

Les indústries agroalimentàries incorporen les noves tecnologies

La Generalitat, a través de l'IRTA, posa a disposició de les empreses els mecanismes per innovar

El sector aprofita els recursos en R+D per treure nous productes al mercat

M GENÍS BARBA
Àrea Monogràfica

L'agroalimentació, un dels sectors fonamentals de la nostra economia, és una de les indústries que més inverteix en noves tecnologies. La seva constant recerca per treure al mercat nous productes i per aplicar noves tècniques d'elaboració fa que els empresaris del sector tinguin molt present la importància de la innovació i el desenvolupament de nova tecnologia en les seves cadenes de producció. Les empreses del sector saben que la constant innovació en els seus productes és clau per mantenir-nos al capdavant de la llista de pols agroalimentaris més importants d'Europa.

El pes de l'agricultura i l'alimentació en l'economia i en l'ocupació de Catalunya són crucials. Per tant, la seva excel·lència s'ha de mantenir alta per ser competitiu amb la resta del món. Per això, la Generalitat ha posat a l'abast de les empreses diverses vies de suport. La Conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural aporta recursos i iniciatives per desenvolupar el sector des de tots els fronts, des dels agricultors fins als distribuïdors. Aquest esforç s'acompanya també d'una forta aposta per l'avanç en noves tecnologies dels seus propis centres de producció.

INVESTIGACIÓ APLICADA

Per a això, el sector compta amb el Centre de Noves Tecnologies i Processos Alimentaris, el Centa, que es dedica a la investigació aplicada multidisciplinària centrada en el tractament i processament d'aliments. L'equipament es va crear l'any 2007 amb l'objectiu de potenciar la transferència tecnològica i plenament orientada a la indústria.

Físicament, el centre es troba a la localitat de Monells, al Baix Empordà, a l'entorn del Parc Científic i Tecnològic de la Universitat de Girona. El Centa treballa en les tecnologies de la conservació d'aliments, especialment la de la carn, que és sens dubte el subsector més fort del nostre país. En aquest centre s'estudien les vies per millorar la qualitat i els processos de transformació de la matèria primera. A més, també s'estudien els processos bioquímics i biològics i els sistemes de conservació.

MODEL EMPRESARIAL

Dins del subsector de la carn, el producte de més pes és la carn de porc, que factura més de 4.000 milions d'euros i ocupa 14.000 treballadors. Aquest liderat es concentra, a més, a les comarques de Girona i també a Osona. És precisament aquest subsector el que lidera la investigació agroalimentària. Un exemple d'això és l'empresa gironina Metalquimia, que fabrica línies completes per a la producció



Aplicació de noves tecnologies al laboratori de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària.



la tribuna

Josep LAGARES
DIRECTOR GENERAL DE METALQUIMIA

ECOSISTEMES DE 'CREATIVACIÓ'

A diferència de les nacions pobres o en estat de desenvolupament, les nacions avançades hauríem de competir liderant el canvi (tecnològic, social, cultural, etc.), fent les coses d'una manera diferent i fent diferents coses. Si en els pròxims anys volem aspirar a ser un líder global en la transformació de la societat, Catalunya ha d'encapçalar la gestió de la *creativació*, entesa com la gestió sistemàtica, integral i socialitzada de la creativitat i de la innovació, considerant que la creativitat és aquella disciplina que ens fa imaginar coses noves, i la innovació la que ens permet transformar en valor aquelles coses noves que hem imaginat en el procés creatiu.

