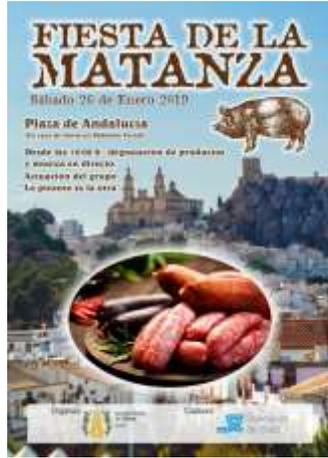


LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



UN PRODUCTO CÁRNICO ES ARTE, CULTURA Y TRADICIÓN

No olvidar...

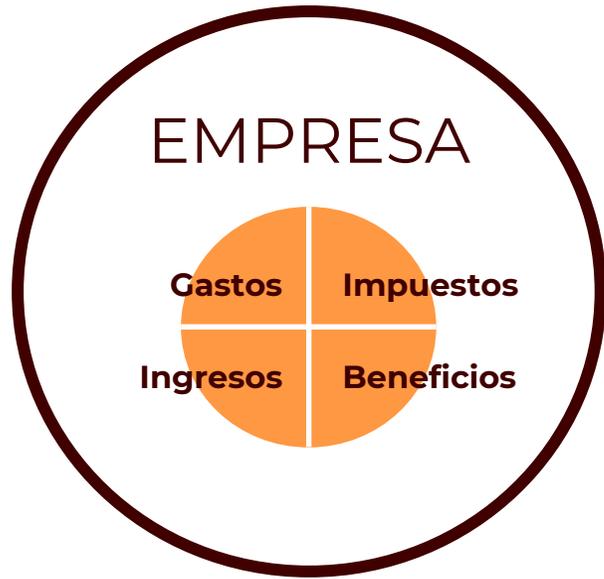


Me salió así

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



OBJETIVO POST-PANDEMIA



¿INVESTIGACIÓN?



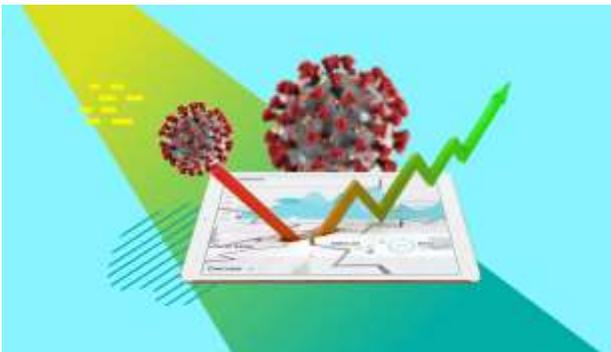
Liderazgo
Trabajo en equipo
Comunicación



Universidades

CRECIMIENTO

INNOVACIÓN

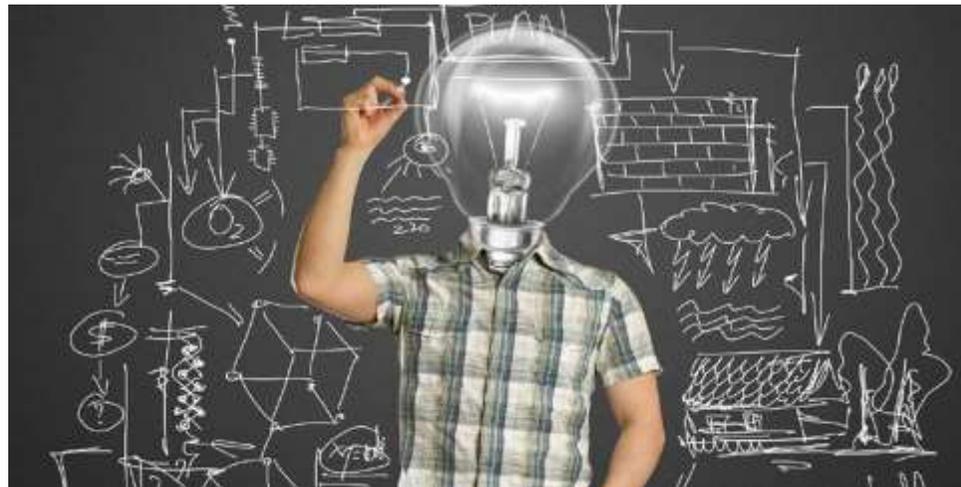


Herramientas

- Perfeccionamiento
- Desarrollo
- Gestión
- Soluciones
- Organización



¿QUIÉN REALIZARÁ LOS CAMBIOS NECESARIOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA POSTPANDEMIA?





LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



EMPRENDEDOR



¿CÓMO SE ENTIENDE EN 2020 LA INNOVACIÓN?

INNOVACIÓN

Ejecución de una idea que aborda un desafío/reto específico y que obtenga un valor añadido, tanto para la empresa como para el cliente.



EN LA INDUSTRIA CÁRNICA REALMENTE, ¿DESARROLLAMOS O INNOVAMOS?

DESARROLLO = TRADICIÓN + INNOVACIÓN





I+D+i-UMH



PARQUE
CIENTIFICO-EMPRESARIAL
UNIVERSITAS *Miguel Hernández*



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD



COLABORACIÓN INDUSTRIA-UNIVERSIDAD

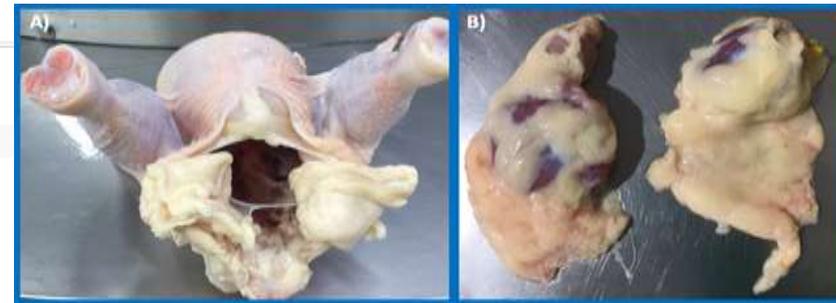


VEGANOS

<https://solnewfood.edu.umh.es/>

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





TESIS DOCTORAL
Caracterización y aprovechamiento de coproductos de la industria avícola como ingrediente potencialmente funcional en la elaboración de productos cárnicos más saludables



LINA MARIA PEÑA SALDARRIAGA

DIRECTORES:

Dra Juana Fernández

Dr José Angel Pérez

Grupo IPOA



Universidad Miguel Hernández

Escuela Politécnica Superior de Orihuela

Programa de Doctorado en Recursos y Tecnologías Agrarias, Agroambientales y Alimentarias



Botón de reproducción (k)

▶ ⏪ 🔊 0:07 / 2:52

⌵ ⚙️ 📺 🖥️ 🗉

<https://www.youtube.com/watch?v=tY0mfx8irew&t=7s>

¿QUÉ VENTAJAS TIENE INNOVAR EN EL SECTOR CÁRNICO?

* La innovación permite a las empresas contrarrestar la **infodemia** (**desinformación**) usando para ello la ciencia y la tecnología, pero con **mucha sensibilidad**.



INFODEMIA



CANCER

ADEREZO / MARTES 21 DE JULIO DE 2020

Conoce la propuesta de un "Lunes Sin Carne"

Un movimiento internacional que busca que las personas disminuyan su consumo de alimentos de origen animal



'Los lunes sin carne', la comentada propuesta de Podemos

(Foto: EP)

'Los lunes sin carne', la comentada propuesta de Podemos en Collado Villalba

Por **Quemontec**
A las 24 de noviembre de 2020

Proponen día sin carne en Bogotá

Por **PUBLIMETRO**
Lunes 09 de noviembre de 2020, a las 12:48



Proponen día sin carne en Bogotá. El Cabildo Distrital declaró este lunes a Bogotá en emergencia climática, a través de un proyecto de acuerdo que está a sanción de la alcaldesa Claudia López.

#NOCOMACUENTOCOMACARNE

UN DÍA SIN CARNE POR LA EMERGENCIA CLIMÁTICA! “

UNA DECISIÓN ABSURDA

¡Somos un país agropecuario! QUE PRODUCE CARNE BAJO PASTOREO, O SEA QUE CAPTAMOS MAS CO2 QUE EL QUE EMITIMOS

¡HAY QUE DIFERENCIAR! PARA QUE NO PENSEMOS QUE DESARRO DE COMER CARNE SALVARÉMOH EL PLANETA

@FEDEGAN_COL

APOYEMOS LA GANADERIA VERDE CON PASTOREO RESPONSABLE QUE AYUDE A LA CAPTACIÓN DE CO2 Y QUE LLEVE ALIMENTO A NUESTRO HOGARES



[Radio UMH](#)

[Presentación](#)

[Premios Radio UMH](#)

[Programación 2019/2020](#)

