

**EXTENSIÓ DE LA VIDA ÚTIL COMERCIAL, EN  
 REFRIGERACIÓ, DE PECES DE CARN DE VAQUÍ,  
 ENVASADES AL BUIT, FINS A 84 DIES, PER A EXPORTACIÓ**

**Objectius**

- Demanda sectorial
- Augmentar l'exportació de carn fresca
- Nous mercats

**Metodologia**



**Peces d'estudi:** Llom, Tapa, Culata d'espatlla, Cap de mort i Rosa

**Avaluació impacte qualitat matèria prima - Avaluació impacte logística  
 d'envasament - Avaluació impacte logística de fred - Validació qualitat final**

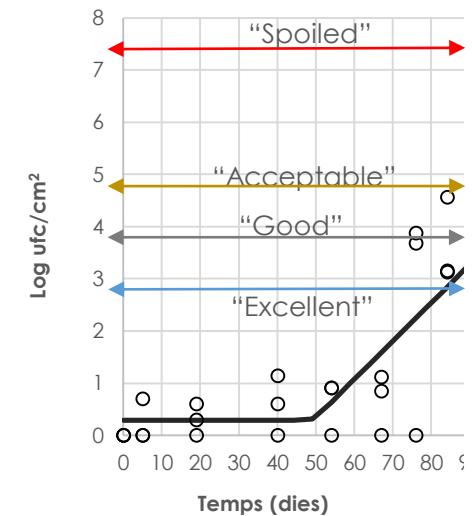
**Simulador d'exportació**



Zones del contenidor = 3    Número de mostrejors = 12 (14/03/17 – 22/6/17)  
 Anàlisis microbiològics    Anàlisis físico – químics    Anàlisis sensorial

**Resultats**

Exemple:  
 Recòmptes psicròtrofs totals en l'lom



Categories<sup>[1]</sup>  
<sup>[1]</sup> Meat Standards Committee of ARMCANZ (Agricultural and Resource Management Council of Australia and New Zealand)

**OBJECTIU ASSOLIT**

S'assoleixen a 84 dies de vida útil en totes les peces, a nivell organolèptic i segons els paràmetres microbiològics estudiats