

metalquimia

NEWS

ES

Nº6
Año 2022
Del 14 al 19 de Mayo

Hall 9.0
IFFA
Stand B80



QDSBake® & QDSCook'r®
Cocción & Horneado & Secado
para Proteína Alternativa



NUEVA PLANTA
Inaugurada nueva planta de montaje



MOVIMAX ZERO
La inyectora "Carbono cero"

editorial

FROM TRADITION TO DISRUPTION 1971 - 2021



Justo hace tres años, con ocasión de la IFFA 2019 y en esta misma publicación, reflexionaba acerca de los eventos vertiginosos que se estaban sucediendo en el ecosistema cárnico global configurando tres grandes focos de cambio: la Transformación Digital, la Transformación Ecológica y la Transformación Proteica como pilares de la disrupción tecnológica y económica que vislumbraba nuestro sector. Poco podíamos imaginar que, sólo unos meses después, la irrupción de la Pandemia del Coronavirus cuestionaría tan pronto nuestra razón de ser y existir tal y como la habíamos conocido hasta la actualidad... una crisis pandémica, con unas características de improbabilidad y de impacto imprevistas e imprevisibles, que nos ha hecho dar cuenta de nuestra vulnerabilidad y de nuestra fragilidad como especie y como individuos...

Sin lugar a dudas estamos ante unos tiempos trascendentes que dibujarán un nuevo campo de juego en el que sólo unos pocos, los más disruptivos, podrán estar presentes... porque para superar la disrupción necesitamos ser más disruptivos que la propia disrupción!

Es en este nuevo escenario, y en la celebración del 50 aniversario de la fundación de METALQUIMIA (1971 - 2021), que recordamos con nostalgia aquellos primeros años donde la fabricación artesanal,

la armonía y la tradición marcaban los compases de nuestro sector... hoy, en esta nueva realidad, con una mentalidad renovada y abrazando dicha disrupción, todos los que integramos esta gran familia que es METALQUIMIA, queremos seguir transformando la forma cómo el mundo procesa la carne para contribuir a la sostenibilidad del planeta y al futuro del sector.

No es previsible que esta crisis se alargue varios años, tal como ha ocurrido en anteriores disrupciones de la Historia... y tampoco sabemos exactamente si, como especie, habremos aprendido algo (ya que el ser humano, a menudo, olvida con mucha facilidad). Pero ahora, más que nunca, lo que es seguro es que todavía nos quedan muchas IFFA por celebrar... ferias IFFA donde les mostraremos las ideas más transgresoras y les presentaremos las tecnologías para dar solución a estos apasionantes retos...

Sin lugar a duda, todo esto LO PASAREMOS... celebremos, pues nuestro 50 aniversario, celebremos la IFFA y permítannos mostrarles LO PRÓXIMO que vendrá (MEAT THE "50" NEXT) ... ¡Buena IFFA a todos!

Josep Lagares
Presidente Ejecutivo METALQUIMIA S.A.U.

50 AÑOS CRECIENDO CON IFFA

1971





NUEVA GAMA **COOKED-E**

Impulsando la Transición Ecológica

NUEVO MOVIMAX "ZERO"

La inyectora "Carbono Cero"

La sostenibilidad en los procesos de producción es un factor clave e innegociable en las líneas de productos cárnicos cocidos en la actualidad. Enmarcado en dicha estrategia, y con el fin de facilitar a los procesadores su transición ecológica, METALQUIMIA presenta en IFFA 2022 su nueva gama **COOKED-E** para el proceso sostenible de productos cárnicos cocidos, compuesta por las inyectoras **MOVIMAX ZERO**, los reactores de Masaje **THERMOMAT-E** y la embutidora automática de músculo entero **TWINVAC Signature**.

La inyectora **MOVIMAX ZERO 5500**.... Sin lugar a dudas, la inyectora con menor "Huella de Carbono" del mercado cárnico mundial.



BRINMIX 4.0

PREPARACIÓN DE SALMUERA, THE NEXT



- **Conectividad Total 4.0:**
La Preparación de Salmuera del Futuro
- **Menor Tiempo de Preparación:**
Mayor Productividad
- **Tecnología de Mezclado BRINMIX:**
Óptima Homogeneidad, menos Espuma
- **Diseño Inteligente:**
Funcionamiento fácil y ergonómico
- **Máxima Facilidad de Mantenimiento,**
Limpieza y Desinfección



Equipada con dos cabezales y 3312 puntos de inyección por efecto "spray", la doble bomba volumétrica de servopistón proporciona una máxima eficiencia energética, precisión en la inyección, así como una reducción de las temperaturas de emisión sin competencia en el mercado.

Así mismo, un rediseño completo de todo el sistema de inyección y filtrado minimiza la cantidad de salmuera sobrante después de cada partida de inyección (*Residuo Cero*).

La alta reciclabilidad y ciclo de vida de sus componentes, junto a un diseño final muy compacto (filtro incorporado y mínimo espacio de instalación), combinado con una alta productividad y unos altos índices de inyección cierran el Tetraedro de la Sostenibilidad (Mínima Energía, Mínimo Residuo, Máxima Productividad, Alta Reciclabilidad)

Así mismo, la tecnología de Cabezal **MOVIMAX ZERO** proporciona una distribución de la salmuera y uniformidad del color sin competencia en el mercado mundial, dando así respuesta a los exigentes retos exponenciales de la industria cárnica del porvenir.

