

Localización y contacto

Se ha constituido un polo de innovación sobre el gran animal, que reúne en un único entorno la Facultad de Veterinaria (formación de grado), IPROCar (formación de post-grado, Máster en ciencia y tecnología de la carne y proyectos de investigación), el SiPA (innovación para que las empresas desarrollen productos de alto valor añadido y servicios de análisis para atender nuevas demandas), el parque científico tecnológico (empresas innovadoras) y el CCMi (ensayos pre-clínicos)



El SiPA se localiza en el Campus Universitario de Cáceres (2ª Planta Edificio de Institutos Universitarios). Avda. Universidad S/N. 10003 Cáceres.

Contacto: Antonio Silva Rodríguez. Director Técnico
Página web: www.investigalia.unex.es
Teléfono: (+34) 927 251 523
E-mail: [asilvaro@unex.es/](mailto:asilvaro@unex.es)

Característica de los servicios del SiPA

Los servicios del SiPA ofrecen las siguientes ventajas:

- Rapidez (respuesta inmediata a hoja de encargo)
- Innovación: Proyectos de innovación con empresas del sector (Convenio/Contratos)
- Flexibilidad (atiende nuevas propuestas y demandas)
- Report + Know-how (informes para resolver problemas)
- Certificación ISO 9001*:



- En breve:
 - *Listeria y Salmonella* en Jamón y Paleta (ISO 17025)
 - Pesticidas en grasa animal y en productos cárnicos (ISO 17025)
 - Evaluación sensorial en Jamón y Paleta (ISO 17025)

En la estructura general se diferencian 4 grandes áreas:

1. Calidad sensorial y componentes del "flavor"
2. Unidad de apoyo a la exportación: seguridad biótica y abiótica
3. Certificación del origen y especie animal
4. Evaluación nutricional y de vida útil



Servicio de análisis e innovación en productos de origen animal

Origen

•El SiPA se crea en el año 2009 por acuerdo del Consejo de Gobierno de la Universidad de Extremadura y forma parte de la Red de Servicios de Apoyo a la investigación de la universidad. (SAIUEX, www.investigalia.unex.es).

•La misión general es contar con infraestructuras avanzadas y personal altamente cualificado que preste un apoyo analítico avanzando a investigadores, al sector productivo; y atienda las nuevas demandas de innovación para desarrollar productos de alto valor añadido en el sector productivo.

•El objetivo principal del SiPA es poner en valor el conocimiento científico-técnico adquirido durante más de 25 años de investigación en el sector de la carne, y con una infraestructura científica singular para prestar servicios avanzados de análisis e innovación a OPIs y al sector. Se centra, por tanto, en el 4º sector productivo de nuestro país (sector cárnico), siendo el sector porcino nacional el primero de Europa.

•En cualquier caso el SiPA, está destacando como referencia en jamón curado (porcino), pero también en otros sectores de alimentos de origen animal (quesos de ovino).



El proyecto LABPOLE (LARGE ANIMAL BIPOLE) ha sido cofinanciado por el P.O. Fondo Tecnológico "Por y para la empresa" - FEDER, con la colaboración del MINECO



1. Calidad Sensorial y Componentes del "flavor"

La evaluación de la calidad sensorial y composicional (PROTOCOLO EVACAL, exclusivo SiPA) que permite conocer como cualquier innovación de la genética, alimentación, secado, curación o envasado de un producto cárnico influye en la calidad.

El SiPA va a ser la primera entidad en disponer de un servicio de análisis sensorial acreditado (ISO 17025) para jamón y paleta.

Evaluación sensorial



La cuantificación de los componentes relacionados con el sabor y del aroma permite innovar en la mejora de productos (crudos, curados, etc.) y detectar la causa de defectos y alteraciones

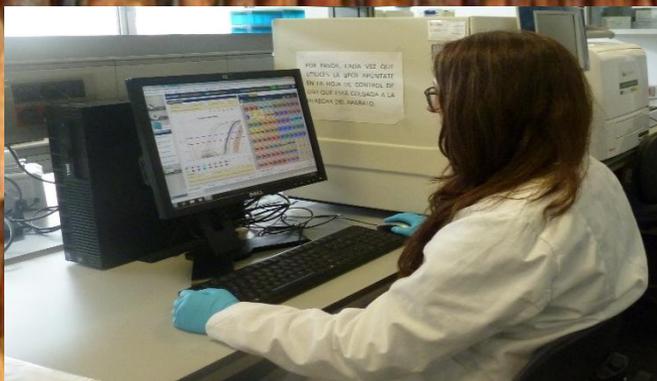


2. Unidad de Apoyo a la Exportación

En esta unidad, se dispone de un laboratorio instrumental avanzado para la detección de más de 200 peligros abióticos (antibióticos, pesticidas, nitrosaminas, PCBs,...) mediante modernas técnicas de LC-MS y GC-MS, con lo que se verifican el cumplimiento de los requisitos en seguridad alimentaria abiótica en la importaciones y sobre todo en las exportaciones a países terceros. Algunos de estos ensayos se están acreditando bajo la norma ISO 17.025.



También se dispone de una infraestructura para el control de peligros bióticos como como *Listeria*, *Salmonella*, *E. coli*, estafilococos y micotoxinas, exigidos en acuerdos para exportación a terceros países, a través del análisis mediante PCR en tiempo real (PCR-RT)



3. Certificación del origen y especie animal

El servicio de certificación permite garantizar la calidad y la trazabilidad de los productos cárnicos. En clara sinergia con las marcas de calidad diferenciadas (IGPs)

La innovación ha posibilitado contrastar que procede de la especie animal exigida (Halal, solo "oveja", solo "vacuno") y ofrecer un servicio.



4. Evaluación Nutricional y Vida Útil

Se ha innovado para desarrollar un servicio rápido y fiable mediante técnicas NIR para evaluar los parámetros nutricionales obligatorios y técnicas de análisis específicas para componentes de interés. (peptidos, ácidos grasos saludables, tocoferoles, vitaminas,...).

Se ha desarrollado un protocolo para determinar la vida útil de productos cárnicos LIFETIME, entendiendo la fecha de consumo preferente, especialmente en productos de IV y V gama y la fecha de caducidad (challenge test de *Listeria*, *Salmonella*,...)