[Fonoteca](#)

[Galería de imágenes](#)

[Enlaces](#)

[Divulgación Científica](#)

[Novedades](#)

[Vinilos y cassetes](#)

Pandemia e industria avícola, en «Retos en las Ondas», 4 de junio de 2020

[RETOS EN LAS ONDAS](#)

[GRUPO BIOS, PANDEMIA, POLLO](#)

5 junio 2020



[040620 Podcast RETOS EN LAS ONDAS](#)

En el programa de hoy nos acompaña **Lina María Peña Saldarriaga** directora del Departamento de I+D+i del Grupo BIOS, de Antioquia, Colombia. El Grupo BIOS está especializado en el desarrollo de productos cárnicos de pollo más saludables. Sus estudios han sido realizados en colaboración con la UMH, Previo a la pandemia, se han desarrollado productos más saludables, con

menor uso de materias primas externas a la empresa ya que han establecido una estrategia para valorizar los distintos coproductos para obtener compuestos bioactivos saludables y que han sido generados en la misma empresa, reduciendo el impacto ambiental e incrementando el beneficio económico y de imagen de la empresa. Los productos cárnicos más saludables desarrollados mediante esta metodología han tenido una excelente acogida por los consumidores colombianos y su volumen de venta se ha incrementado de forma muy importante.

Un programa dirigido y producido por el profesor e investigador de la UMH, **José Ángel Pérez Álvarez**.

En el control técnico **Borja Cabrera**.

Tweets por @RADIO_UMH

RADIO UMH retwiteó

Ramón Jáuregui
@RJaureguiA

En mi blog : Entrevista Radio UMH emitido el 8/09/2020
elblogderamonjauregui.blogspot.com/2020/09/entr... @RADIO_UMH La radio de la Universidad Miguel Hernández @UniversidadMH

https://radio.umh.es/?powerpress_pinw=64323-podcast

¿QUÉ ESPERÁBAMOS EN LA INDUSTRIA CÁRNICA EN 2020?



¿QUÉ SE ESTÁ HACIENDO EN LA PANDEMIA 2020?



REVOLUCIÓN DE LOS ANÁLOGOS



REVOLUCIÓN DE LOS ANÁLOGOS

2.- La revolución de los análogos

A medida que la alimentación basada en plantas está pasando de una tendencia a una realidad muy “potente”, la industria está planteándose el reto de ofrecer más alternativas a los productos de origen animal (no solo carne y lácteos) y además con “etiqueta limpia”, “sin aditivos ni conservantes”



MEATLESS FARM

~ LOVINGLY MADE FROM PLANTS ~

HOME | OUR STORY | PRODUCTS | RECIPES | PROFESSIONALS | WHERE TO FIND | CONTACT US

THE MEATLESS PROMISE

We've found that sometimes people think that food innovation means lab coats and artificial products. Some even assume our products are scientifically processed but actually they're made by our team of chefs from the highest quality plant-based ingredients with the simple goal of being as tasty, natural and healthy as possible.

We are committed to letting our Meatless lovers know everything about our food and where it comes from.

JOIN THE MEATLESS FARM
EUROPE MAILING LIST



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD

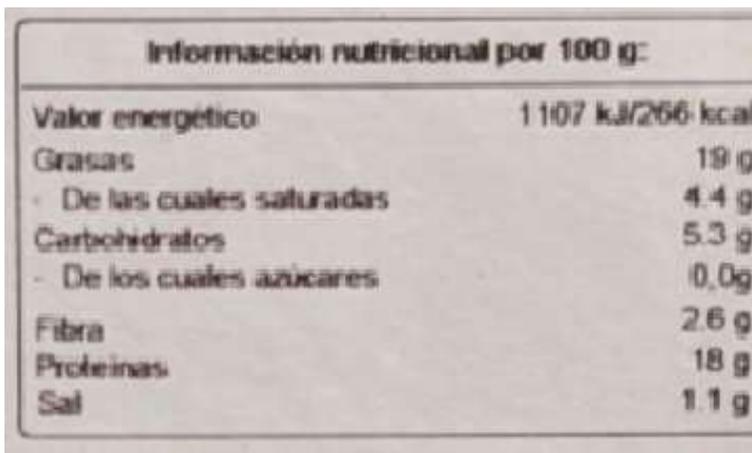
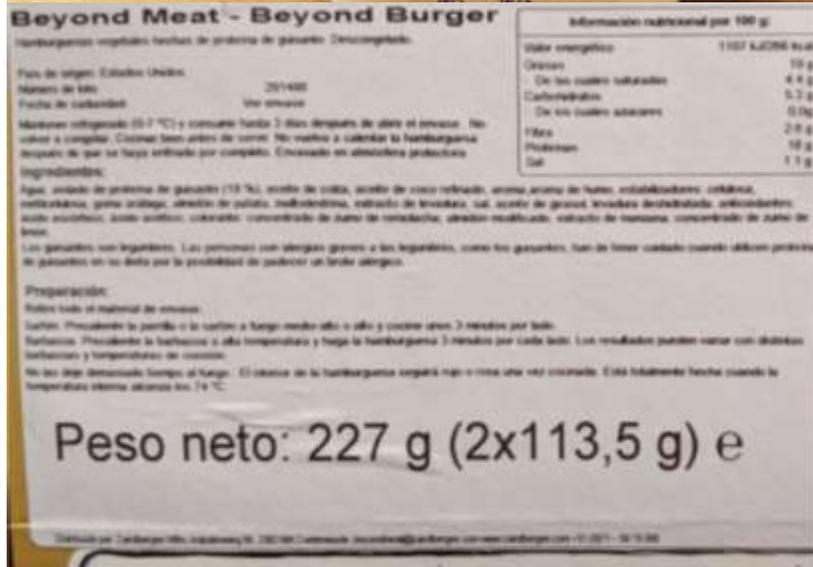




Ingredientes:

Agua; Aislado proteína de guisante (18%); Aceite de colza; Aceite de coco refinado; Aroma: Aroma de humo; Estabilizadores: celulosa, metilcelulosa, goma arábica; almidón de patata, maltodextrina, extracto de levadura, sal, aceite de girasol, levadura deshidratada; Antioxidantes: ácido ascórbico, ácido acético; Colorante: concentrado de zumo de remolacha; almidón modificado, extracto de manzana, concentrado de zumo de limón.

19 ingredientes





BURGERS CON ESPINACAS ESTILO POLLO

Burgers hechas a base de proteínas vegetales, con todo el sabor y textura a ternera.

Una nueva manera de comer carne, libre de carne. 100% vegetal. Fuente de proteínas, fibra, hierro y vitamina B12.

Sin lactosa
 Sin colorantes
 Sin conservantes

INGREDIENTES

agua, proteína de guisante texturizada (16%) (proteína de guisante, harina de guisante), aceite vegetal de girasol, grasa de coco, proteína de guisante (5%), estabilizante (metilcelulosa), vinagre blanca de alcohol, almidón de guisante (2%), aromas, sal, cebolla, ajo, extracto de patata, jarabe de glucosa caramelizado, fermentos lácticos, vitamina B12, pirofosfato férrico.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por	100g
Valor energético	1030 kJ/248 kcal
Grasas	14g
de las cuales saturadas	3,7g
Carbohidratos	10g
de los cuales azúcares	1,4g
Proteínas	12g
Sal	1,6g

* Ingesta de referencia para un adulto con necesidades diarias de energía de 8400kJ / 2000kcal

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





NATURE CON ESPÁRRAGOS

Las lonchas de siempre, elaboradas con clara de huevo de gallinas camperas y espárragos que le confieren un sabor inconfundible. Tus bocadillos y ensaladas, ahora más nature que nunca.

 Sin gluten  Sin lactosa

INGREDIENTES

Albúmina de huevo (43,27%), espárragos (40%), aceite de girasol, fécula de patata, maltodextrina, aceite de oliva virgen (1,3%), antioxidantes (lactato potásico, ascorbato sódico), corrector de acidez (diacetato sódico), sal, estabilizantes (carragenatos, goma xantana, goma guar, goma garrofin), aroma, concentrado de carthamus, spirulina.

INFORMACION NUTRICIONAL

Valores promedio por	100g
Valor energético	674kJ / 162kcal
Grasas	10g
de las cuales saturadas	1,3g
Carbohidratos	9,8g
de los cuales azúcares	< 0,5g
Proteínas	7,1g
Sal	2,3g