NUEVA GAMA **COOKED-E**

Impulsando la Transición Ecológica

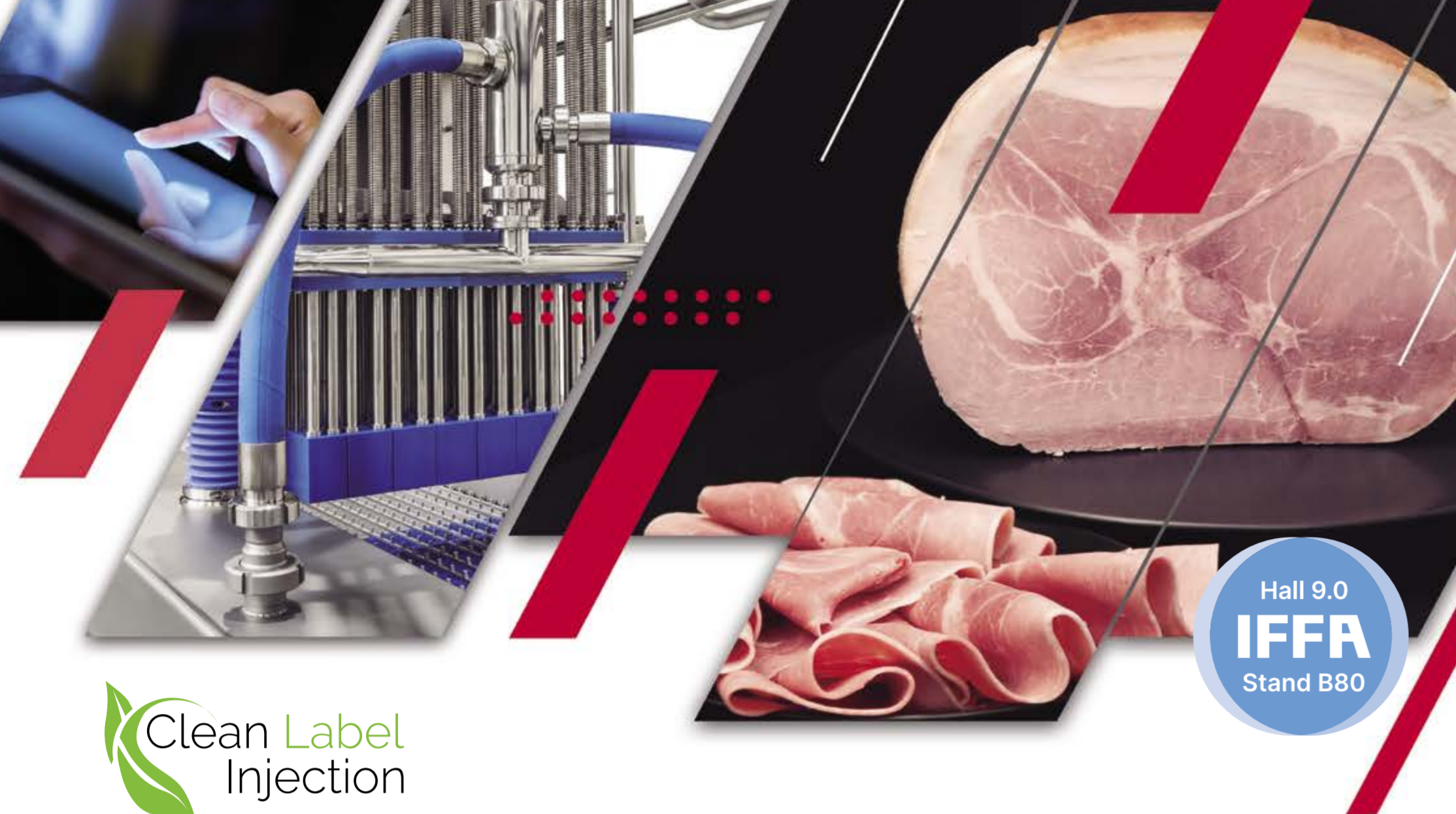
NUEVO THERMOMAT-E

Soluciones Sostenibles en el proceso de masaje



METALQUIMIA introduce en IFFA 2022 su nueva gama de reactores **THERMOMAT-E**, la apuesta definitiva para el masaje sostenible de carnes... Su nuevo sistema motriz totalmente eléctrico, combinado con la simplicidad tecnológica de todos sus componentes ofrecen al procesador cárnico una máxima eficiencia energética, altísima productividad (reducción del tiempo de proceso), máxima reciclabilidad de todos sus componentes con un mínimo mantenimiento.

Los nuevos reactores automáticos al vacío **THERMOMAT-E** poseen un sistema de masaje de gran versatilidad de operación y control 4.0 (con control total de los parámetros de proceso), que les permite obtener mayor calidad y rendimiento final en cualquier tipo de elaborado cárnico, sin importar la especie animal, incorporando un sistema de maceración programable por impacto y masaje, desde muy suave a enérgico (o una combinación de ambos), con una velocidad de giro del tambor variable entre 3 y 14 r.p.m. Además, su sistema exclusivo de máxima inclinación del tambor facilita una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto con alto grado de vacío (sin espuma) y calidad superior.



MOVIPLUS CLEAN LABEL

INYECCIÓN ETIQUETA LIMPIA, THE NEXT



- **Inyectora "CLEAN LABEL":** Diseñada para la inyección de productos "ETIQUETA LIMPIA"
- **Inyectora "CLEAN LABEL":** Diseñada especialmente para ofrecer Alta Precisión a Baja Inyección
- **Tecnología SPRAYPLUS®:** Espectacular Distribución de la salmuera a baja inyección
- **Auto Control de la Inyección:** Mediante plataforma DYNAMIC INJECT CONTROL
- **Conectividad Total 4.0:** la Inyección del Futuro

NUEVO TENDERIZADORA RollerPress

Tenderizado & Prensado para productos "Clean Label"

La creciente demanda de productos cárnicos cocidos CLEAN LABEL (ETIQUETA LIMPIA), y muy especialmente los productos con nivel de fosfatos reducido, exigen nuevas estrategias de proceso si se quiere mejorar la textura, incrementar el ligado intermuscular y/o mantener/aumentar la Capacidad de Retención de Agua de los productos terminados, comparado con sus análogos con fosfatos añadidos.

Es en este contexto que METALQUIMIA introduce en IFFA 2022 la tenderizadora **ROLLERPRESS**, la tecnología de Cortado & Prensado diseñada especialmente para productos CLEAN LABEL, compuesta por un doble juego de rodillos activos que interactúan con la carne provocando un efecto simultáneo de tenderizado/prensado de las fibras musculares, incrementando significativamente la superficie de extracción de las proteínas miofibrilares al producir primero multitud de cortes en el músculo cárnico (doble rodillo de tenderizado más y/o cuchillas) para continuar con un prensado (rodillo de presión contra cinta) que provoca un estiramiento de la carne y un aumento significativo de los espacios interfibrilares, lo que permite una muy rápida y mejor fijación de la salmuera en dichos espacios durante las primeras fases del masaje resultando en una importante reducción del tiempo de proceso, un aumento de la ternura de la carne, un aumento en el rendimiento de cocción y un mayor ligado y rendimiento de loncheado.



Al mismo tiempo, la tenderizadora **ROLLERPRESS**, ofrece la posibilidad de regulación automática de la profundidad de corte (de -20 mm a 50 mm) y presión de prensado permitiendo así adaptar el efecto tiernizador a cada producto en concreto. La tenderizadora **ROLLERPRESS** cuenta con un sistema ergonómico, único en su categoría, para la extracción de rodillos, lavado y mantenimiento.



NUEVO

Hall 9.0
IFFA
Stand B80

AUVIPLUS 990 HP

MARINADO, THE NEXT



- **Productividad inigualable:**
Hasta 14.500 piezas/hora
- **Conectividad total 4.0:**
El Marinado del Futuro
- **Efecto Spray Inteligente:**
Alta Calidad de Marinado y de Distribución de Color
- **Máximo Rendimiento:**
Pérdida mínima por Ecurrido, Mayor Retención
- **Altísima Densidad de Agujas:**
Ausencia de marcas de Agujas

D-ICER & D-BREAKER: Optimizando el descongelado



La utilización de la Tecnología de Descongelación **D-ICER** combinada con la prensa **D-BREAKER** optimiza el proceso de descongelado ofreciendo grandes ventajas: facilita el proceso de carga en el reactor, acelera el proceso de descongelación, proporciona una mayor homogeneidad de la carne descongelada, optimiza el espacio ocupado, proporciona alta productividad,

seguridad alimentaria y un control absoluto de cualquiera de las fases que conforman el proceso de descongelación: sus variables, parámetros y control de temperatura interno y externo del producto. El proceso con sistema **D-ICER & D-BREAKER** es la alternativa más competitiva a los demás sistemas de descongelación existentes en el mercado.



Planta de Descongelación D-ICER & D-BREAKER con Carga / Descarga Automática



Detalle Prensa D-BREAKER



reddot award 2019
winner industrial design



reddot award 2019
winner industrial design



Signature
EDITION

TWINVAC 4.0

EMBUTICIÓN, THE NEXT



- **Conectividad Total 4.0:**
La Embutidora del Futuro
- **Control Inteligente:**
Precisión de Peso y Velocidad de Embutición
- **Presión de compactación:**
Rendimiento de Loncheado insuperable
- **Grandes diámetros:**
Definición de Músculo Entero inmejorable
- **Diseño Inteligente & Higiénico**

GAMA 4.0 "SIGNATURE"

Reconocimientos mundiales al mejor diseño



Es un verdadero placer comunicar al Sector Cárnico Global que METALQUIMIA, y en concreto la línea "METALQUIMIA Signature" integrada por la inyectora **MOVIPLUS 4.0**, el reactor de masaje **TURBOMEAT 4.0** y la embutidora automática de músculo entero **TWINVAC 4.0**, ha sido galardonada recientemente con los mejores Premios Globales al mejor diseño.

