GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

Colaborar e innovar, ingredientes para la receta del éxito de Emcesa

Comunicados | 12/05/2023 | 00:00

La empresa toledana apuesta por el desarrollo de nuevos proyectos innovadores mediante la colaboración con centros de investigación, con el objetivo de satisfacer las demandas de los consumidores

/COMUNICAE/

La empresa toledana apuesta por el desarrollo de nuevos proyectos innovadores mediante la colaboración con centros de investigación, con el objetivo de satisfacer las demandas de los consumidores

"Renovarse o morir" es el lema de prácticamente todas las empresas alimentarias hoy en día. Una de las razones son los cambios en las tendencias de consumo, factor que ha llevado a las empresas del sector cárnico a la búsqueda de nuevos productos que satisfagan las demandas de los actuales clientes. Por esta razón, numerosas empresas han establecido colaboraciones con agentes externos para alcanzar un objetivo común: llevar su productividad y eficiencia a otro nivel.

Emcesa, conscientes de la necesidad de situarse a la vanguardia en la elaboración de productos cárnicos, decidió en 2017 llevar a cabo el proyecto ANPROCAF, en colaboración con el Instituto tecnológico Español, para el desarrollo de nuevos productos cárnicos saludables mediante la formulación de nuevas grasas que sustituyan a las animales por otras alternativas de origen vegetal o marino.

"Estamos ante un entorno cambiante y muy dinámico. Las empresas del sector cárnico buscan generar innovación para mejorar su competitividad. Una solución son los entornos colaborativos con centros de I+D, como ha sido el caso de Emcesa y el ICTAN, que nos ha permitido innovar de forma disruptiva, ágil y eficiente para responder a las necesidades de los consumidores aportando un beneficio adicional para su salud y bienestar. Para ello, Emcesa dispone de un departamento de I+D+i con siete personas, laboratorio propio y un obrador piloto donde realiza todas las pruebas antes de lanzar un producto al mercado", señala Javier Mancebo, director general de Emcesa.

Así, tras varios años de investigaciones entre el área de I+D+i de Emcesa y el ICTAN, finalmente el proyecto daba sus frutos y en 2021 Emcesa presentaba sus nuevas morcillas saludables de

arroz y cebolla durante la 34 edición de Salón Gourmets. Entre sus cualidades destacan su elaboración con aceite de oliva, 0% de grasa de cerdo y con un alto contenido de Omega 3, que contribuye al funcionamiento normal del corazón.

Los ácidos grasos omega-3 "no son producidos por nuestro cuerpo y, por tanto, debemos incorporarlos al organismo mediante la alimentación". Se encuentran sobre todo en el pescado azul y en algunos alimentos enriquecidos, como es el caso de las morcillas de Emcesa, y son esenciales para prevenir las enfermedades cardiovasculares, diversos tipos de cáncer, procesos inflamatorios, enfermedades pulmonares y de la piel. Según diversos estudios científicos, estos ácidos grasos también pueden reducir los riesgos y síntomas de otros trastornos, incluyendo diabetes, accidente cerebrovascular, artritis reumatoidea, asma, enfermedad intestinal inflamatoria, colitis ulcerativa y deterioro mental.

Pero eso no es todo, ya que la empresa toledana también dispone de otros productos saludables en cuanto a su contenido en grasas y que, además, contienen elementos compatibles con la legislación de aditivos. Y es que, gracias a esta colaboración, Emcesa también ha conseguido desarrollar otros productos aplicando esta base, como la longaniza blanca, la hamburguesa y el chorizo oreado.

En definitiva, Emcesa ha conseguido valorizar su gama actual de productos cárnicos. En la actualidad, la compañía es un referente en alimentación saludable en el sector español gracias a su gama de productos Omega 3. Además, su apuesta por la I+D+i ha llevado a la empresa a ser reconocida en 2022 con el galardón José Flores a la Innovación, dentro de la sexta edición de los Premios de la Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España (ANICE).

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/205113-colaborar-e-innovar-ingredientes-para-la-receta-del-exito-de-emcesa.htm