

Desenvolupament de nous productes frescos i processats de calçot d'alt valor afegit

Líder:

Societat Agrícola I Secció De Crèdit De Valls SCCL

Altres membres perceptors:

IGP Calçot de Valls; Fundació Miquel Agustí

Altres membres no perceptors:

IRTA

Coordinador:

Fundació Miquel Agustí

01. Motivació

El calçot és un dels productes hortícoles amb major importància a Catalunya, especialment a les comarques tarragonines. Aquesta importància ha traspassat l'àmbit agrícola, fins a esdevenir un dels reclams turístics més importants de la zona del Camp de Tarragona. No obstant, l'increment de l'oferta i l'estabilització de la demanda està fent que els preus de venda a majorista siguin cada vegada més baixos, fet que es tradueix en un marge econòmic inferior per als agricultors.

Aquest projecte, tenint en compte la situació de mercat actual en què es troba el calçot i aprofitant l'experiència dels grups de recerca en aquest producte, tenia com a objectiu principal el desenvolupament de nous productes de calçot d'alt valor afegit, capaços de competir per qualitat, amb els calçots produïts en altres zones, així com obrir noves vies de mercat en formats nous i innovadors, incidint en el màxim d'aspectes possibles, durant les fases de cultiu, post-collita, transformació i conservació. La gestió de la interacció entre les característiques del producte fresc amb les diferents tècniques de conservació o transformació, és clau per desenvolupar productes amb un alt valor afegit que, al-



Foto: Grup Operatiu.

hora, mantinguin una homogeneïtat final que els faci aptes per a la comercialització, factors que s'han considerat en la planificació de les actuacions previstes en el projecte:

A1: Cultiu pre-comercial per testejar les noves varietats en diferents condicions ambientals.

A2: Estudi del mètode de conservació idoni en base a paràmetres de qualitat.

A3: Estudi sobre nous mètodes per processar el calçot fresc. Determinació de l'eficàcia de tractaments alternatius per a la higienització del producte. Desenvolupament d'un nou producte mínimament processat.

A4: Desenvolupament de nous productes de V gamma.

A5: Desenvolupament de nous productes derivats del calçot.

A6: Aspectes nutricionals del calçot en funció de les característiques intrínseques del cultiu.

02. Resultats i conclusions

En termes generals, els resultats més destacats obtinguts, derivats de les activitats realitzades en aquest projecte han permès:

- Establir condicions favorables de cultiu i mètodes per a la conservació del producte fresc.
- S'ha comprovat que la influència ambiental sobre els caràcters de qualitat és superior a la influència genètica, i que el perfil sensorial del calçot és adequat durant tota la temporada de cultiu. Temperatures de conservació entre 0,5 i 4 °C són idònies per poder conservar el calçot en cambra sense que el producte pateixi alteracions, i la vida útil post-recol·lecció es pot allargar fins als 60 dies en atmosfera controlada.
- Desenvolupar un mètode d'higienització per a l'obtenció d'un producte mínimament processat.
- La tecnologia d'ultrasons representa una alternativa per a l'etapa prèvia de condicionament a l'elaboració de productes de IV gamma, enfocada a reduir la càrrega microbiana i mantenir la qualitat nutricional del producte. Aquest tractament físic es podria potenciar amb la combinació d'un agent desinfectant químic o bé amb la combinació de temperatures suaus.
- El desenvolupament de productes de IV i V gamma i de nous productes basats en l'aprofitament dels calçots de mida no comercial.
- El projecte ha demostrat el potencial gastronòmic del calçot i la seva bona aptitud a processos de transformació tals com la liofilització i la deshidratació. A més, permet donar sortida potencial a nous productes al mercat, donada la seva bona acceptació a nivell sensorial per part dels consumidors.
- La descripció nutricional del calçot.
- S'han avaluat els aspectes nutricionals dels productes en funció de les característiques intrínseques del cultiu. S'ha comprovat que el calçot és un aliment que, com la ceba, conté compostos antioxidants, pel que es pot presentar com un producte saludable dins la dieta mediterrània. Caldrà fer nous estudis dins l'àmbit del valor nutricional del calçot, per exemple, per veure com afecten les diferents cocccions o preparacions que es poden fer d'aquest producte. Això permetrà donar-li un valor afegit i diversificar-ne el seu ús, que fins ara es limita principalment a les calçotades.

En conclusió, les activitats desenvolupades al llarg d'aquest projecte han permès una major comprensió del cultiu del calçot, de la seva post-collita i transformació. S'han assolit favorablement els objectius establerts, i els resultats obtinguts obren un camí cap a una millor eficiència i productivitat en el cultiu i la comercialització del calçot, diversificant-ne el seu ús, amb el desenvolupament de nous productes, sempre considerant com a eix vertebrador la qualitat.