

L'assessoria alimentària, un camp de futur per descobrir

Tot i que no és un negoci gaire conegut, l'assessoria a indústries alimentàries és una de les alternatives que ofereix la veterinària

TEXT: ANA GÓMEZ FOTOGRAFIA: HUGO FERNÁNDEZ



Albert Montferrer va deixar la clínica per dedicar-se a l'assessoria alimentària

A més de la clínica, la feina en una explotació de grans o petits animals de producció o la recerca, la veterinària també ofereix altres alternatives. Un clar exemple és la tasca que dia a dia desenvolupa Albert Montferrer en una empresa dedicada a la consultoria i l'assessoria tècnica d'empreses d'alimentació. "Mirem de solucionar casos de companyies que tenen un problema a l'hora de fabricar o que feien un producte i ja no els surt, i intentem esbrinar-ne la causa. També hi ha altres casos, com el fet que l'empresa projecti crear un producte alimentari nou i els seus tècnics estiguin ocu-

pats en una altra qüestió. Aleshores nosaltres el desenvolupem. Som l'equip d'R+D de l'organització, però autònom", explica. L'Albert es va llicenciar en veterinària el

"Aquesta feina va més enllà de la seguretat alimentària; cerca com aconseguir-la"

1984 a la Universitat de Saragossa. Es va especialitzar en clínica de gossos i, de fet, va treballar durant uns anys amb petits animals. Més endavant, va cursar el màs-

ter en Biotecnologia Alimentària de la Universitat Politècnica de Barcelona i, al poc temps, era responsable del departament de qualitat i R+D d'una empresa de precuinats. L'any 1992 va començar el seu camí com a tècnic de BDN.

"Em va agradar la tecnologia alimentària, a més, és un sector més ben pagat. Així que vaig anar aprenent sobre ingredients i additius i tenia curiositat pel que m'envoltava, i un dia vaig decidir deixar la clínica".

LA FORMACIÓ

La veterinària i la seguretat alimentària són dues àrees que es donen la mà. "Pot-

Menú espacial

Un dels projectes més divertits que van desenvolupar l'Albert Monferrer i els altres tècnics va ser un menú per a l'Agència Espacial Europea. Tal com explica el veterinari, el març l'Ajuntament de Barcelona els va proposar la creació del menú de la ciutat. "Els cuiners havien de preparar el plat i nosaltres buscar el sistema de conservació adequat perquè fos un aliment segur, però que a més conservés el sabor i la textura i així els cuiners l'aproessin". "Aquesta ha estat una de les propostes més originals", comenta l'Albert.



Instal·lacions on es desenvolupen les proves per fer els aliments segurs.

ser la nostra professió no està tan oberta a la tecnologia. No obstant això, hi ha molta relació. Aquesta feina és un pas més. No només es tracta de controlar els aliments, sinó també de conèixer com aconseguir aquesta protecció", afirma. "Els veterinaris tenen moltes qualitats i

“Elaborem tot tipus de productes. És una feina que et permet jugar amb la creativitat”

capacitat per dedicar-se a la tecnologia i a la seguretat alimentària. Tenen molt de terreny guanyat. Tot i que hi ha una carrera específica (ciència i tecnologia dels aliments [CTA]), continuen sent molt aptes. Això sí, com a qualsevol professió, malgrat que la universitat ens proporciona una bona base, hem de cercar informació per adaptar-nos a allò que passa realment al carrer.”

Segons l'Albert Monferrer, la seva experiència va ser una mica diferent, ja que ell estava especialitzat en clínica. "Vaig necessitar més formació. Vaig partir de zero i vaig anar aprenent sobre la marxa", sosté. Concretament, ara es dedica a assessorar empreses sobre formulacions, nous productes, processos i qüestions re-

lacionades amb ingredients, additius i qualitat. Els sectors que exerceix són els precuinats, les salses, la pastisseria i les noves aplicacions d'ingredients i additius.

ELS PROJECTES

Juntament amb l'Albert, formen part de l'empresa un enginyer i una llicenciada en ciència i tecnologia dels aliments, com a experts.