Concretamente, la línea "Signature" ha sido reconocida con el Premio **RED DOT AWARD INDUSTRIAL DESIGN 2019** (www.red-dot.org), el premio de mayor prestigio en diseño internacional que no sólo premia un diseño muy vanguardista, sino también la máxima excelencia, calidad, prestaciones y ergonomía.

Así mismo, el jurado de los PREMIOS DELTA 2020 (www.adifad.org/premis/es/premios-delta) ha decidido otorgar el **PREMIO DELTA DE ORO 2020** en la Categoría Digital al producto "METALQUIMIA Signature". Dicho reconocimiento celebra la excelencia en el diseño y pone de relieve su importancia como herramienta privilegiada para generar riqueza en una economía industrial, así como su papel fundamental como expresión de nuestros valores sociales y culturales.

La línea "METALQUIMIA Signature" también ha sido reconocida con el Premio **iF DESIGN AWARD 2021**, en la categoría Industria / Productos, otorgado por el iF International Forum Design GmbH (ifdesign.com/en), entidad alemana que organiza periódicamente uno de los Premios de diseño más prestigiosos y valorados en todo el mundo, reconocido internacionalmente como símbolo de la excelencia del diseño.

Según palabras de Josep Lagares, Presidente Ejecutivo de METALQUIMIA: "es muy importante reflexionar sobre la importancia y trascendencia de dichos premios AL MEJOR DISEÑO INDUSTRIAL... la línea "METALQUIMIA SIGNATURE" viene definida por una geometría limpia, sencilla y operativa siendo una muestra de referencia en la optimización del Diseño de maquinaria para la industria alimentaria y que, sin duda supone un antes y un después en la concepción de nuevos equipos y maquinaria para la industria cárnica, aportando así un Valor Añadido adicional a todos nuestros clientes y usuarios."

INAUGURADA NUEVA PLANTA DE MONTAJE



El pasado día 20 de abril METALQUIMIA inauguró en Palol de Revardit (Girona - España) su tercer Centro de Montaje de maquinaria equipado con las más modernas tecnologías de Ensamblaje y Producción... Las nuevas instalaciones productivas son vecinas a las actuales naves de fabricación de la empresa y ocupan un espacio total de 5.000 m².

demanda mundial de alimentos. Así mismo, este nuevo Centro de Producción, nacido de las ideas, la pasión, la colaboración, y la perseverancia de tanta gente, permitirá acelerar la fabricación de instalaciones integrales 4.0, y muy especialmente en un momento clave en el que la creciente demanda de tecnologías de proceso digitalizadas hace absolutamente necesario un crecimiento de la capacidad si se quiere cumplir con los retos de conectividad y transición climática."

El acto estuvo presidido por el Hble. Sr. Jordi Puigneró, vicepresidente del Gobierno de Cataluña, que durante su visita a las nuevas instalaciones destacó que "Metalquimia es una empresa de larga tradición familiar, dentro de un sector tradicional, con raíces en Girona, con mentalidad muy creativa, innovadora, presente en todo el mundo y que transforma el mundo desde el punto de vista de lo que es la elaboración de productos cárnicos".

Por su parte, la alcaldesa de Girona, Sra. Marta Madrenas se sumó también al agradecimiento por el "compromiso de la familia Lagares con la ciudad de Girona" y remarcó que "desde Girona se impulsa la transformación de la industria cárnica mundial".

Josep Lagares, Presidente Ejecutivo de Metalquimia recalcó que "con esta tercera Planta de Producción METALQUIMIA podrá dar respuesta a la creciente demanda de maquinaria y tecnología para el procesado de la carne con un especial énfasis en el campo de la Proteína y la Carne Alternativa, donde METALQUIMIA ya ha desarrollado instalaciones y tecnología para desarrollar nuevos formatos proteicos que sin duda tendrán su papel en la creciente

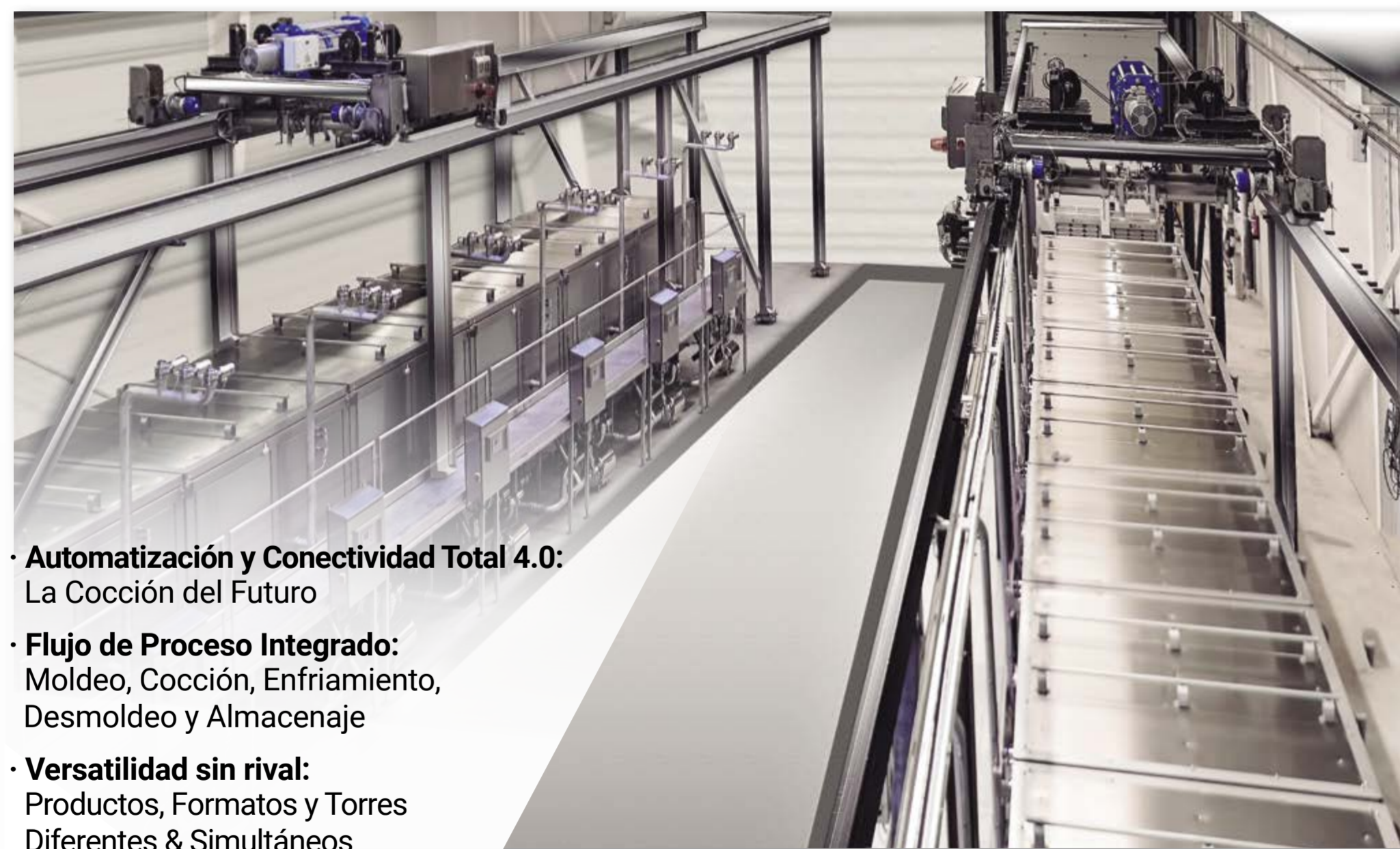


Hall 9.0
IFFA
Stand B80



COOKLINE 4.0

COCCIÓN, THE NEXT



- **Automatización y Conectividad Total 4.0:**
La Cocción del Futuro
- **Flujo de Proceso Integrado:**
Moldeo, Cocción, Enfriamiento, Desmoldeo y Almacenaje
- **Versatilidad sin rival:**
Productos, Formatos y Torres Diferentes & Simultáneos
- **Incremento de la Productividad**
por Optimización de la Producción
- **Reducción de los Costes de Energía y de Producción**

