

reportatge

L'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, l'IRTA, compleix trenta anys de serveis en recerca, innovació i transferència tecnològica per als sectors agrari, alimentari i aquícola, amb una sèrie de projectes aplicats en les empreses de producció i transformació agroalimentàries, i amb un bon sac de noves accions que tindran una traducció amb ressò internacional. Aquest és el cas del nou centre de recerca en l'àmbit de la producció i transformació de la llet que, des de Monells, es convertirà en un referent en matèria de vaquí de llet al sud d'Europa.

Trenta anys al servei de la qualitat alimentària

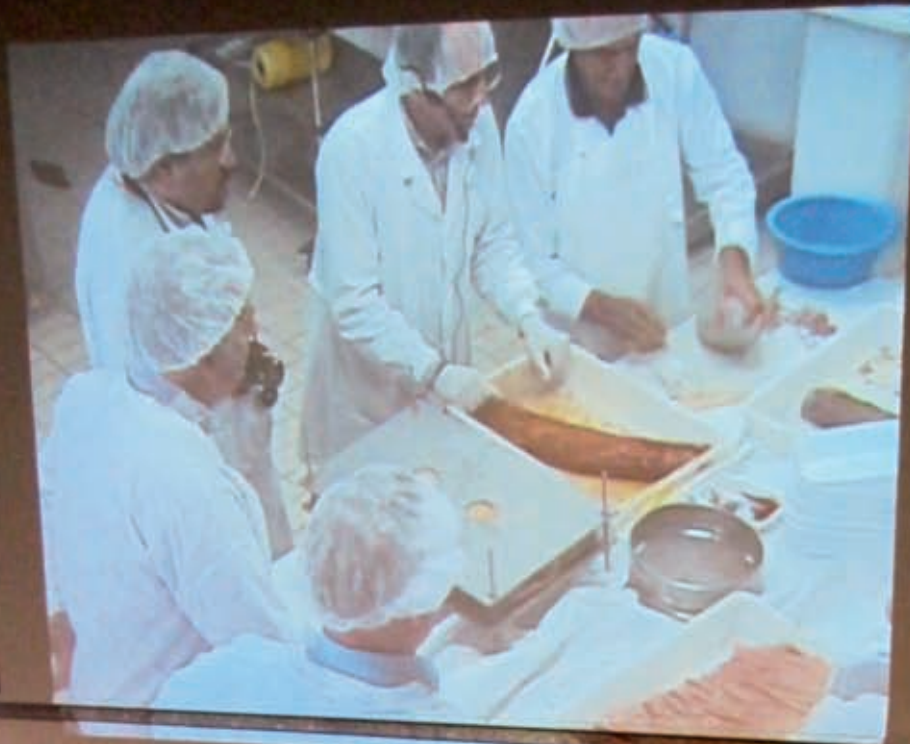
L'IRTA, un centre d'investigació i recerca

PURI ABARCA > TEXT

IRTA I P. ABARCA > FOTOS

Des de la creació de l'Institut Català de la Carn i el Centre de Control de Produccions Porcínes el 1983, a la Finca Camps i Armet de la Diputació de Girona a Monells, el ventall d'investigacions i recerques dutes a terme des de les diverses estructures d'aquest espai —i en particular a partir de 1985, any de creació de l'IRTA— s'ha incrementat de manera important. La incorporació de noves tecnologies, equipaments i instal·lacions ha estat progressiva i continuada, i s'han ampliat els seus àmbits de treball a d'altres productes alimentaris, com ara

peix, fruites, llet o plats precuinats. El 1998, un conveni entre la Universitat de Girona, la Fundació Mas Badia, l'IRTA, el Departament d'Agricultura, Ramaderia i Pesca i la Diputació de Girona va fer possible la creació del Campus Agroalimentari de Girona, destinat a coordinar la docència i la recerca en temes agraris i alimentaris de totes les institucions implicades. I el 2007 s'afegia a l'IRTA el Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris (CENTA). Tot plegat, per contribuir a la modernització, a la competitivitat i al desenvolupament sostenible dels sectors agroalimentaris.



