



Martes 03 de noviembre de 2009 Personalice Ine.es | Modifique sus datos | Contacte con Ine.es | RSS

Servicio de envío de titulares



HEMEROTECA > EL TIEMPO >



INICIO

NOTICIAS

DEPORTES

ECONOMÍA

OPINIÓN/BLOGS

GENTE

OCIO

VÍDEO

SERVICIOS

Lo + visto Fotos Vídeos Titulares Imágenes edición impresa Asturias s. XXI Cine Documentos Anuncios breves TodoSporting Cartas lectores Pdf

Ine.es > Caudal

Mieres pone en el mercado la hamburguesa de carne asturiana

Futeca trabaja en la innovación con nuevos alimentos, como una crema de queso de los Bellos que pronto se comercializará

VOTE ESTA NOTICIA

Mieres del Camino,

Andrés VELASCO

Mieres se ha convertido en una fábrica de productos alimenticios pioneros. La Fundación Tecnológica y Formativa en Alimentación (Futeca), ubicada en la localidad de Sueros y que supone la evolución de la antigua Fundación Asturiana de la Carne, ha logrado en los últimos meses la elaboración de dos productos hasta ahora inéditos en el mercado alimentario nacional. Y es que la principal característica y ambición de la fundación es el I+D+i en el sector alimentario. Los técnicos de Futeca, Antonio Reyes y Ángel Acebal, han sido los padres de los dos novedosos productos: una crema de queso de los Bellos, que les fue encargada por una empresa de la localidad leonesa de Osaja de Sajambre, y una hamburguesa elaborada con carne asturiana, solicitada por la firma Xata Roxa S. L.



Mieres pone en el mercado la hamburguesa de carne asturiana

MULTIMEDIA

Fotos de la noticia

El pasado 22 de octubre Futeca entregó, tras tres meses de investigación, la formulación definitiva para elaborar y, por tanto, comercializar por primera vez crema de queso de los Bellos. Antonio Reyes, el encargado de configurar este producto, aseguró que «desde el principio, la empresa que nos solicitó el trabajo fue muy concreta con lo que quería, y a partir de ahí nos pusimos a trabajar». Tras tres meses de formulaciones, pruebas y degustaciones, llegó la satisfacción final. «Es un gran orgullo cuando ves el producto definitivo, su sabor y las características que tiene», reconoció el técnico.

Además, dentro de esta innovación productiva a nivel regional en la industria alimentaria que se está llevando a cabo en las instalaciones de Futeca ubicadas en Mieres, también destaca la creación de la primera hamburguesa y carne picada elaboradas con carnes pertenecientes a razas de vacuno autóctonas. Dichos productos fueron desarrollados para la empresa Xata Roxa S.L., tanto por Antonio Reyes como por Ángel Acebal.

Los técnicos de Futeca explicaron que el coste de los proyectos fue dispar. Debido a las materias primas y al tipo de estudios, el coste de la crema de los Bellos ascendió a unos 45.000 euros, una inversión que ahora tendrá su efecto con la comercialización de este pionero producto. En el caso de la hamburguesa con carne autóctona asturiana, el proyecto necesitó un desembolso de unos 20.000 euros. En cuanto a los derechos de comercialización, los técnicos explican que «estos productos nos los encarga una empresa concreta, por lo que una vez que les entregamos la formulación final, es la propia empresa la que patenta el producto».

El coordinador de Futeca, Pablo González, adelantó además que la fundación se encuentra en estos momentos inmersa en otros dos proyectos, uno relacionado con las industrias cárnicas y otro con las lácteas, si bien eludió dar más detalles, por «razones de resultados y confidencialidad».

Además, la fundación no solamente busca la innovación cuando son consultados por empresas externas. Dentro del área de formación, los alumnos también buscan la elaboración de nuevos productos, en algunos casos con resultados exquisitos.

La antigua Fundación Asturiana de la Carne también está inmersa en un proyecto para la recuperación y comercialización del gochu asturcelta. El proyecto que pretende llevar a cabo la Fundación de la Carne en varios puntos de Asturias tiene por objetivo recuperar una raza como el gochu asturcelta e iniciar su comercialización. En el plan se pretenden ubicar seis criaderos por el territorio asturiano. Uno de ellos estará ubicado en Lena, mientras que otras seis zonas asturianas optan a albergar uno de los cinco criaderos restantes. Mieres, Riosa, Cangas del Narcea, Grado, Villaviciosa y Peñamellera también podrían formar parte del proyecto.

COMPARTIR



¿qué es esto?

ENVIAR PÁGINA >

IMPRIMIR PÁGINA >

AUMENTAR TEXTO >

REDUCIR TEXTO >

ALPUNTO restaurante
menú SPA 32 € i.i.

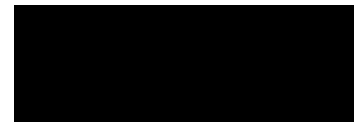
Menú Tarifa Plana 29€
Incluye: carne a picado y postre. Incluye agua y pan.

Tel. 985 676 802
Fax. 985 678 369
www.llanapublicidad.com
e-mail: info@llanapublicidad.com

La Mafia
¡Ven a disfrutar! de los entremeses, los arroces y risottos, los gratinados, la pasta, las salsas, los crepes.






CIFP CENTRO INTEGRADO de FORMACIÓN PROFESIONAL
Mantenimiento y Servicios a la Producción
ABIERTA MATRICULA CURSOS

Salón: LOCAL ALCAMPO VALLE DEL NALÓN



Fotos de San Martín del Rey Aurelio
Fotos de todos los concejos | Más fotos en Ine.es



CONÓZCANOS: CONTACTO LA NUEVA ESPAÑA CLUB PRENSA ASTURIANA PUNTOS DE VENTA PROMOCIONES		PUBLICIDAD: TARIFAS AGENCIAS CONTRATAR	
	<p>Lne.es y La Nueva España son productos de Editorial Prensa Ibérica</p> <p>Queda terminantemente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos ofrecidos a través de este medio, salvo autorización expresa de La Nueva España. Así mismo, queda prohibida toda reproducción a los efectos del artículo 32.1, párrafo segundo, Ley 23/2006 de la Propiedad Intelectual.</p>	 Difusión auditada por OJD	 © Prensa Asturiana Media
	<p>Otros medios del grupo Editorial Prensa Ibérica</p> <p>Diari de Girona Diario de Ibiza Diario de Mallorca Empordà Faro de Vigo Información La Opinión A Coruña La Opinión de Granada La Opinión de Málaga La Opinión de Murcia La Opinión de Tenerife La Opinión de Zamora La Provincia Levante-EMV Mallorca Zeitung Regió 7 Superdeporte The Adelaide Review 97.7 La Radio Blog Mis-Recetas</p>		 Aviso legal