FROM TRADITION TO DISRUPTION

MEAT THE "50" NEXT

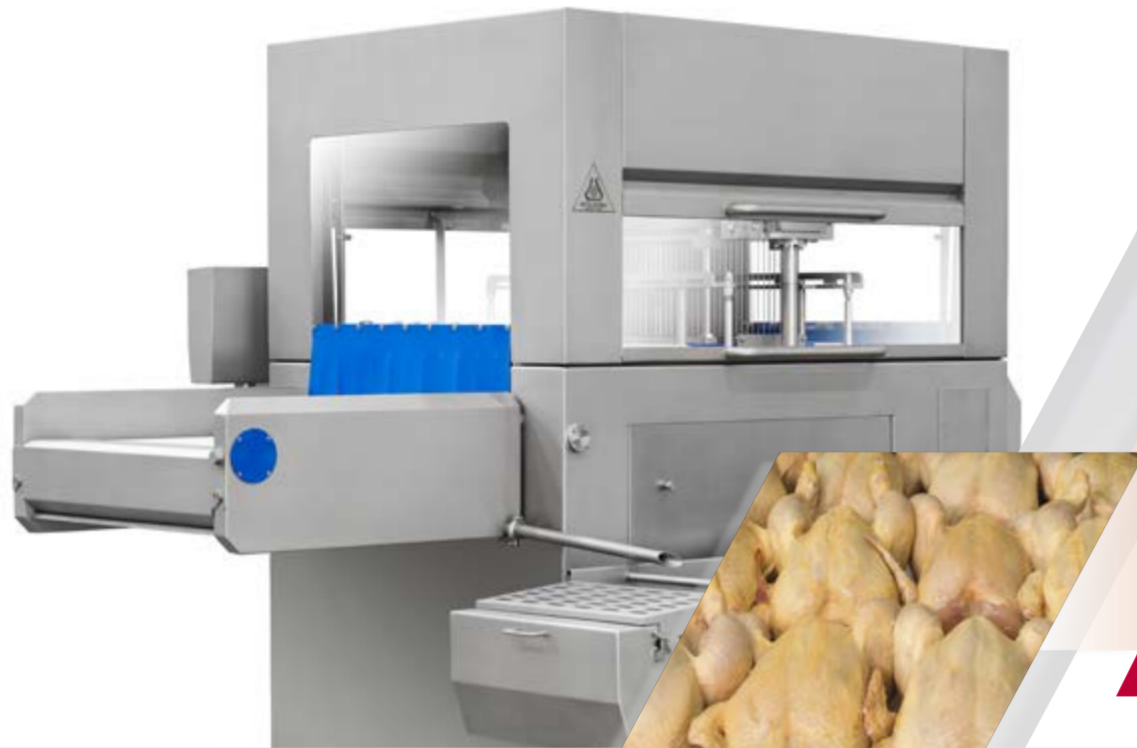


from tradition **50** to disruption
1971-2021



AUVIPLUS 990 HP
Marinado, the Next

NUEVO



MOVIMAX ZERO
La inyectora "Carbono Cero"



NUEVO

QDSnacks ECO COMPACT
Deshidratación por Flujo Laminar

NUEVO

THERMOMATE
Soluciones sostenibles en el proceso de masaje



NUEVO



NUEVO

NUEVO

QDSBake®
Soluciones QDS Alt-Meat



ROLLERPRESS
Tenderizado & Prensado para productos "Clean Label"

NUEVO



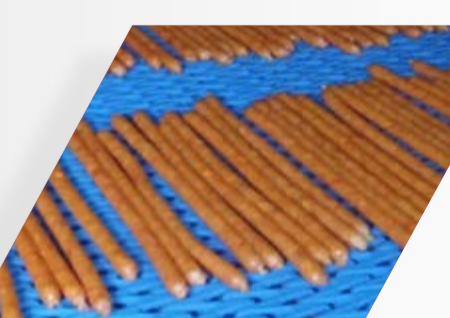
SMART MIXER
Planta híbrida 4.0 para productos cocidos

