

Desarrollan una herramienta digital que autentifica los productos del cerdo ibérico

Una herramienta desarrollada por investigadores de la Universidad de Córdoba permite autentificar los productos del cerdo ibérico y determinar tanto si lo explicitado en su etiqueta corresponde con la realidad, como si la carne ha estado sometida o no a congelación.

[Efeagro](#)

De esta manera, se podrá detectar si existe fraude alimenticio, debido a que, al ser un producto estacional, a partir del final de la matanza en marzo se entiende que toda la carne que se vende procedente de este animal ha estado **sometida a congelación**.

Según ha informado hoy la institución universitaria cordobesa, para detectar los casos en los que el etiquetado no refleje esta circunstancia o no se haga constar en los establecimientos de hostelería, la tecnología Espectroscopía de Infrarrojo Cercano(NIRS) permite determinar la calidad, autenticidad e integridad de los productos del cerdo ibérico.

El Grupo de Ingeniería de **Sistema Agroganaderos (AGR-128)** de la [Universidad de Córdoba](#) desarrolla desde hace muchos años una línea centrada en mostrar el potencial de esta tecnología NIRS, una investigación que se ha afianzado en una tesis doctoral realizada del ingeniero agrónomo Juan Manuel Cáceres Nevado.

En este trabajo se destaca *“las importantes implicaciones que tienen los resultados para los consumidores, en general, y para los inspectores de control alimenticio”*, conforme señala

la profesora Ana Garrido Varo, directora de la tesis junto al también catedrático Emiliano de Pedro Sanz.



Herramienta digital para la autenticación de productos de cerdo ibérico. Efeagro/UCO

Para ello, se ha empleado la tecnología NIRS, que se está consolidando como herramienta de lucha contra el fraude y para la autenticación de productos agroalimentarios, *“ya que permite detectar si una pieza de carne ha sido sometida o no a un proceso de congelación y descongelación”*, añadió otra de las investigadoras del grupo, la **profesora Lola Pérez Marín**, que aclara que, si bien es una práctica totalmente legal, según la normativa del Parlamento Europeo, debe indicarse correctamente en el etiquetado.

El autor de la tesis valoró lo interesante que sería poder *“distinguir la carne fresca de aquella que hubiera estado sometida a congelación durante diferentes meses y a diferentes temperaturas, con técnicas rápidas que permitieran no destruir la muestra y obtener el resultado en segundos, fundamentalmente orientado a este tipo de inspección para el*

etiquetado”.

De esta manera, se han desarrollado [modelos cualitativos](#), tras haber analizado 238 piezas de lomo, de las que 143 eran frescas **y 95 después de ser congeladas**, obteniendo así una huella espectral que es la que emplea la tecnología NIRS de cada pieza que permite conocer qué carne ha estado sometida o no a congelación.

La ventaja de esta tecnología, además de que no altera la carne, es el ahorro de tiempo y de dinero, *“porque, hasta ahora, había que trasladar la pieza hasta el laboratorio y esperar dos días para obtener el resultado”*, concretó Juan Manuel Cáceres, mientras que ahora, en apenas unos segundos, puede conocerse el diagnóstico in situ para saber si se está cumpliendo la normativa.