



Buscar

[? | Contacto |](#)

martes, 2 de marzo de 2010

Página principal

Área de clientes

Usuario registrado:

Contraseña:

[- Gestión de claves](#)

- [Artículos](#)
- [Noticias](#)
- [Legislación](#)
- [Revista *on line*](#)
- [Guía de empresas](#)

Documentos

Novedades

Agenda

Direcciones de interés

Anuncios clasificados

Tienda *on line* / Librería

Guía de empresas

Cárnicas

Maquinaria y servicios

Boletines electrónicos

Darse de alta

Ver boletines enviados

Editar perfil

Foro

Foro EuroCarne

Revista EUROCARNE

Información

Suscripción

Publicidad

EuroCarne Digital

Abonarse

Publicidad en la web

Último Nº
EUROCARNE



Enero/Febrero
2010



Hemeroteca - Noticias - 2010/03/01 - Científicos ...

CRUELLS

Fabricación de maquinaria para la mejora del deshuese de Jamones y Paletas.

Científicos andaluces trabajan para demostrar que el jamón serrano es apto para embarazadas

El Centro Tecnológico Andaluz del Sector Cárnico (Teica) y la Universidad de Granada desarrollan un estudio para demostrar que el jamón serrano puede ser consumido por mujeres embarazadas, al no tener el parásito causante de la "toxoplasmosis" por su proceso de curación, según informa Efe.

Se trata de una investigación que tiene por objeto demostrar que el jamón serrano, debido a su proceso de curación, queda desvinculado del parásito causante de la toxoplasmosis, que puede causar infecciones leves y asintomáticas, así como infecciones mortales que afectan al feto, ocasionando la llamada toxoplasmosis congénita.

Esta investigación se desarrollará durante dos años y está dotada de un presupuesto de más de 400.000 euros, han informado fuentes del proyecto.

El Centro Tecnológico, ubicado en Cortegana (Huelva), tiene como objetivos mejorar la competitividad del sector cárnico andaluz, atender las necesidades tecnológicas de las empresas de la industria cárnica andaluza, fomentar la cooperación entre ellas y facilitar la transferencia de la investigación. Además, desarrolla un proyecto que mejorará la presentación del jamón loncheado y encontrará técnicas de conservación que permitan alargar la vida útil del mismo.

Cofinanciado a través del proyecto Tecnologías y Espacios Empresariales (TEE), de la Iniciativa Comunitaria Interreg IIIA España-Portugal, el Centro está inmerso en un proyecto sobre métodos de lucha integrada contra los ácaros del jamón, en colaboración con otros agentes del conocimiento de otras comunidades.

Si desea acceder a todos los trabajos publicados en Eurocarne, consulte la hemeroteca

[Volver](#)



[[La revista](#) [Suscripción](#) [Publicidad](#) | [EuroCarne Digital](#) |
[Clave de acceso](#) [Atención al cliente](#) [Contacto](#)]

©2003-2010 Estrategias Alimentarias SL. Todos los derechos reservados. Aviso legal

