

Desenvolupament d'un bessó digital per a l'optimització del procés d'elaboració del pernil curat

bonÀrea, juntament amb Reserva Batallé, SA i amb la participació de l'Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentaria (IRTA) com a centre tecnològic, està treballant en el projecte de grup operatiu DIGICURAT.

L'objectiu global d'aquest projecte es el desenvolupament d'un bessó digital del procés d'elaboració de pernil curat mitjançant la sensorització del procés i la utilització de tècniques d'intel·ligència artificial, que tindrà dues funcionalitats: la d'optimització del procés de salat i la de millora de la gestió de la producció. Aquesta optimització contribuirà a millorar la qualitat i la seguretat del productes elaborats i a reduir la despesa energètica i els costos de producció, reduint al mateix temps el malbaratament alimentari com a conseqüència de la reducció en el nombre de productes amb defectes de qualitat. Aquests bessons digitals, específics per a cadascuna de les empreses participants en el projecte, serà també una aportació a tot el sector ja que el know-how, la plataforma i algorismes obtinguts en el marc del projecte serviran de base per a desenvolupar aplicacions similars per altres empreses del sector carni, des de granges responsables de subministrar la matèria primera, passant per escorxadors fins a indústries d'elaborats carnis.

Per a aconseguir complir amb l'objectiu general de la proposta es consideren 5 objectius parcials:

1. **Desenvolupament d'una plataforma** per recollir dades del procés d'elaboració del pernil curat. Aquesta plataforma haurà de ser interoperable amb diferents entorns de desenvolupament d'algorismes i models matemàtics.
2. **Implementació de nous sistemes de mesura no destructiva** per avaluar paràmetres crítics de la matèria primera i que actualment no es mesuren a les empreses participants en el projecte.
3. **Desenvolupament d'un bessó digital amb la funcionalitat d'optimització del procés de salat** per reduir l'heterogeneïtat de la producció, millorar la qualitat i la seguretat del producte i reduir la generació de salmorres per cadascuna de les empreses de les empreses participants.
4. **Desenvolupament 'un bessó digital amb la funcionalitat d'optimització de la gestió de la producció** per determinar el temps d'elaboració necessari per cada peça, millorar la planificació de la producció, reduir manipulacions de producte, controls de qualitat i reduir costos energètics per cadascuna de les empreses de les empreses participants.
5. **Demostració de la utilitat de les eines desenvolupades** per a l'optimització dels processos de salat.

Actuació del Pla estratègic de la PAC 2023-2027 cofinançada per:



Cofinançat per
la Unió Europea



**Generalitat
de Catalunya**