



TIERRA ADENTRO

por Maria Morro

La reunión final del proyecto de investigación Q-PorkChains se celebró entre los días 27 y 29 de octubre en la Escuela de Hotelería de la UIB. El proyecto surge como iniciativa europea financiada por el Sisé Programa Marc, en el cual han participado 62 socios (veinte universidades, 15 institutos de investigación y 27 socios procedentes de la industria) de una veintena de países diferentes.

El objetivo del proyecto Q-PorkChains es: mejorar la calidad de la carne y los productos del cerdo para el consumidor también estudiar las cadenas de producción de carne de cerdo innovadoras, integradas y sostenibles con un bajo impacto ambiental. Para ello se ha utilizado un enfoque de cadena, lo que significa que desde los ganaderos hasta los consumidores y sus interacciones han sido investigados.

El proyecto está compuesto por seis módulos de investigación y dos módulos de implementación y difusión que a modo de ingredientes han sido preparados desde el inicio del proyecto en 2007.

Este programa ha analizado quince sistemas de producción, y entre ellos como sistema extensivo tradicional, el del cerdo negro mallorquín. Se ha trabajado especialmente en dos módulos, el II y el III. En este sentido, el trabajo se ha desarrollado desde el Institut de Biologia Animal de Balears (IBABSA), que depende de la Conselleria d'Agricultura, Medi



Asistentes a la reunión final del proyecto de investigación en la finca de Son Fortesa de Alaró.

Q-PorkChains

proyecto: porc negre



Opinión por Ignacio Moragues

Consolidación

Tras años de constancia de algunos pocos, parece que se ha consolidado el fenotipo y genotipo del *porc negre*, cerdo autóctono mallorquín casi desaparecido, de tal manera que es una de tantas razas porcinas que en el mundo existen. Una vez recuperada, son oportunos los estudios científicos para evaluar las cualidades de la carne en las diferentes edades del cerdo, como determinar la calidad idónea para los usos que se le puedan dar, tanto en la cocina como en la elaboración de embutidos. Que interese su estudio a la universidad, científicos, instituciones y colectivos, es un índice de la categoría del *porc negre*.



Ambient i Ordenació del Territori.

En el módulo II se han desarrollado dos líneas de trabajo. La primera ha sido un análisis de la sostenibilidad de la producción del cerdo negro mallorquín como un ejemplo de sistema tradicional. En términos coloquiales se trataría de ver si es *aguantador* o no. La segunda se ha centrado en la mejora de las técnicas en matadero, con el objetivo de evitar

En el proyecto han participado 62 socios (20 universidades, 15 institutos de investigación y 27 socios procedentes de la industria) de 20 países distintos

que una mala práctica en el matadero afecte a la calidad de la carne producida por los ganaderos.

En el módulo III se ha trabajado en el desarrollo de dos nuevos productos: el *carpaccio* de solomillo y la lechona confitada de cerdo negro mallorquín.

El final del congreso ha consistido en una visita técnica a la finca Son Fortesa de Alaró, vinculada a la firma Camper. Se trata de una explotación tradicional mallorquina que combina cinco tipos de actividades agrarias en las que coexiste tradición y modernidad; entre estas actividades se encuentra el mantenimiento de una piara porcina de pura raza de cerdo negro mallorquín.



Visita a la finca vinculada a la firma Camper donde se mantiene una piara porcina.



RECERCA

La producció del porc negre centra l'atenció d'investigadors de tot el món

► La UIB va acollir el congrés en què s'exposaren les millors en la producció de productes procedents de la carn porcina

J. MATEU
PALMA

■ La UIB va ser la seu del congrés *Sustainable and Diversified Pork Chains: From Science to Practice*, durant el qual es presentaren els resultats més interessants i innovadors obtinguts en el marc del projecte europeu de recerca Q-PorkChains al llarg dels cinc anys que ha durat (2007-2011) i s'analitzaren els processos de producció del porc negre mallorquí.

La trobada va comptar amb la participació d'Anders H. Karlsson, de la Universitat de Copenhague, i els investigadors del projecte Jacint Arnau, de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, i Jaume Jaume, professor de la UIB i enginyer agrònom de l'Institut de Biologia Ani-



El congrés reuní a Palma experts de 20 països. UIB

mal de Balears, entre d'altres experts.

El projecte Q-PorkChains, una iniciativa europea finançada pel Sisè Programa Marc en la qual han participat 62 socis (20 universitats, 15 instituts de recerca i 27 socis procedents de la indústria) de 20 països diferents, ha permès desenvolupar sistemes productius integrats i estructures de gover-

nança en termes de gestió de la cadena industrial. L'objectiu ha estat garantir una major qualitat i sostenibilitat en totes les etapes de la cadena de producció de la carn porcina. Les tecnologies innovadores desenvolupades han fet possible reduir la sal i el contingut de greix d'aquests aliments i han contribuït a la millora de la qualitat dels productes carnis del porc.



Noticias del Campus



la actualidad de la Universitat de les Illes Balears

El 'porc negro' mallorquín centra la atención de investigadores de todo el mundo en Palma

En la UIB se exponen las conclusiones de un proyecto sobre sistemas de producción del cerdo

MÓNICA GONZÁLEZ

La Universitat de les Illes Balears acoge ayer y hoy el congreso internacional *Sustainable and Diversified Pork Chains: From Science to Practice*, que reúne a los mejores investigadores del mundo de los principales centros de investigación en producción animal,

Entre los participantes están el coordinador del proyecto europeo *Q-PorkChains*, Anders H. Karlsson, de la Universidad de Copenhague, y los investigadores del proyecto Jacint Arnau, del Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries, y Jaume Jaume, profesor de la UIB e ingeniero agrónomo del Institut de Biologia Animal de Balears.

Este congreso presentará las conclusiones del proyecto *Q-PorkChains* (2007-2011), en el que se han analizado quince sistemas de producción de cerdo en Europa, entre ellos el del *porc negro* mallorquín, desde la producción del cerdo hasta su llegada al consumidor, teniendo en cuenta diversos puntos de vista, como la calidad de la carne, la genética, el sistema de producción, la opinión del consumidor, etc.



El congreso reúne en Palma a unos 140 investigadores internacionales.

► CALIDAD

El sistema de producción del cerdo mallorquín es sostenible y se le relaciona con productos de calidad

El *porc negro* mallorquín fue definido ayer por el doctor Jacint Arnau como «un cerdo feliz», cuya producción se mantiene desde hace siglos, es extensiva, al aire libre, con alimentación de cereales y leguminosas de las mismas ex-

plotaciones. Es un sistema que se relaciona con productos de calidad y mucho más sostenible que otros sistemas de producción intensiva, con dependencia total del exterior. La producción porcina europea, afirmó Jaume, es importantísima, pues representa más del 30% de la actividad ganadera.

El bienestar animal, económicos, medioambiental o la calidad del producto son aspectos que este trabajo tiene en cuenta a la hora de analizar si Europa va a seguir siendo potencia o se debe dirigir hacia sistemas más sostenibles.