

Desarrollo de un sistema de conformado, fileteado y envasado de carne de pollo

Los objetivos técnicos específicos del proyecto han sido:

- Definición de parámetros del proceso de acondicionamiento y conformado de la carne previo al corte: presión, temperatura y tiempos de proceso.*
- Desarrollo de un equipo de acondicionamiento y conformado de carne por medios mecánicos, temperatura y presión.*
- Desarrollo de un equipo de envasado robotizado que seleccione los filetes individualmente mediante sistemas de visión inteligentes de manera que el propio sistema decide qué filetes van en cada una de las bandejas de envasado para obtener envases con pesos concretos.*

La fase de industrialización de los resultados del proyecto tiene unos visos de muy alta rentabilidad ya que no se trataría de introducir un producto completamente nuevo en el mercado, sino que se trata de mejorar el proceso de producción, con menos medios y mayores costes a día de hoy, para conseguir una presentación más atractiva y cómoda para el consumidor, por lo que su entrada en el mercado debe ser inmediata.

Ha sido fundamental la aportación económica de la ayuda recibida por parte de la Unión Europea ya que ha permitido que se acometa el proyecto en este momento y en un plazo de ejecución de 1 año. De no haber recibido la ayuda, al menos el plazo de ejecución habría sido sensiblemente superior.