

Jornades sobre "ANALISIS DE CARN I PRODUCTES CARNIS"



Objectius de les Jornades:

D'una banda, els objectius d'aquestes jornades són exposar, amb un màxim d'eficàcia pedagògica, el significat i valoració de les anàlisis. D'altra, remarcar els problemes legals i comercials que en la indústria de transformació de les carns es poden derivar d'unes valoracions deficientes dels seus resultats.

La temàtica de cada jornada s'ha fixat en funció de les variables tècniques i analítiques que determinen les motivacions de la valoració de la qualitat de les carns i els elaborats carnis.

Cal remarcar que:

- es comentaran algunes de les terminologies que defineixen la qualitat valorable dels productes carnis en països de la U.E. com França i Alemanya (BEFFE, valors sobre HPD, etc...),
- s'analitzaran els arguments que poden permetre, de forma senzilla i econòmica, postular les vies per a justificar la *shelf-life* d'un producte carni.
- Es valoraran les limitacions i errors presents en l'actual legislació espanyola (BOE de nov.1979) de mètodes d'anàlisis de productes carnis.
- Es tindrà cura de valorar els càlculs per a definir els tipus i percentatges de carns en un producte carni a fi de poder detallar correctament les seves etiquetes comercials.

PROGRAMA

Jornada 1

El Marc legislatiu que regula els productes alimentaris estableix diferents paràmetres microbiològic i fisicoquímics que s'han de controlar per part dels operadors econòmics.

Aminoàcids, pèptids, proteïnes, enzims, nitrogen no proteic, nitrogen bàsic volàtil, amines biògenes, hidroxiprolina-col·làgena, teixit conjuntiu. Físico-química i cinètica de les seves reaccions
Significat tècnic, comercial o legal dels seus valor analítics

Jornada 2

Greixos, àcids grassos saturats-monosaturats-poliinsaturats, acidesa lliure de les grasses, índex de peròxids-antioxidants, estabilitat química i enzimàtica dels greixos.
Significat tècnic, comercial o legal dels seus valor analítics

Jornada 3

Hidrats de Carboni: midons, dextrines, sucres reductors i no reductors. Estabilitat química i enzimàtica dels hidrats de carboni. Reacció de Maillard
Significat tècnic, comercial o legal dels seus valor analítics

Jornada 4

Aigua, naturalesa físico-química, pH, aw, valor HPD dels productes carnis, interacció físico-química del aigua amb els compostos de les jornades 1,2 i 3
Significat tècnic, comercial o legal dels seus valor analítics

Jornades sobre "ANALISIS DE CARNI i PRODUCTES CARNIS"



Jornada 5

Sals, naturalesa físico-química, funcions i límits d'ús en la indústria càrnia. Clorur sòdic, clorur potàssic, nitrats i nitrits, fosfats, sulfits, cendres.

Significat tècnic, comercial o legal dels seus valor analítics

HORARI

- 9:15 - 9:45 Lliurament de documents
- 9:45 - 10:00 Presentació / Obertura
- 10:00 – 12:00 **Jornada**
- 12:00 – 12:30 Descans/ cafè
- 12:30 - 13:30 **Torn de preguntes / Col·loqui**

Dates de realització:

5 d'abril - 12 d'abril - 3 de maig - 10 de maig – 17 de maig

LLOC : Escola d'Enginyeria de Terrassa (EET - UPC) - C/ Colom, 1 - Terrassa

Persona de contacte: **Judith Crespiera Portabella,**
telèfon: **937398654** - Inscripció per email: info@creasca.upc.edu

Inscripció:

preu per jornada: **75 €**
preu per 3 jornades: **180€**
preu per la totes les jornades: **250€**

Per inscriure's cal omplir el formulari d'inscripció i, un cop realitzat l'ingrés, enviar el corresponent comprovant per email o fax.

No s'admetrà cap inscripció sense aquesta documentació

Jornades sobre "ANALISIS DE CARN I PRODUCTES CARNIS"

Organitzen :



Col·laboren :