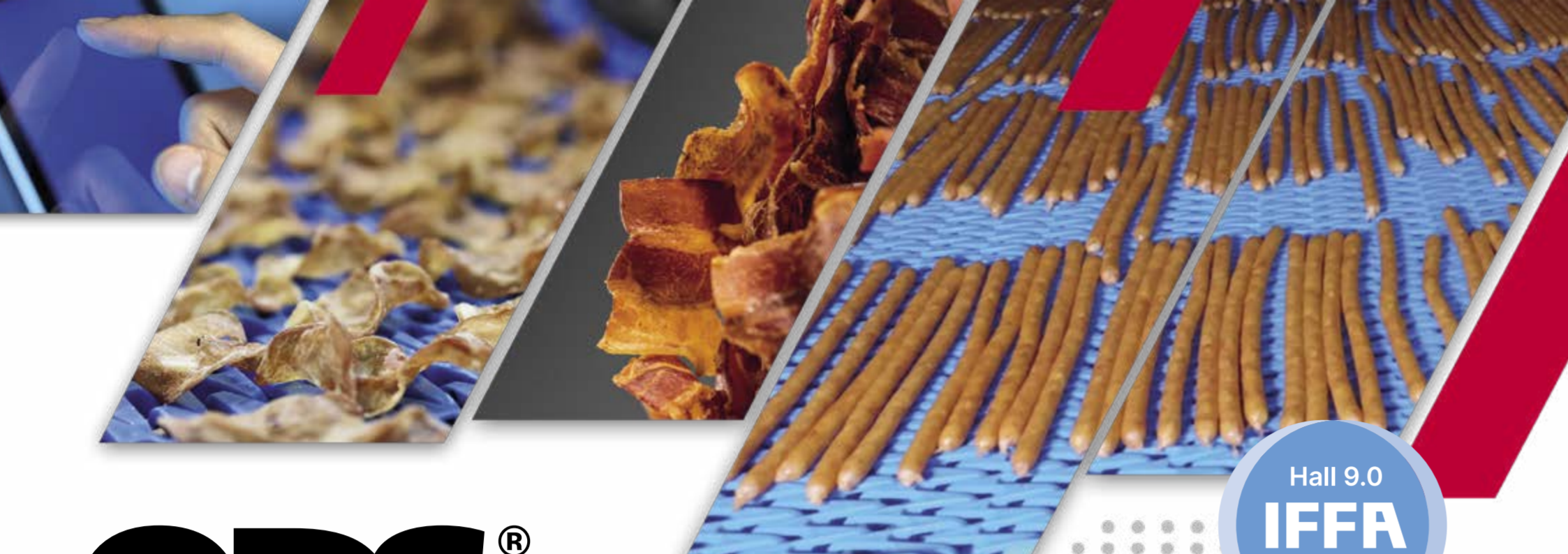
NUEVO



NUEVO

QDSCook'r®
Soluciones QDS Alt-Meat

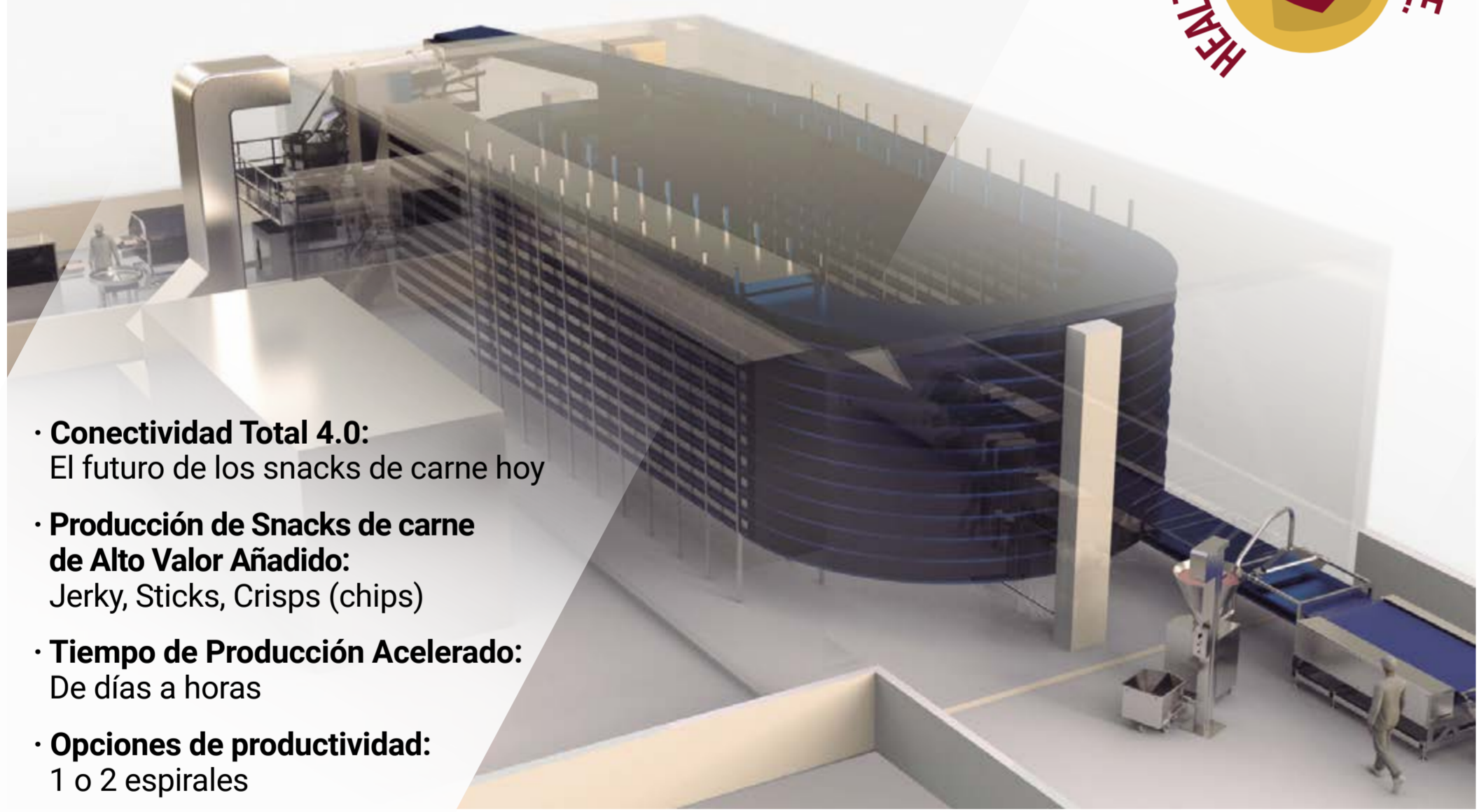




QDS[®]
snacks

SNACKING, THE NEXT

Hall 9.0
IFFA
Stand B80



- **Conectividad Total 4.0:**
El futuro de los snacks de carne hoy
- **Producción de Snacks de carne de Alto Valor Añadido:**
Jerky, Sticks, Crisps (chips)
- **Tiempo de Producción Acelerado:**
De días a horas
- **Opciones de productividad:**
1 o 2 espirales
- **Reducción significativa de los costes de mano de obra, producción e inversión**
- **Menos Espacio Requerido:**
Menor inversión en activos
- **Proceso exponencial de I+D:**
Diseño acelerado de productos alt-meat, alt-protein y Nuevos snacks

NUEVO QDSnacks[®] ECO COMPACT
Disrupción en deshidratación por Flujo Laminar

METALQUIMIA presenta en IFFA 2022 el **QDSnacks[®] ECO COMPACT**, un avance espectacular en la deshidratación por flujo laminar... el nuevo sistema lanzado por METALQUIMIA permite fabricar Innovadores Snacks de base proteica, Snacks de Carne (cecina, sticks de salami, barritas de carne, chips...), platos preparados de carne alternativa, secado de Verduras y Golosinas para Mascotas, entre otras muchas opciones...

El nuevo sistema diseñado por METALQUIMIA ofrece al Mercado Mundial de Proteínas un Diseño Compacto Optimizado (en tamaño y volumen) y se ofrece totalmente equipado (*Plug and Play*, sin necesidad de utilidades extra), con una instalación y puesta en marcha muy sencillas y un funcionamiento ecológico inigualable (Módulo de Gestión de la Energía).



- ✓ Deshidratación por flujo laminar con distribución de aire extremadamente homogénea
- ✓ El único sistema con tratamiento de aire a 2 vías: homogeneidad del producto imbatible
- ✓ Velocidad del aire de secado idéntica para cada bandeja: inmejorable homogeneidad del producto
- ✓ Una única salida de aire para cada bandeja: máxima eficacia de secado.
- ✓ Control continuo de la pérdida de peso: resultado óptimo constante, lote tras lote.
- ✓ Bomba Calor Diseño COMPACTO: máxima eficiencia energética y mínimo impacto ambiental

- Deshidratación INTELIGENTE 4.0:**
- ✓ Módulo de Gestión de la Energía
 - ✓ Solución SCADA integrada
 - ✓ Seguimiento total y registro de datos
 - ✓ Acceso remoto



Cargador de bandejas



Extrusor para "sticks" de Baja Presión

Combina la tecnología de Bomba de Calor con la pasteurización en horno de cocción:

- ✓ Inyección extra de vapor y calentamiento por resistencia eléctrica
- ✓ Alimentado eléctricamente para una huella de carbono mínima

Gran abanico de nuevas posibilidades técnicas:

- ✓ Deshidratación a bajas y altas temperaturas
- ✓ Capacidad de cocción (húmeda y seca) ... pasteurización hasta 90° C
- ✓ Opción de ahumado natural

Lista completa de accesorios para carga automática de bandejas:

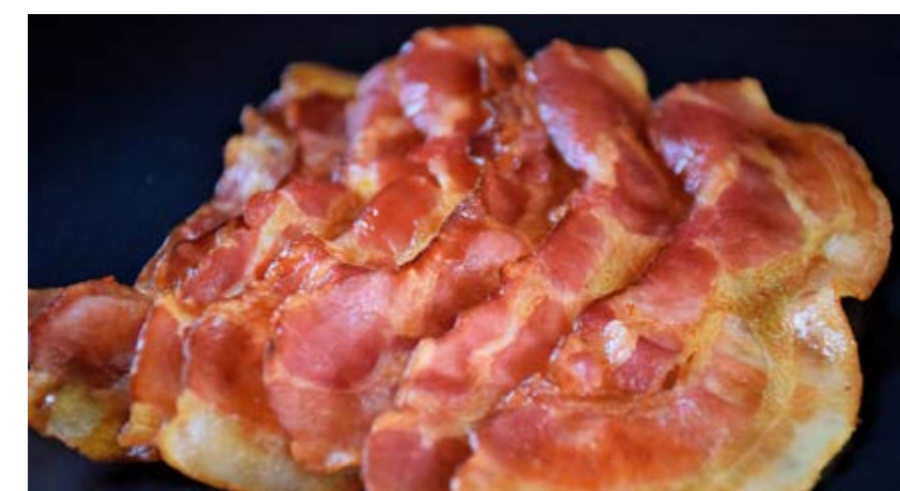
- ✓ Extrusión a baja presión
- ✓ Cargador de Bandejas
- ✓ Cortado, formado, colgado y depositado
- ✓ Corte de sticks