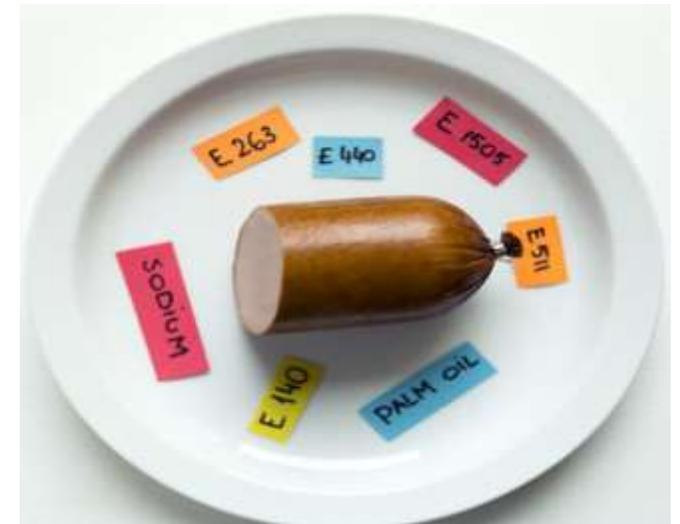
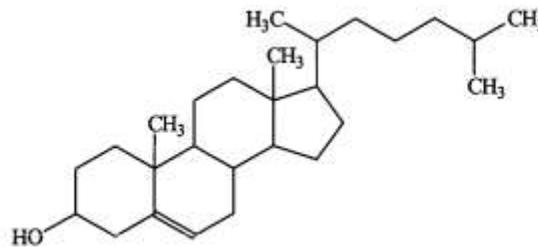


El lema de Fans del vacuno es “Deja que hable tu paladar”, para fomentar el consumo de carne de vacuno a nivel nacional a través de una campaña de promoción.

https://www.foodnavigator.com/Article/2020/11/04/Become-a-Beefatarian-Commission-backs-campaign-promoting-balanced-diet-without-deficiencies?utm_source=meat_newsletter&utm_medium=email&utm_campaign=11-Nov-2020

<https://www.agronegocios.es/interprofesional-provacuno-campana-promocion-fans-vacuno/>

