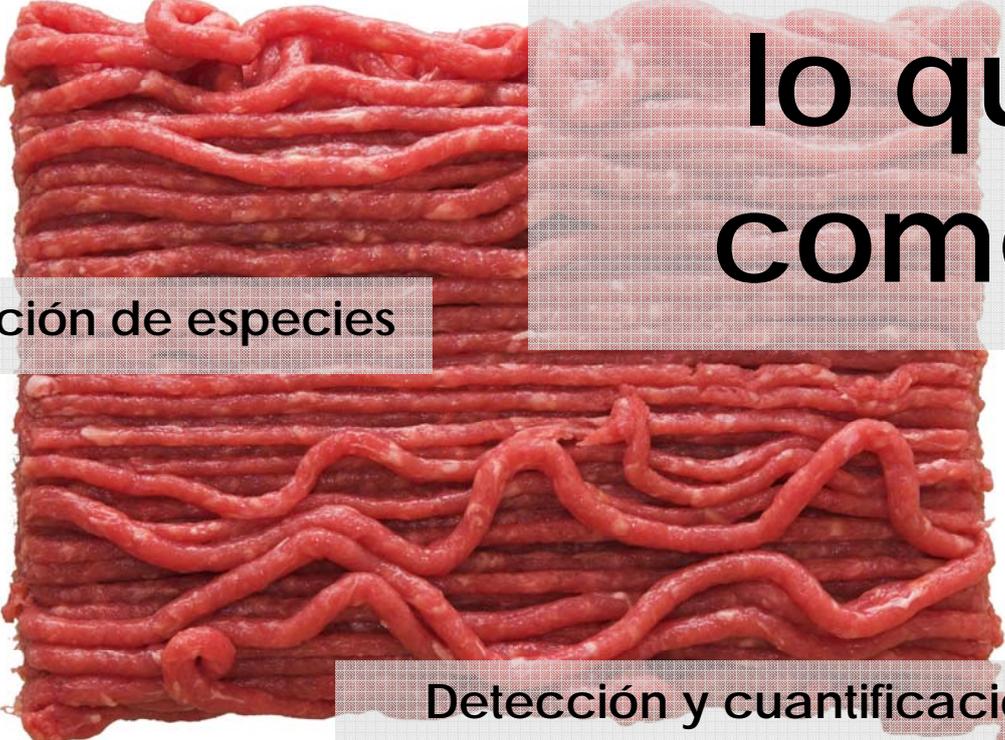


Autenticación de productos cárnicos

ANFACO-CECOPESCA dada su contrastada y eficaz trayectoria en la identificación de productos pesqueros, pone ahora a disposición de las empresas del sector cárnico, todas sus **herramientas biomoleculares** para la **autenticación de productos cárnicos**, y poder así ofrecer soluciones simples a problemas complejos, sabiendo que las técnicas genéticas aplicadas han tenido resultados satisfactorios en estas matrices.

Todas estas soluciones, servirán de apoyo en el control de calidad de las empresas cárnicas para la detección de **fraudes intencionados o accidentales** en productos cárnicos y para evaluar su **correcta trazabilidad**.

Gracias a los recientes trabajos, llevados a cabo por personal investigador de ANFACO-CECOPESCA, se han diseñado **nuevas técnicas** que permiten la **identificación genética de una gran cantidad de especies cárnicas comerciales**, pudiendo llegar a resultados inequívocos, tanto en productos frescos como en procesados.



**Conoce
lo que
comes**

Identificación de especies

**Detección y cuantificación de
ingredientes en mezclas**

Algo de información...

La **adulteración** de los alimentos es un **problema** importante en la industria alimentaria. Esta práctica fraudulenta se acentúa con la apertura de fronteras y el libre mercado entre países, y consiste en la adulteración de la materia prima original declarada en el producto final mediante sustitución total o parcial de las especies por otras de menor valor comercial.

En los últimos años, se han desarrollado metodologías moleculares de autenticación basadas en la amplificación mediante PCR del ADN y han sido aplicadas exitosamente en la identificación de numerosas especies presentes en productos cárnicos. Estas técnicas son sensibles, fiables y rápidas.

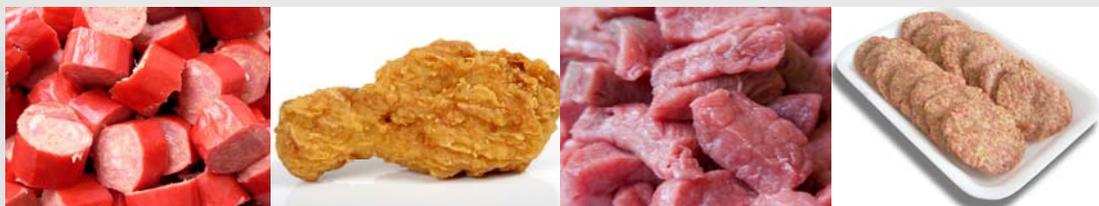
Con el fin de comprobar el origen y composición de estos productos, la Comisión Europea ha establecido una legislación que obliga a declarar en el **etiquetado** la **especie** empleada en la fabricación de estos productos cárnicos (Comisión Europea (CE) N° 2001/101)



ANFACO-CECOPESCA ha desarrollado una metodología basada en la **técnica FINS** para ofrecer un servicio global, que incluye no sólo especies de consumo habitual en nuestro país y de fácil adquisición en nuestros mercados (vaca, cerdo, caballo, cabra, oveja, conejo, pollo, pavo,...), sino también otras especies cuyo consumo es común en otras partes del mundo (búfalo, canguro, avestruz,...) ya que debido a la globalización del mercado, estas especies pueden estar disponibles para los consumidores en nuestros mercados.

Las principales **aplicaciones** de esta metodología son:

- **Control** normativo de la **materia prima** cárnica y de **productos cárnicos altamente transformados**.
- **Autenticación** de las **especies importadas**.
- **Verificación** de la **trazabilidad** de los diferentes lotes de las carnes y productos cárnicos a lo largo de toda la cadena comercial.
- Control del **correcto etiquetado**.
- Protección de los **derechos del consumidor**.



Ofrecemos un **servicio integral en el control de calidad de productos cárnicos**; con procedimientos analíticos microbiológicos y físico-químicos acreditados en alimentos y aguas, así como un apoyo y asesoramiento en otras actividades relacionadas.

Les ofrecemos un **servicio personalizado** y un gran equipo técnico y humano para cubrir sus posibles necesidades en materia de **control de calidad, I+D+i y asistencia en procesos**.

Contacte con nosotros, conozca nuestra oferta
en el **986 469 301** o **asesorlab@anfaco.es**