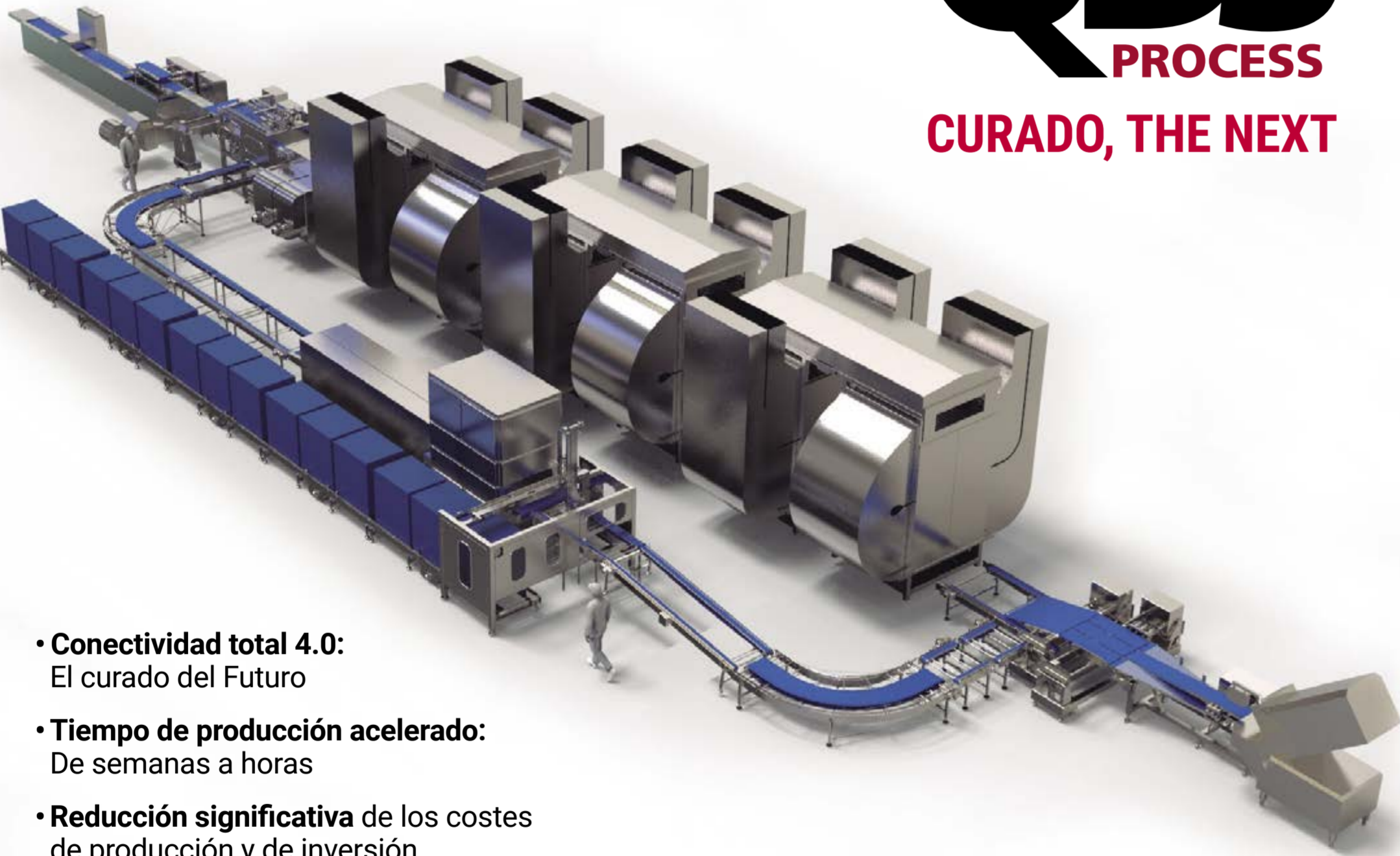


SOLUCIONES QDS ALT-MEAT

NUEVO QDSBake®



.....
QDS®
PROCESS
CURADO, THE NEXT



- **Conectividad total 4.0:**
El curado del Futuro
- **Tiempo de producción acelerado:**
De semanas a horas
- **Reducción significativa** de los costes de producción y de inversión
- **Menos Espacio Requerido:**
Menor inversión en activos
- **Reducción de la factura energética:**
Hasta un 40%
- **Proceso de I+D Acelerado:**
Diseño de nuevos productos curados

METALQUIMIA introduce en IFFA 2022 el **QDSBake®**, una nueva tecnología de cocción, horneado y deshidratación por convección forzada, todo en uno, basada en una banda en espiral de movimiento continuo diseñada para recibir uniformemente la cantidad exacta de aire en cada nivel, con su propio flujo laminar homogéneo y condiciones termodinámicas, ofreciendo un resultado de producto inmejorable gracias a un control independiente de las áreas de tratamiento de aire. El sistema CIP duplicado y el diseño abierto permiten una operación continua las 24 horas del día, los 7 días de la semana, para un retorno de la inversión mucho más rápido.

Un menor requerimiento de potencia, en comparación con aplicaciones de cocción de producción similar, debido al flujo laminar independiente en cada nivel de procesado, junto con la capacidad de secar cualquier tipo de producto, a pesar de la pérdida de peso y las condiciones de operación requeridas, convierten a esta nueva tecnología en el sistema más flexible y productivo del mercado mundial. Esta disruptiva tecnología se puede equipar con diferentes anchos y longitudes de banda según los requisitos de producción y el espacio disponible.

La tecnología **QDSBake®** puede ser utilizada tanto para desarrollar, cocinar y hornear productos Ready-To-Eat (hasta 240°C), como para cocinar y secar snacks de carne no perecederos (con pérdidas superiores al 60%) o combinar ambas aplicaciones para desarrollar todo tipo de nuevos productos de Proteína Alternativa ALT-PRO, incluidos productos de Carne Alternativa ALT-MEAT, así como alimentos y golosinas para mascotas (Pet Food & Pet Treats).

El Sistema de Control Integrado 4.0 rastrea y registra todos los datos durante el proceso, desde las condiciones del aire hasta el consumo de energía, y genera informes visuales para optimizar la productividad de la línea, el rendimiento del producto y la optimización de la energía.



SOLUCIONES QDS ALT-MEAT

NUEVO QDSCook'r®



METALQUIMIA presenta en IFFA 2022 el **QDSCook'r®**, un horno lineal de convección forzada que puede utilizarse para la cocción a vapor, para una pasteurización rápida y uniforme con aire de alta humedad, o para un proceso de calor seco cuando el producto también lo requiera cierta pérdida de agua durante la cocción.