Restrictores de la alimentación en la carne y los productos cárnicos



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD

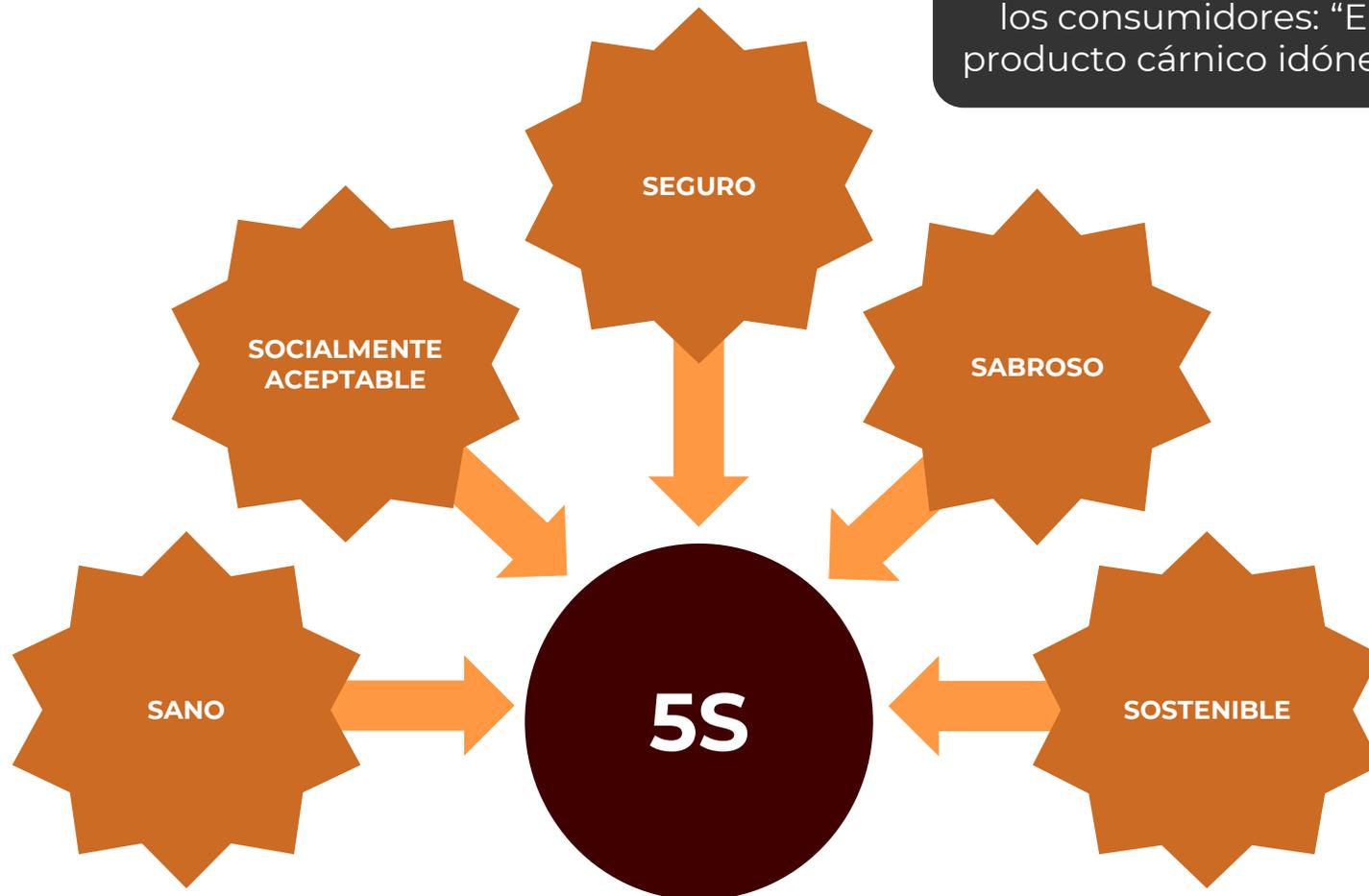


¿CUÁL SERÍA EL PRODUCTO CÁRNICO POST-PANDEMIA?



4.- El I+D+i al “servicio” de los consumidores: “El producto cárnico idóneo”

- SANO ★★★★★
- SEGURO ★★★★★
- SABROSO ★★★★★
- SOSTENIBLE ★★★★★
- SOCIALMENTE ACEPTADO ★★★★★



INVESTIGACIÓN APLICADA



HOME PROYECTO ▾ PUBLICACIONES ACTIVIDADES ▾ INFOPINIÓN ▾ RECETAS Y ALIMENTOS ▾

<http://chiquimeats.edu.umh.es/>

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





Miguel Hernández

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNÁNDEZ
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Departamento de Ingeniería

“Fuente alternativa de nitratos para la industria cárnica:
Influencia del extracto de apio y cultivos iniciadores
sobre el color del jamón cocido tipo Medellín”

Memoria realizada para optar al grado de Doctor

Presentada por: **JORGE ANDRÉS GALLEGO RESTREPO**
Dirigida por: **Dr. JOSÉ ÁNGEL PÉREZ ÁLVAREZ**



Miguel Hernández

UNIVERSIDAD MIGUEL HERNANDEZ
ESCUELA POLITÉCNICA SUPERIOR DE ORIHUELA
Departamento de Ingeniería

EFFECTOS DE LA DISMINUCIÓN DEL ION SODIO SOBRE EL
SABOR EN UN JAMÓN COCIDO TIPO FIAMBRE ELABORADO
EN MEDELLÍN, COLOMBIA

Memoria realizada para optar al grado de Doctor

Presentada por:
Gustavo Adolfo Zapata López

Dirigida por:
Dr. José Ángel Pérez Álvarez
Orihuela,
Dr. Oscar Alberto Ochoa Gonzalez
Medellín,



Buscar Revistas Tesis Congresos

Sustitución del tocino de lomo en productos cárnicos emulsificados mediante el uso de aceites vegetales modificados químicamente

Autores: Juan Camilo Ospina Echeverri

Directores de la Tesis: Juana Fernández López ([dir. tes.](#)), José Ángel Pérez Álvarez ([codir. tes.](#))

Lectura: En la [Universidad Miguel Hernández](#) (España)

Idioma: español

Tribunal Calificador de la Tesis: Jorge Barros Velázquez ([presid.](#)), María Estrella Sayas Barberá ([secret.](#)), Clemencia Chaves López ([voc.](#)), Ana María Andrés Grau ([voc.](#)), Javier Mates ([voc.](#))

Materias:

- Ciencias tecnológicas
 - Tecnología de los alimentos
 - Propiedades de los alimentos
 - Aceites y grasas vegetales

Texto completo no disponible ([Saber más ...](#))

Resumen

La industria alimenticia está orientando sus esfuerzos a la producción y comercialización de productos funcionales, en los que la reducción-eliminación de grasa saturada constituye uno de los principales focos de atención. Esta situación obedece al llamado de diferentes instituciones en todo el mundo sobre la creciente aparición de enfermedades no transmisibles, donde las enfermedades cardiovasculares ocupan una posición destacada.