Però, ¿com podem arribar a aquest nivell d'excel·lència? Creant i promovent ecosistemes de *creativació*, del coneixement i del valor, independents de les tendències del moment. Aconseguir un ecosistema competitiu d'aquestes característiques passa per revolucionar el nostre sistema educatiu sembrant els valors de l'emprenedoria proactiva; aconseguint que es valorin les persones, no només pel seu coeficient intel·lectual, sinó a partir d'un sistema que escolti l'alumne i mesuri la seva intel·ligència sobre la base d'un model de competències múltiples, i on s'afavoreixi la incorporació en els plans d'estudis de tècniques de *creativació*. Només així tindrem capacitat futura per generar noves idees i projectes que, sens dubte, ens permetran subsistir amb garanties en un món on els reptes de tot tipus ja ens comencen a fer trontollar. L'escola d'avui construeix la societat del demà. ☉

els exemples

BALFEGÓ I PANRICO

Projectes innovadors

A CATALUNYA hi ha moltes empreses que ja estan traient rendiment de la seva aposta per la innovació. És el cas del Grup Balfegó, una companyia familiar dedicada a la pesca i a la comercialització de la tonyina que, juntament amb un equip d'investigadors del Consell Superior d'Investigacions Científiques (CSIC), ha aconseguit per primera vegada la reproducció natural, sense implantació hormonal, de la tonyina en gàbies transportadores durant el seu trasllat des de la zona de reproducció al Mediterrani occidental fins a les instal·lacions d'alimentació del Grup Balfegó a l'Ametlla de Mar (Tarragona). Aquest descobriment va resultar clau per a l'observació de la fresa i la recollida d'ous d'aquesta espècie. A partir d'aquests ous s'ha produït el naixement d'alevins de tonyina.

Panrico, la companyia alimentària espanyola líder del mercat de pa de motllo a Espanya i Portugal, també ha recorregut a la R+D per treure al mercat un *snack* de només 99 calories, baix en greixos. Segons els seus responsables, aquest és el primer producte de pastisseria baix en greixos saturats que hi ha al mercat, que s'elabora a través d'un mètode de cocció exclusiu de la companyia, que consisteix en coure'l al forn a temperatura baixa, que no passa dels 100° C.

de productes carnis cuits i ofereix tecnologia integral per a la indústria del sector.

Metalquimia, en col·laboració amb el Centa, realitza una tasca important en l'àmbit de la investigació industrial, en el desenvolupament de nous productes i en la formació de personal tècnic i tecnològic. La seva iniciativa ha estat recolzada perquè la seva seu central, a Girona, es converteixi en el Centre d'Investigació i Tecnologia de la Carn. Perquè aquesta companyia és el paradigma d'empreses que persegueixen la innovació i fomenten la seva expansió a base de noves tecnologies.

IRTA: SUPORT A L'R+D

Però no tota la investigació i innovació tecnològica és patrimoni de grans empreses i organitzacions empresarials. Les petites i mitjanes empreses comencen a interessar-se cada vegada més per aquesta qüestió. Saben que qualsevol iniciativa en aquest sentit els aporta, als seus productes, un alt valor afegit que els fa més capaços de situar-se en el mercat.

La Generalitat, a través dels seus centres de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària (IRTA), treballa perquè les empreses de l'àmbit agroalimentari considerin l'R+D com una eina per al seu desenvolupament propi, i per això posa al seu

abast tots els mecanismes necessaris perquè la introdueixin.

Així, l'IRTA té, a disposició d'aquestes empreses, tota la seva capacitat científica per avaluar, contrastar o desenvolupar nous productes i serveis per compte de tercers. Es tracta d'unir forces amb l'Administració pública i, per a això, l'IRTA disposa de diversos models de relació contractual que s'adapten a les necessitats i a la demanda de col·laboració que prové del sector privat.

SOCIS TECNOLÒGICS

Moltes de les empreses que avui treballen de manera estable amb l'IRTA en algun projecte d'investigació van començar al seu dia amb un senzill contracte d'assessorament amb l'institut. Així, aquests centres de la Generalitat, dependents de la Conselleria d'Agricultura, Alimentació i Acció Rural, actuen com a veritables socis tecnològics de les empreses, i aporten coneixement i equips a les iniciatives d'investigació.

El model d'investigació cooperatiu que desenvolupen els centres de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentària ha generat, amb el temps, un entramat de centres i estacions experimentals amb una forta implantació territorial i un elevat grau d'especialització. ☉