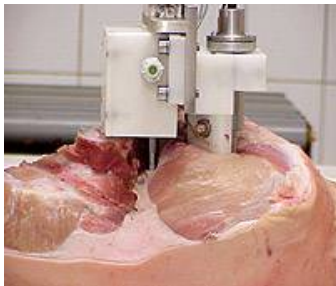


Aplican la tecnología espacial para obtener mejores jamones

Los maestros jamoneros españoles han comenzado a utilizar la tecnología espacial para garantizar la alta calidad de los jamones ibéricos, según informa la Agencia Espacial Europea (ESA) en un comunicado. Esta tecnología se emplea para medir el movimiento de los fluidos en los cuerpos de los astronautas cuando están en microgravedad, y ha sido adaptada para medir la retención de agua en los jamones curados.

SINC / ESA

16/9/2008 20:00 CEST



Medición del agua en los jamones usando tecnología espacial. Foto: ESA

El mundialmente conocido jamón curado español es el orgullo de una nación culinaria, y como tal está sujeto a estrictos controles de calidad. Expertos con gran experiencia son capaces de determinar simplemente por la vista, el tacto y el olfato si un jamón curado merece la deseada denominación. Sin embargo, el principal parámetro a tener en cuenta en un jamón es la cantidad de agua presente en la carne. Esto es muy difícil de apreciar a simple vista, lo que supone un trabajo complejo incluso para el inspector más experto.

Para solucionar este problema, el agente de transferencia tecnológica de la ESA en España, Inasmet, colaboró con un productor español de jamones para adaptar una tecnología desarrollada para el espacio por otra compañía española, la empresa ingeniería NTE. La tecnología se había diseñado para monitorizar el flujo de los líquidos corporales hacia la parte superior del cuerpo de los astronautas durante los vuelos espaciales.

Dentro del marco del Programa de Investigación Tecnológica de la ESA, NTE

desarrolló la tecnología de Espectroscopía de Impedancia Eléctrica (EIE) con fines médicos. Este instrumento monitoriza y mide minuto a minuto el desplazamiento de los líquidos corporales hacia la parte superior del cuerpo que experimentan los astronautas en microgravedad, aplicando una pequeña corriente eléctrica al cuerpo del astronauta y analizando la respuesta. Esta tecnología ha sido ahora rediseñada y adaptada para medir la retención de agua en los jamones españoles.

Para obtener la denominación de “curado”, un jamón debe presentar unos niveles específicos de retención de agua tras varios meses de curado. Los jamones no pueden estar demasiado secos ni demasiado “húmedos”, ya que esto disminuiría su calidad. Para garantizar que un jamón es realmente un “jamón curado”, los conocidos como jamones PSE (pálido, suelto, exudativo) deben ser identificados y retirados antes de que lleguen al mercado y diluyan la calidad característica del jamón español.

Algunos productores españoles de jamones ya han integrado en su línea de producción un sistema de detección para medir el nivel de retención de agua en los jamones. Los jamones que no reúnen los parámetros de calidad especificados son retirados automáticamente de la línea y destinados a la producción de jamón cocido.

Mejorando la velocidad y el rendimiento de la detección de jamones que no reúnen los altos estándares de calidad se refuerza la marca de los productos, a la vez que el cliente recibe un producto de mejor calidad a un precio más bajo. Gracias a la implantación de la tecnología derivada del sector espacial a la producción de jamones, se han incrementado beneficios con una tasa del 3% anual, ayudando así a garantizar la excelencia del jamón.

La Oficina del Programa de Transferencia Tecnológica de la ESA

El principal objetivo de la Oficina del Programa de Transferencia Tecnológica (TTPO) de la ESA es facilitar el uso de tecnología y sistemas espaciales en aplicaciones no relacionadas con el espacio, así como demostrar los beneficios del programa espacial europeo a los ciudadanos. La TTPO es la

responsable de definir la aproximación general y la estrategia a seguir para la transferencia de tecnologías espaciales, lo que incluye la incubación y financiación de las empresas durante su puesta en marcha.

Website: <http://www.esa.int/ttp>

Derechos: **Creative Commons**

Creative Commons 4.0

Puedes copiar, difundir y transformar los contenidos de SINC. [Lee las condiciones de nuestra licencia](#)