Quinoa and chia products as ingredients for healthier processed meat products: technological strategies for their application and effects on the final product

Juana Fernández-López, Manuel Viuda-Martos and José Angel Pérez-Alvarez



Contents lists available at ScienceDirect

Food Chemistry

journal homepage: www.elsevier.com/locate/foodchem



Chemical and technological properties of bologna-type sausages with added black quinoa wet-milling coproducts as binder replacer

Juana Fernández-López^{a,*}, Raquel Lucas-González^a, Manuel Viuda-Martos^a, Estrella Sayas-Barberá^a, Jaime Ballester-Sánchez^b, Claudia M. Haros^b, Asunción Martínez-Mayoral^c, José A. Pérez-Álvarez^a

^a IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche, Orihuela, Alicante, Spain

^b Cereal Group, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, Spain

^c SORT Research Group, Centro de Investigación Operativa, Universidad Miguel Hernández de Elche, Elche, Alicante, Spain



Contents lists available at ScienceDirect

Meat Science

journal homepage: www.elsevier.com/locate/meatsci



Chia (*Salvia hispanica* L.) products as ingredients for reformulating frankfurters: Effects on quality properties and shelf-life

Juana Fernández-López^{a,*}, Raquel Lucas-González^a, Manuel Viuda-Martos^a, Estrella Sayas-Barberá^a, Casilda Navarro^a, Claudia M. Haros^b, José A. Pérez-Álvarez^a

^a IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Miguel Hernández University, Orihuela, Alicante, Spain

^b Cereal Group, Instituto de Agroquímica y Tecnología de Alimentos (IATA-CSIC), Valencia, Spain



ChiQui
MEATS

MEAT



Contents lists available at ScienceDirect

Industrial Crops & Products

journal homepage: www.elsevier.com/locate/indcrop



Research Paper

Chemical, fatty acid, polyphenolic profile, techno-functional and antioxidant properties of flours obtained from quinoa (*Chenopodium quinoa* Willd) seeds



Marika Pellegrini^a, Raquel Lucas-Gonzales^b, Antonella Ricci^a, Javier Fontecha^c, Juana Fernández-López^b, José A. Pérez-Álvarez^b, Manuel Viuda-Martos^{b,*}

^a Faculty of Bioscience and Technologies for Food, Agriculture and Environment, University of Teramo, Via R. Balzarini, 1, 64100 Teramo TE, Italy

^b IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Crta. Beniel km 3.2, Miguel Hernández University, 03300 Orihuela, Alicante, Spain

^c Departamento de Bioactividad y Análisis de alimentos, Grupo de Lípidos, Instituto de Investigación en Ciencias de la Alimentación (CIAL; CSIC-UAM), Nicolás Cabrera, 9, Campus de la Universidad Autónoma de Madrid (UAM), 28049, Madrid, Spain



Contents lists available at ScienceDirect

LWT

journal homepage: www.elsevier.com/locate/lwt



Effect of chestnut flour and probiotic microorganism on the functionality of dry-cured meat sausages

N. Sirini^a, A. Roldán^b, R. Lucas-González^b, J. Fernández-López^b, M. Viuda-Martos^b, J.A. Pérez-Álvarez^b, L.S. Frizzo^{a,c}, M.R. Rosmini^{c,*}

^a Laboratory of Food Analysis Med. Vet R. Dalla Santina, Institute of Veterinary Sciences (ICIVet Litoral), National University of the Litoral - National Council of Scientific and Technical Research (UNL/CONICET), Esperanza, Province of Santa Fe, Argentina

^b IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Orihuela Polytechnical High School, Miguel Hernández University, Crta. de Beniel km 3.2, 03312, Orihuela, Alicante, Spain

^c Department of Public Health, Faculty of Veterinary Science, National University of the Litoral, Esperanza, Province of Santa Fe, Argentina



Open Access Feature Paper Article

Quality Properties of Chicken Emulsion-Type Sausages Formulated with Chicken Fatty Byproducts

by Lina María Peña-Saldarriaga¹ , José Angel Pérez-Alvarez² and Juana Fernández-López^{2,*}

¹ Research & Development Department, Bios Group, Cra 48 No.274 Sur-89 Envigado, Antioquia, Colombia

² IPOA Research Group, Agro-Food Technology Department, Escuela Politécnica Superior de Orihuela, Universidad Miguel Hernández de Elche, Orihuela, 03312 Alicante, Spain

* Author to whom correspondence should be addressed.