>> Auditori de
Demostracions
de l'IRTA.



>> *Instal·lacions de la finca Camps i Armet a Monells.*

L'IRTA s'ha implicat al llarg de tots aquest anys en nombrosos projectes i contractes de recerca i de serveis, d'abast català i europeu, relacionats amb l'optimització dels processos de producció i transformació de productes agraris i ramaders, molts dels quals dirigits pels investigadors dels diversos centres que el componen.

A més dels espais dedicats als estudis de producció i de benestar animal, de sacrifici, espejament i anàlisi de la qualitat de la canal i de la carn, i de les plantes pilot d'elaboració de productes, l'IRTA disposa a Monells d'altres instal·lacions per a la realització de processos basats en l'aplicació de microones, radiofreqüències i altes pressions. Des de fa uns anys, s'aplica un equipament per realitzar tomografies computeritzades, TAC, tant a animals vius com als seus productes (canals, pernils, etc.), per estudiar l'evolució de la composició corporal de porcs de diferents genètiques i sexes durant el seu creixement, amb l'objectiu d'ajudar les empreses del sector a augmentar la seva competitivitat o a fer possible la utilització dels porcs com a models biomèdics per a estudis sobre alteracions metabòliques i risc d'obesitat en humans.

La formació especialitzada i la transferència de tecnologia són elements clau en les seves activitats, amb l'organització de jornades i cursos especialitzats, com els cursos internacionals en tecnologia de productes carnis, la formació ocupacional o de joves en l'àmbit carni, i la participació docent en els estudis de Grau Superior en Indústries Agroalimentàries que es desenvolupa a l'Escola de Capacitació Agrària-DAAM de l'Empordà. Investigadors de l'IRTA de Monells participen també en la formació i en la direcció conjunta de treballs de màster i tesis doctorals de diferents universitats catalanes.

L'IRTA farà aviat un pas més i es convertirà en un punt de referència per millorar l'eficiència, la sostenibilitat i la competitivitat del sector agroalimentari pel que fa a la producció i transformació de la llet. A finals del 2015, es preveu

L'IRTA s'ha implicat al llarg de tots aquest anys en nombrosos projectes i contractes de recerca i de serveis, d'abast català i europeu

l'entrada en funcionament a Monells del Centre de Referència en l'àmbit del vaquí de llet, aprofitant i remodelant les instal·lacions dels Serveis de Millora i Expansió Ramadera i Genètica Aplicada (Semega), creats el 1970 per la Diputació de Girona, amb base també a la Finca Camps i Armet i amb l'objectiu de donar suport al sector ramader de les comarques gironines. Semega, constituït en entitat pública empresarial, ha efectuat durant més de quaranta anys tasques de control lleter i de millora del boví de la demarcació.

Un acord recent entre l'IRTA i la Diputació de Girona permetrà la gestió conjunta de l'explotació ramadera de Monells i la seva millora com a motor d'innovació i de transferència tecnològica. Per aconseguir-ho, es construirà una granja experimental, equipada amb noves tecnologies molt específiques per al control exhaustiu dels animals, de la seva alimentació, i de la producció i qualitat de la llet, amb una visió interdisciplinària, transversal i integradora, des de la producció de farratge fins al producte derivat de la llet. Les investigacions que es duguin a terme a la nova granja experimental serviran tant per incrementar la qualitat nutricional i sanitària del producte com per fer un treball de transferència dels resultats, amb demostracions i divulgació en el sector lleter.



>> *Alumnes d'un dels cursos de formació en tecnologia de productes carnis.*

El sector ramader de vacum de llet a Catalunya necessita l'aplicació de noves tecnologies i models d'alimentació que millorin l'eficiència productiva de les seves granges, conjuntament amb la implementació de mesures de caràcter mediambiental que ajudin a reduir els impactes negatius en l'entorn. Les explotacions ramaderes han disminuït en el país en els últims deu anys, i la causa principal n'ha estat la impossibilitat i la manca de recursos de moltes empreses per adaptar-se a les innovacions. Les indústries del sector lleter representen més del 6 % del volum total de negoci de la indústria agroalimentària a Catalunya, per la qual cosa se situen en tercer lloc en el mapa de comunitats autònomes de l'Estat en vendes netes de llet i de productes lactis.