Els projectes que hi desenvolupen pertanyen a totes les àrees i tenen més o menys dificultat. "Alguns són més normals, com per exemple, unes croquetes que es poden cuinar a la fregidora, incloure una nova proteïna en un producte o embotits amb unes característiques determinades. Però també hem fet d'altres de més divertits". L'Albert ens

explica com un equip que treballava amb gossos de trineu de llarga distància els va demanar un tipus d'aliment que inclogués l'aigua suficient que necessiten els animals. "Els gossos arribaven tan cansats que no bevien aigua. Així que vam consultar les persones que estaven en contacte amb ells per saber quina classe de producte havíem de crear. Aquest havia de ser sòlid, perquè si fos pastós no els agradaria. Havia de tenir forma de salsitxa i portar tots els nutrients de la seva dieta, tal com ens van explicar els nutricionistes. Per tant, vam incloure l'aigua i el menjar i vam solidificar el conjunt.”

L'objectiu de la companyia d'assessoria alimentària és, principalment, canviar textures i crear-ne de noves combinant diferents ingredients i fins i tot inclouent-hi

Amb l'hosteleria

“Hem treballat també en sectors com la restauració. Són àrees que creixen i que necessiten més dels nostres consells”, manté Albert Monferrer. El gener del 2004, Ferran Adrià i el seu equip d'El Bulli van aprendre a posar en pràctica diferents tècniques a l'empresa.



“La restauració és un camp més científic, que creix, i on ens coneixen cada vegada més”

algun additiu. També han desenvolupat projectes que han convertit en patents. Algunes han estat el resultat de recerques, com treballs sobre fregits, pasteurització d'ovoproductes i d'altres, com la creació d'“un mètode per separar la membrana interna de la closca de l'ou”. “Aquesta té una proteïna molt important i la nostra idea és fer-la servir en altres sectors com la cosmètica o en productes farmacèutics”, comenta l'Albert.

L'AULA

L'empresa ofereix també un servei de formació. Proporciona cursos propis presencials o telemàtics.

Així mateix, disposen d'un sistema de lloguer de sales i l'ús de les instal·lacions perquè empreses alimentàries o químiques duguin a terme demostracions, pre-



sentacions o conferències. Una de les classes més peculiars es va realitzar el gener del 2004, quan Ferran Adrià i el seu equip d'El Bulli van rebre explicacions i consells sobre hidrocol·loides.

“Van passar 32 hores a les instal·lacions. Potser la restauració és un apartat més científic, més relacionat amb la indústria, en constant creixement, i on cada cop ens coneixen més.”

BREUS



XII Campionat d'esquí dels veterinaris de Catalunya

El pròxims 24 i 25 de febrer del 2007 tindrà lloc, una altra vegada, l'esdeveniment esportiu més esperat del món veterinari: el nostre campionat d'esquí. El farem a Andorra, a l'estació de Vallnord. Us informem que les inscripcions es faran al COVB entre el 8 de gener i el 19 de febrer. Us hi esperem a tots.

Beques Ramon Turró

Us recordem que les beques Ramon Turró ja es poden sol·licitar. Per accedir als ajuts els candidats han d'haver finalitzat els seus estudis en un termini no superior als quatre anys respecte de la present convocatòria. També s'ha d'estar col·legiat un mínim d'un any al COVB.

Per sol·licitar la beca, les persones interessades han de lliurar a la Secretaria del Col·legi, abans del 31 de desembre d'aquest any,

la documentació següent:

- Currículum
- Memòria dels estudis que vol fer i pressupost de despeses.
- Certificació de coneixements de l'idioma del país on es vol fer l'estada.
- Carta d'acceptació del centre on es vol fer l'estada.

Per a més informació, es pot trucar al 932 112 466 ext. 2 o bé enviar un correu electrònic a <apropem@covb.es>.

Els veterinaris a Barcelona TV



El COVB ha obert recentment una col·laboració directa amb BTV a través del magazine *Hola Barcelona*. Cada dilluns participa un dels especialistes que il·lustra a l'audiència sobre mascotes i qüestions diàries en les quals el veterinari està directament implicat. Fins ara han acudit Ferran Bargalló (iguanes); Albert Martínez (tortugues i serps), César Zurro (aus); Joana Gnera (llet); Jordi Grífols (fures); Joan Conill (gats i gossos); Victòria Coll (ensinistrament), i Francesc Monné (ous).