Foods 2020, 9(4), 507; <https://doi.org/10.3390/foods9040507>

Received: 20 March 2020 / Revised: 9 April 2020 / Accepted: 14 April 2020 / Published: 17 April 2020

(This article belongs to the Section Food Quality and Safety)

[View Full-Text](#)

[Download PDF](#)

[Browse Figures](#)

[Cite This Paper](#)



infoRUVID. La UMH presenta en la Universidad de Colombia un chorizo con quinoa



El profesor del Área de Tecnologías de Alimentos de la Universidad Miguel Hernández (UMH) de Elche, José Ángel Pérez Álvarez, ha presentado en la Universidad Nacional de Colombia (UNAL) el chorizo con quinoa. Este producto lo ha desarrollado el grupo de investigación Industrialización de Productos de Origen Animal (IPOA), que...

FLEXITERIANOS



PRODUCTOS CÁRNICOS MÁS SALUDABLES (HEALTHY MEAT)



Argentina, Brasil, Chile, Colombia, Cuba, Ecuador, España, Mexico,
Portugal

CYTED

OBJETIVOS

LOGROS

INTEGRANTES

PUBLICACIONES

GALERÍA

CONTACTO

119RT0568- Objetivos

La Red Healthy Meat tiene como objetivos primordiales:

- 1.- Inventariar los productos cárnicos dentro de cada región geográfica que presenten alguna problemática asociada a la salud de los consumidores y que por tanto sean susceptibles de ser reformulados.
- 2.- Recoger información técnica y científica disponible relacionada con las características físico-químicas, microbiológicas, sensoriales, nutricionales, procesos y tecnologías de elaboración, interés económico-social asociado, así como de las áreas de conocimiento de cada uno de los grupos de investigación presentes en la Red.
- 3.- Investigar y utilizar sustitutivos del azúcar, sal, grasas saturadas, nitratos y nitritos adecuados sanitaria y tecnológicamente.
- 4.- Los grupos interactuarán en actividades de preparación de proyectos científicos, propuestas de investigación, eventos de formación, emprendimiento y transferencia tecnológica.

<http://cyted.org/content/119rt0568-objetivos>



CONCLUSIONES

La pandemia del Covid-19 es una gran oportunidad para **LA INDUSTRIA CÁRNICA Y LOS EMPRENDEDORES** para “**REINVENTARSE**” a través de la **INNOVACIÓN**.

La pandemia ha traído consigo un mejor conocimiento de los nuevos hábitos y costumbres de los consumidores, sus gustos e inquietudes relacionadas con la carne y los productos cárnicos.

Las sinergias entre la academia y la industria están dando excelentes resultados y ayudan al crecimiento y fortalecimiento de las Pequeñas y Medianas Empresas (PYMES) del sector cárnico. La sostenibilidad Todo ello contribuye al fortalecimiento del Entorno Social y Bienestar de la población.

EQUIPO INVESTIGADOR

Dr. José Angel Pérez Alvarez. Investigador principal.-UMH

Dra. Juana Fernández López-UMH

Dra. María Estrella Sayas Barberá-UMH

Dr. Manuel Viuda Martos-UMH

Dra. Casilda Navarro Rodríguez de Vera-UMH

Dra. Clemencia Chaves-López-UNITE (Italia)

Dra. Elena J. Sánchez-Zapata-UMH-Surinver

M.Sc. Raquel Lucas González-UMH-UTPL (Ecuador)

M.Sc. Carmen María Botella-Martínez-UMH

M.Sc. Lina María Peña-Saldarriga-UMH-BIOS (Colombia)

M.Sc. Eddier Alberto Martínez-Agudelo-UMH-Sunshine flowers (Colombia)

M.Sc. Francisco Emilio Argote Vega-UMH

M.Sc. Pedro Enrique Espitia Zambrano-UMH



Highly Cited Researcher 2020

Presented to

Jose Angel Perez-Alvarez

In recognition of exceptional research performance demonstrated by production of multiple highly cited papers that rank in the top 1% for field and year in Agricultural Sciences



Signed Jerre Stead, Chairman and CEO, Clarivate
Date 18 November 2020



Highly Cited Researcher 2019



¿ALGUNA DUDA?

LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





Departamento de
Tecnología Agroalimentaria



LA CARNE, ALIMENTO ESENCIAL PARA LA SALUD





Industrialización de productos de origen animal

Dr. José Angel Pérez Alvarez
Catedrático de Universidad

ja.perez@umh.es

Grupo REVIV, Generalitat Valenciana