Segons explica el director del centre de l'IRTA a Monells, Joan Tibau, unes instal·lacions experimentals de les característiques que tindran les de la finca de Semega seran un punt d'atracció per a grups de recerca del país i internacionals, però també dels propis sectors. Possibilitaran la realització d'estudis i projectes de recerca, de demostració i de transferència tecnològica, mitjançant el seguiment de grups d'animals amb dietes o maneigs diferents, utilitzant tecnologies avançades de monitorització dels conreus, dels animals i dels productes. La nova granja experimental integrarà diverses disciplines: els aspectes agrònomicos, el maneig d'animals, la nutrició, la genètica, el benestar i la salut dels animals, el tractament i la transformació de la llet, i les tecnologies per a la reducció de l'impacte ambiental i l'aprofitament de l'aigua, entre d'altres.

De l'aroma del préssec al TAC

A Monells, la recerca en matèria agroalimentària no s'atura, i són nombrosos els resultats aconseguits en els àmbits de la nutrició i funcionalitat, qualitat de productes i seguretat i tecnologia alimentàries. Entre alguns dels projectes recents més destacats hi ha el «Melomics», una aproximació genètica a l'estudi de l'aroma i el perfil de compostos antioxidants de diferents varietats de meló i préssec. Un estudi que, malgrat la seva aparent senzillesa per als no científics, aconsegueix seleccionar les va-



>> *Joan Tibau, director del centre de l'IRTA a Monells.*

rietats d'aquestes fruites de major qualitat, basant-se en les característiques físiques, de sabor i de composició, uns detalls que poden ajudar a millorar els hàbits dietètics de la població.

Un altre projecte, l'anomenat «Campig», avalua l'acceptació de la carn de porc sencer entre els consumidors de la UE, i els de Rússia i la Xina. El projecte es va posar en marxa després de conèixer la notícia que la UE podria aplicar una nova legislació sobre el sector que, a partir del 2018, prohibiria la castració quirúrgica dels garrins mascles.

S'ha iniciat recentment el projecte «Muse-Tech», finançat dins del setè programa marc de la UE i coordinat per l'IRTA, sobre tecnologia multisensor per al maneig de processos alimentaris, que té com a objectiu la millora en matèria de qualitat i seguretat en panificació, fregit de patates *chips* i producció de cervesa.

L'estalvi d'energia i aigua en els processos d'assecatge en la cadena de productes lactis és un dels projectes iniciats el 2013 a l'IRTA

L'estalvi d'energia i aigua en els processos d'assecatge en la cadena de productes lactis és un dels projectes iniciats el 2013 a l'IRTA («Enthalpy»). Mitjançant diferents sistemes d'escalfament per radiofreqüència, energia tèrmica solar, models d'assecat, processos de neteja enzimàtics i tecnologia de membranes, les tecnologies utilitzades en aquest projecte permetran l'estalvi d'aigua i energia en els processos de la indústria làctia.

Al centre de l'IRTA a Monells hi treballen una cinquantena d'investigadors i més de 70 persones de l'àrea de suport (tècnic i administratiu) i que s'inclouen en sis programes de recerca, distribuïts en tres grups d'instal·lacions, sota la direcció del doctor Joan Tibau. El centre de Monells actua en coordinació amb altres centres de l'IRTA, ubicats a Caldes de Montbui, Reus, Bellaterra, Lleida, Cabriels i Sant Carles de la Ràpita, i d'altres com l'estació experimental de la Fundació Mas Badia, a la Tallada, on, sota la direcció de Josep M. Pagès, 17 investigadors desenvolupen programes de recerca en cultius extensius, fructicultura, postcollita i protecció vegetal sostenible.

Puri Abarca és periodista.