Siendo el desarrollo de la textura uno de los principales desafíos en las aplicaciones de Carne Alternativa ALT-MEAT, la tecnología **QDSCook'r®** puede cocinar y humedecer con precisión productos TVP (proteína vegetal texturizada) y otras proteínas alternativas presentes en el producto en cuestión de segundos, optimizando las texturas y minimizando las pérdidas de sabor y olor. El **QDSCook'r®** también se puede ser utilizado como proceso de cocción previo para snacks de carne y golosinas para mascotas, sellando y estabilizando el producto antes de cualquier proceso posterior.

Gracias a un innovador sistema dinámico de eliminación de presión de aire y a una unidad de tratamiento de aire centralizada, todas las áreas de cocción del **QDSCook'r®** reciben el mismo flujo de aire y condiciones termodinámicas, asegurando así un resultado constante, sea cual sea la geometría del producto o la carga de la cinta del producto, junto con un control total del tiempo de permanencia mediante banda de carga servoaccionada.

La construcción modular **QDSCook'r®** se adapta fácilmente a cualquier longitud de banda para alcanzar la producción requerida para cada tiempo de procesamiento, y se puede conectar a cualquier otro equipo adjunto para comunicarse vía PLC para un control centralizado de la producción, minimizando errores de los operarios y centralizando la captura de datos en un único sistema.



EVOLOADER

CARGADOR DE SALCHICHAS, THE NEXT



- **Reducción de hasta un 50% del espacio de carga:** Unidad de embalaje más corta
- **Carga de múltiples capas al mismo tiempo:** Precisión en la colocación
- **Carga en línea y a 90 grados:** Flexibilidad mejorada
- **Maximización de la capacidad de la unidad de envasado:** Incremento de la Productividad
- **Ausencia de recirculación del producto** Mejora de la Seguridad Alimentaria
- **Caida suave por puerta corredera** Trato suave del producto

NUEVO MQConnect

Conectividad "sin límites"

La Transición Digital en el procesamiento de carnes



La pandemia del COVID-19 ha acelerado la transformación digital en todos los aspectos, y la industria del procesamiento de la carne no es una excepción... concretamente, las líneas de productos cárnicos cocidos han sufrido una gran transformación en los últimos años. Primero fue la automatización de las máquinas, después la automatización de líneas completas y ahora, en un mundo cambiante y exponencialmente interconectado, la implantación de las tecnologías digitales en los procesos existentes ya está transformando las plantas automáticas de fabricación de productos cárnicos cocidos y marinados.

En IFFA 2022, METALQUIMIA presenta su sistema **MQConnect**, que ofrece al procesador cárnico global plantas de fabricación con una conectividad "sin límites" y que, sin duda, revolucionará la forma en que los equipos de procesamiento de la carne y las personas interactuarán entre sí.

Gracias a su sistema de conectividad inteligente, la nueva plataforma digital **MQConnect**, abre un amplio escenario en la interpretación y gestión del "Big Data" del procesamiento de la carne, ofreciendo a las empresas cárnicas globales un completo banco de herramientas digitales para mejorar sus procesos y productos, así como catapultar su sostenibilidad, eficiencia y competitividad global.

La gestión de los datos a Gran Escala (Big Data), la inteligencia de predicción y mejora de procesos, la autorregulación de máquinas, el aprendizaje automático (Machine Learning), la visualización on-line del flujo de productos, el control de la trazabilidad, la gestión de fórmulas y recetas, la inteligencia de las incidencias y el servicio digital de Realidad Aumentada son algunas de las características clave introducidas en el vanguardista sistema de conectividad **MQConnect**... Visite el stand de METALQUIMIA en IFFA para descubrir la Transición Digital en el Procesamiento de la Carne.



Planta de Proceso Digital: 2021 Shuanghui Gufen nº III - Luohe (Henan - China)

NUEVO Planta híbrida 4.0

para productos cocidos

Smart Mixer



METALQUIMIA presenta en IFFA 2022 el mezclador de doble pala de accionamiento independiente **SMART MIXER** que está diseñado especialmente para su implantación en plantas híbridas 4.0 de productos cárnicos cocidos (integradas por Smart Mixer & Turbomeat y que permiten el proceso de productos de bajo, medio y muy alto rendimiento a la vez).

Así mismo el **SMART MIXER** puede procesar una amplia variedad de productos cárnicos (pollo, pavo, carne picada y/o emulsionada para albóndigas, hamburguesas, salchichas etc...), así como masas de proteína alternativa. Sus diferentes opciones de giro, combinadas con sus distintas velocidades de rotación ofrecen al procesador cárnico global un sinfín de variables de proceso, adecuando todos y cada uno de los parámetros a las características específicas de cada producto final.

Su acabado interior pulido espejo, junto con un diseño de alta precisión y una mínima holgura entre el tambor y las palas de mezclado, facilitan una rápida descarga, imprescindible para obtener un producto con alto grado de vacío (sin espuma), así como un tiempo mínimo de cambio de producto y una máxima facilidad de limpieza y sanitización.

El **SMART MIXER** puede equiparse con un innovador sistema de refrigeración por CO₂ o N₂ líquido para una máxima eficiencia energética y una óptima calidad del producto terminado. Así mismo, y para integrar de forma óptima en planta, se pueden incorporar diferentes opciones de carga: mediante cinta transportadora, elevador o por aspiración al vacío.



Planta Híbrida 4.0: Smart Mixer & Turbomeat

METALQUIMIA RECIBE PREMIO DEL SECTOR CÁRNICO ESPAÑOL



METALQUIMIA ha recibido el **Premio ANICE a la Innovación** por su estrategia en la innovación tecnológica. El premio otorgado por ANICE (Asociación Nacional de Industrias de la Carne de España) es un reconocimiento a aquellas personalidades, empresas e instituciones que han apostado por la I+D+i como una necesaria herramienta para impulsar la competitividad del sector cárnico, y también a aquellas otras que han desarrollado nuevos productos, tecnologías o procesos, influyendo notablemente en la disrupción del sector, con su implantación en sus empresas y en los mercados. En representación de METALQUIMIA, el Sr. José Ramón Velasco, Director General de la revista EUROCARNE, recibió el galardón.

VISITA CONSEJERA DE INVESTIGACIÓN Y UNIVERSIDADES

El pasado 25 de noviembre de 2021 la Consejera de Investigación y Universidades del Gobierno de Catalunya, la Honorable Sra. Gemma Geis, visitó el Centro de Tecnología de la Carne en las Instalaciones Centrales de METALQUIMIA en Girona (España), junto con el Director General de Transferencia del Conocimiento el Sr. Xavier Aldeguer... la visita de la Consejera se centró principalmente en conocer de primer mano la innovadora metodología de Gestión de la Creatividad desarrollada por METALQUIMIA, así como los últimos desarrollos de sus Departamentos Tecnológicos alrededor de los productos de Proteína/Carne Alternativa, así como las posibilidades de colaboración con las universidades catalanas y creación de Spin-Off surgidas de estas mismas Universidades.



ALIANZA POR LA PROTEÍNA VEGETAL



METALQUIMIA se ha aliado con la Universidad de Lleida y las empresas Zyrcular Foods, Semillas Battle y Elian para promover el cultivo de proteína vegetal y de proximidad. El proyecto forma parte del plan de fondos europeos Next Generation EU del

gobierno catalán liderado por la Consejera de Acción Climática, Alimentación y Agenda Rural del Gobierno Catalán, la Honorable D^a. Teresa Jordà.

