



OBJETIVO: Elaborar un jamón curado procedente de perniles de cerdo ibérico en un nuevo formato, reducido en sodio y elevado contenido en péptidos bioactivos. Para ello se mejorará el sistema tradicional de curación consiguiendo una pieza de jamón con una conformación uniforme, fácil de lonchar, sin imperfecciones y con posibilidad de comercializarlo en piezas completas, medias piezas, cuartos, octavos y lonchas

CONVOCATORIA: Proyecto en cooperación dentro de la convocatoria RETOS-COLABORACIÓN 2017.

ACUERDOS: Es un proyecto a cuatro años desarrollado en base a la colaboración establecida entre la empresa Aroma Iberica Serrana S.L, el Centro Tecnológico del Metal y la Universidad San Antonio de Cartagena.

FASES: Duración 35 Meses- 4ª Anualidad (Enero 2021 -Noviembre 2021.)

RESULTADOS 4ª FASE:

En esta anualidad se ha finalizado el proyecto, con la caracterización bioquímica y sensorial de los distintos lotes de jamones del experimento 4, con 3 lotes de jamones a escala preindustrial (Jamones Duroc, superreducidos en sal (cambios en proceso y sales), reducidos en sal y jamones control con contenido normal en sal).

Cabe destacar la importante reducción en sal obtenida en algunos de los tratamientos realizados. Se han obtenido jamones reducidos y bajos en sal con unas características sensoriales adecuadas. Además, gracias al incremento de la proteólisis (por la reducción de la sal) los jamones presentaron mayor contenido en péptidos con actividad antioxidante y antihipertensiva, consiguiéndose un perfil más saludable.

Este proyecto está financiado por: FEDER/Ministerio de Ciencia, Innovación y Universidades-Agencia Estatal de Investigación/Proyecto RTC-2017-6319-1.

ENTIDADES PARTICIPANTES:

