vinetur

Campus del Jamón: Conferencia sobre la homogeneización del salado en el jamón con la experta Eva Torres-Baix

Eva Torres-Baix, responsable de I+D en Espuña y Doctora en Tecnología de los Alimentos de Girona, ofrecerá una ponencia sobre cómo ajustar los días de salado manteniendo la seguridad alimentaria con tecnologías no invasivas, uno de los principales retos de la industria del jamón curado.

miércoles 6 de noviembre de 2024

ESCRITO POR LUCÍA



El Campus del Jamón Monte Nevado organiza una conferencia el próximo jueves, 7 de noviembre, en la que Eva Torres-Baix, responsable de I+D en Espuña y Doctora en Tecnología de los Alimentos de Girona, presentará las últimas innovaciones y estrategias para optimizar el proceso de curación del jamón, con el foco puesto en la homogeneización del contenido de sal. El acto tendrá lugar en el Campus del Jamón, primer centro en el mundo dedicado íntegramente a la formación, investigación y divulgación del jamón, producto estrella de la gastronomía y cultura española.

La variabilidad en el nivel de sal del jamón curado es un desafío constante para la industria. La heterogeneidad de la materia prima y la multitud de factores que influyen en la absorción de sal dificultan obtener productos con un sabor consistente, tanto entre diferentes marcas como dentro de una misma empresa. En su ponencia, la Dra. Torres-Baix abordará las principales estrategias para lograr una mayor uniformidad en el contenido de sal con tecnologías no invasivas, un objetivo clave para garantizar la calidad y satisfacer las demandas de los consumidores.

El acto tendrá lugar el 7 de noviembre a las 17:00 horas en Carbonero el Mayor, a sólo 20 minutos de Segovia, donde se ubica el Campus del Jamón Monte Nevado. La asistencia podrá ser tanto de forma presencial, rellenando previamente un formulario, como online.

Este evento se enmarca dentro del programa de actividades del Campus del Jamón de Monte Nevado, reconocido por su compromiso tanto en la expansión de la cultura, investigación y formación nacional e internacional, como por su impulso del sector del jamón curado español.