Con este proyecto, se pretende "estructurar una cadena de valor que promueva el cultivo de proteínas vegetales propias del Mediterráneo y del Valle del Ebro". La iniciativa servirá para promover la producción local de proteína vegetal con una cadena de producción completamente integrada en el sur de Europa. Entre los objetivos del plan constan la diversificación de la economía rural, la reducción de la huella de Carbono y la dependencia de materias primas de otras regiones; la innovación en el cultivo de legumbres local o la adaptación de la proteína vegetal a la dieta mediterránea. Según las palabras de Josep Lagares, Presidente Ejecutivo de METALQUIMIA: "Catalunya es un referente global en la tecnología y el procesamiento de la proteína animal; ahora tenemos la oportunidad de ser también líderes globales en la tecnología y el tratamiento de la proteína vegetal, no podemos perder ni un minuto"

LIBRO TECNOLÓGICO SEXTA EDICIÓN

METALQUIMIA presenta en IFFA 2022 la sexta edición del LIBRO DE ARTÍCULOS TECNOLÓGICOS, un auténtico Tratado Tecnológico, utilizado ampliamente en Universidades y Centros de Formación... un compendio de las diferentes tecnologías de proceso y elaboración que METALQUIMIA puede ofrecer para mejorar la competitividad y el posicionamiento de los procesadores cárnicos del mundo entero. Un trabajo que recopila los procesos más avanzados para la elaboración de productos cárnicos cocidos, con especial énfasis en las etapas de aditivos y preparación de salmueras, descongelación, inyección, masaje, embutición y cocción, así como el marinado de carnes frescas por efecto spray y los últimos desarrollos en tecnología, como el sistema de secado y curado acelerado QDS Process®, la innovadora tecnología QDSnacks® o las soluciones de automatización y conectividad 4.0 aplicadas a las líneas productivas.

La nueva edición incorpora 2 nuevos artículos, y con un enfoque especial a la Proteína Alternativa, además de una completa selección de los últimos avances y desarrollos llevados a cabo por el Departamento Tecnológico de METALQUIMIA, conjuntamente con sus partners estratégicos que, sin ninguna duda, contribuirá a mejorar y actualizar la formación técnica y el conocimiento tecnológico de los especialistas del sector cárnico mundial.



VITRINA DE PRODUCTOS

El equipo tecnológico de METALQUIMIA presenta en la IFFA una vitrina de productos cárnicos, con el objetivo de mostrar una amplia variedad de productos de primera clase: cocidos, ahumados, curados, marinados, snacks y proteína alternativa. La vitrina

tecnológica de METALQUIMIA en la IFFA constituye una auténtica muestra de las tendencias y la evolución que está teniendo lugar actualmente en el mercado cárnico mundial.



NOTICIAS FUNDACIÓN METALQUIMIA

PREMIO A LA MEJOR MÚSICA



El disco "Emociónat amb la SCCC" de la Simfònica de Cobla i Corda de Catalunya, la Orquesta Sinfónica impulsada por la Fundació METALQUIMIA, obtiene el Premio Enderrock al Mejor Disco de Clásica por votación popular del año 2021... Así mismo, el pasado día 1 de enero de 2022, se pudo ver en "prime time" por la Televisión de Catalunya el concierto de Año Nuevo con la SCCC, junto con Manu Guix, Elena Gadel, Miki Núñez, Paula Giberga y la Polifónica de Puig-reig, concierto grabado en junio de 2021 en el Auditorio de Girona para celebrar los 25 Años de la prestigiosa discográfica Música Global.

DOCUMENTAL "LA PAREJA (IM)POSIBLE"

El pasado 1 de enero, el canal 33 de Televisión de Cataluña emitió el documental "La parella (im)possible" (la Pareja (im)posible), el documental de la productora Visual13, con guión de la periodista Teresa Turiera, sobre la Simfònica de Cobla i Corda de Catalunya SCCC, la Orquesta Sinfónica impulsada por la Fundació METALQUIMIA. El documental recorre la exitosa trayectoria de la SCCC, desde sus orígenes y su labor social/educativa, hasta sus impresionantes logros y reconocimientos.



LUCHA CONTRA EL CORONAVIRUS



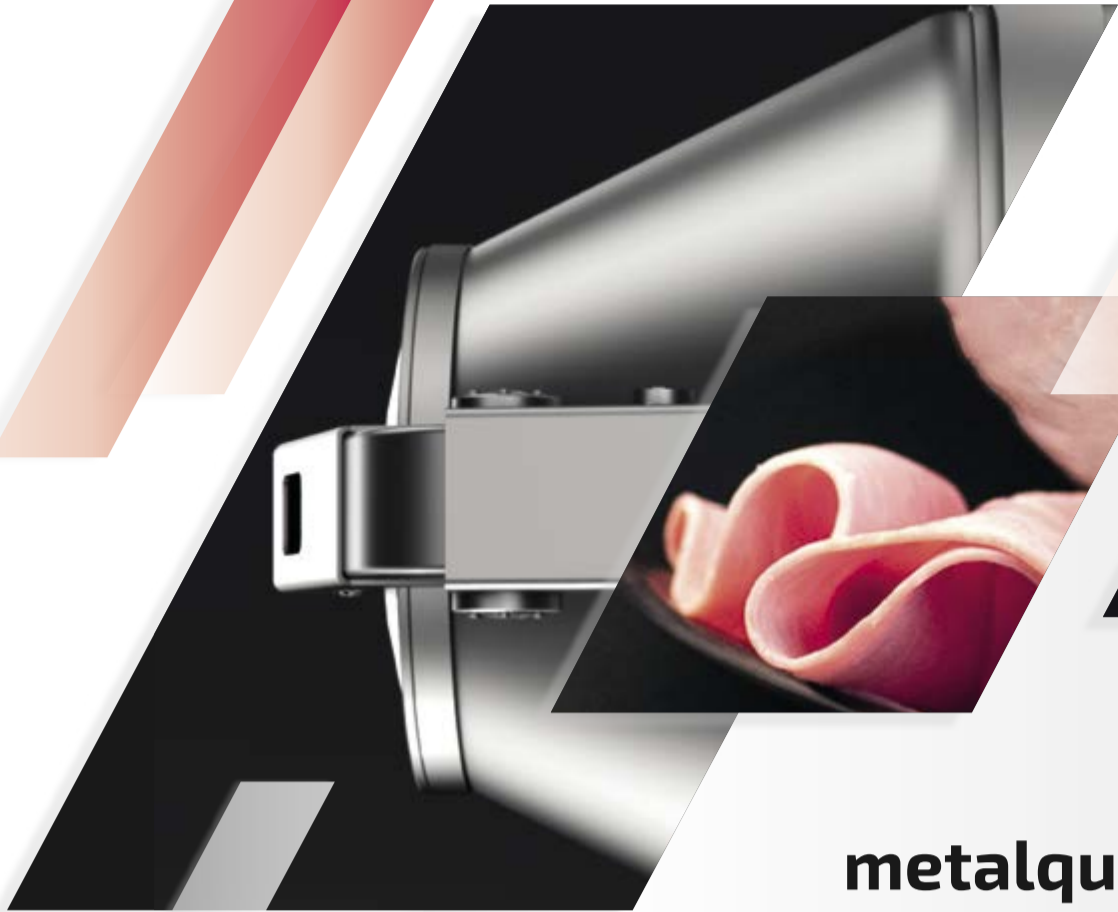
La Fundació Metalquimia ha sellado un **acuerdo de colaboración con la Sanidad Catalana** mediante la firma de un Convenio con el Hospital Josep Trueta (Girona - España) por el cual se ha realizado una aportación de 100.000,00 euros (cien mil euros) por la compra de 5 respiradores artificiales de última generación para ayudar a combatir la Pandemia del Covid-19.



Fundació Metalquimia

Cultura, Educación y Creativación® para un mundo mejor





Hall 9.0
IFFA
Stand B80

metalquimia

MEAT THE NEXT

Breakthrough Technologies
for an Exponential Protein Demand

