



miércoles, 28 de mayo de 2008

Página principal

[Restringida](#)
[Hemeroteca](#)
[Legislación](#)
[La revista - Última edición](#)
[Documentos](#)
[Informes](#)
[Productos de calidad](#)
[Novedades](#)
[Nuevos productos](#)
[Guía de empresas](#)
[Establecimientos cárnicos](#)
[Proveedores](#)
[Calendario Eventos](#)
[Ferias y congresos](#)
[Formación](#)
[Direcciones Interés](#)
[Enlaces](#)
[Anuncios Clasificados](#)
[Empleo y negocio](#)
[Boletín de noticias](#)
[Suscríbese gratis](#)
[Ver boletines enviados](#)
[Editar perfil](#)
[Tienda Virtual](#)
[Librería](#)
[Galería de arte](#)

**I Certamen Internacional
de pintura EUROCARNE
JAMÓN de TERUEL**



Principal - Últimas Noticias - 27/05/2008 - Nuevas aplic...

Nuevas aplicaciones informáticas permiten clasificar de manera automática la carne de cerdo ibérico

La identificación automática de las muestras se produce con un margen de acierto superior al 97%. El uso de tecnologías de visión artificial y de reflectancia espectral permite clasificar de modo inmediato la carne y asegurar la calidad de los productos obtenidos de ella. Para este sector cárnico, pujante y de excelencia, la investigación es de especial trascendencia. Se han estudiado y caracterizado carnes de diferentes especies animales y músculos de diversas partes de su anatomía.

La identificación rápida de las carnes animales de consumo humano tiene un especial interés como garantía de calidad para los consumidores y para los productores. Es tradicional en España el consumo de la carne de cerdo ibérico como exponente del mejor gusto y de la máxima calidad gastronómica. En torno a esta especie animal crece a lo largo de los últimos años un sector económico pujante que cruza las fronteras españolas: jamón ibérico, chacinas, embutidos y carnes frescas se exportan actualmente a todo el mundo.

Hasta ahora, para la evaluación de la calidad y pureza de la carne de cerdo ibérico y posibles contaminaciones con otras razas de menos valor se han empleado procedimientos basados en métodos tradicionales de cata y evaluación genética mediante técnicas de análisis molecular. Científicos de la Universidad de Granada (departamentos de Anatomía Patológica y de Ingeniería Química) han desarrollado nuevas técnicas que, gracias a la unión de tecnologías de diferentes campos científicos y técnicos, permiten una clasificación inmediata de la carne de cerdo ibérico, con aseguramiento de la calidad de estos productos.

Si desea acceder a todos los trabajos publicados en Eurocarne, consulte la hemeroteca

[Volver](#)


Usuario Registrado

Contraseña

Cómo conseguir las claves

Boletín de Noticias
GRATIS

correo electrónico



La revista

Abril
2008



Suscripción | Publicidad

Eurocarne Digital

Abonarse

Publicidad en la web