



Metalquimia  
**MEAT  
THE NEXT**  
Breakthrough Technologies  
for an Exponential  
Protein Demand

[www.metalquimia.com](http://www.metalquimia.com)

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

# LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia's  
Trade & Investment

 Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

MARINATED

COOKED

SNACKS

DRY-CURED

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

# LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia &  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# Perquè apostem per la proteïna alternativa?

El principal motiu estratègic està en el fet que el creixement previst de la població mundial i el conseqüent augment de les necessitats de proteïna no podran ser coberts de manera sostenible exclusivament amb l'augment de la producció càrnia. Les fonts alternatives han de ser doncs una prioritat pel futur proper.

A curt termini, per l'alt interès que hi ha a la indústria pel creixement previst en productes Alt-Meat i els elevats marges d'aquest tipus de productes fruit de la demanda social en els països desenvolupats.

Aquesta primera onada comença a evidenciar un risc important en la lentitud de desenvolupament de productes alternatius organolèpticament atractius que fa que arribin al mercat productes no satisfactoris i amb un excés d'additius, obtenint productes ultraprocessats, en contra la tendència "clean label" que creix en els productes carnis.

En aquest sentit, el desenvolupament d'equips i processos que permetin obtenir productes Alt-Meat amb nivells d'additius raonables i, sobre tot, bons, esdevé una prioritat.

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya

**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# Què fem en l'àmbit de la proteïna alternativa?

Apart de problemes menors hi ha dos grans temes que no estan resolts i que tenen vies de solució complicades:

- Texturització de les proteïnes vegetals. Els resultats son limitats i impliquen desnaturalització de proteïnes amb pèrdua de funcionalitat que limiten els productes a obtenir i obliguen a compensar amb additius.
- Estabilització dels olis vegetals de baix punt de fusió. Molt procés i additius.

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya

**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# QDS<sup>®</sup> snacks

The future of meat snacks today



@MetalquimiaNews | [www.metalquimia.com](http://www.metalquimia.com)



# QDS<sup>®</sup> snacks

## SNACKING, THE NEXT

NEW



- Total Connectivity 4D: The future of meat snacks today
- Production of High Added Value Meat Snacks: Jerky, Sticks, Crisps (chips)
- Accelerated Production Time: from days to hours
- Productivity at choice: 1 or 2 spiral options
- Significant reduction in man-power, production and financing costs
- Less Space Required: lower investment in assets
- Exponential R&D Process: accelerated design of new meat, veggie... snack products

[www.metalquimia.com](http://www.metalquimia.com)



THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

# LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia's  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# Què aporta?

Tractament amb aire directe sobre el producte amb humitat i temperatura controlades amb diferents zones de tractament.

Possibilitat d'incloure etapes de cuita humida amb vapor a l'inici o en zones intermèdies que ofereixen possibilitat de fixar els olis fent assecats superficials previs.

Línies standard de tractament fins a 90 ° c i 90 % d'humitat. En la mateixa màquina poden coexistir assecats a baixa temperatura i cuites humides.

Opció de dissenys que permeten tractament fins a 150 ° C.

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

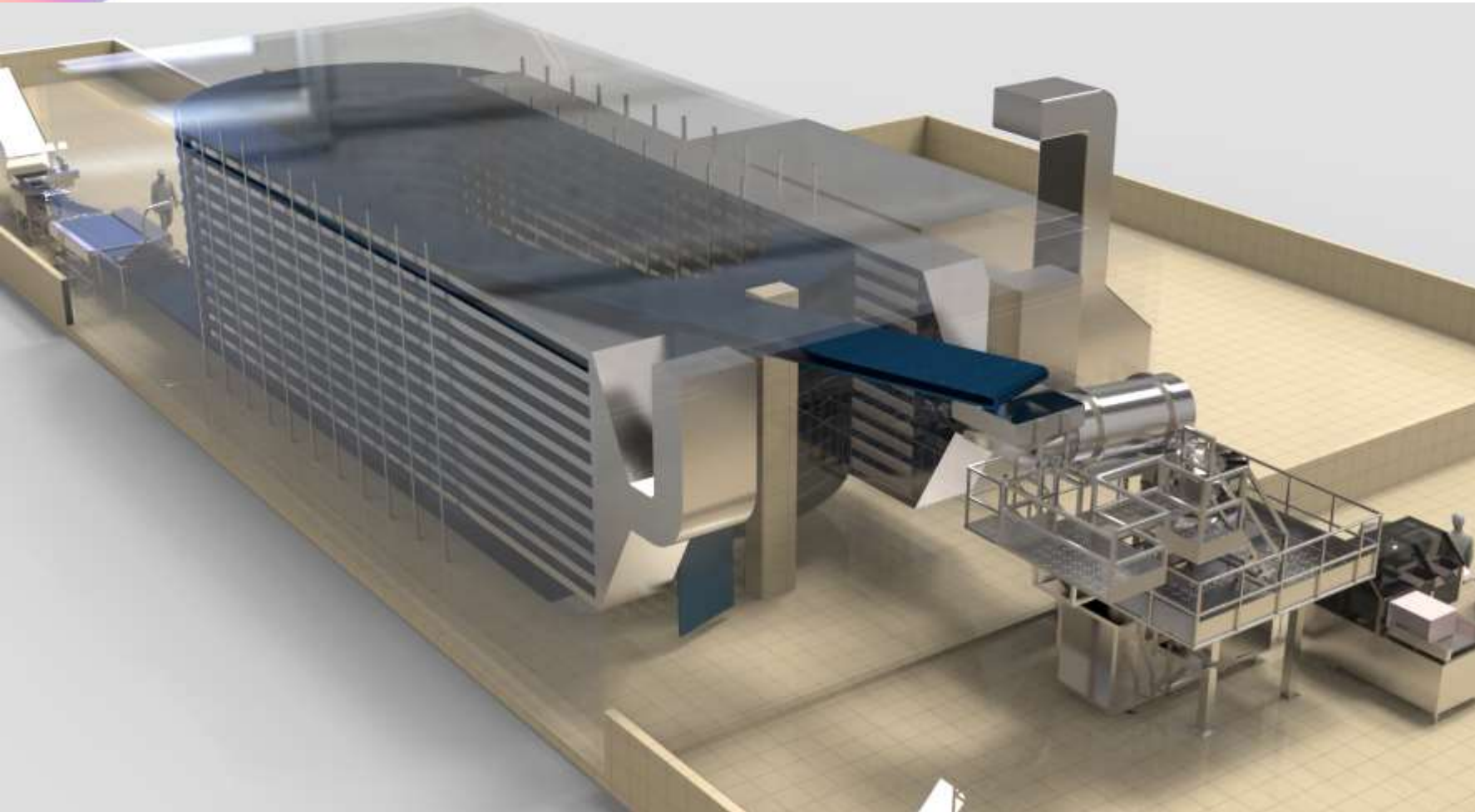
5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya

**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# QDSnacks Spiral



THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia &  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# QDSnacks ECO COMPAQ



THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia &  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA



# QDSnacks Linear



THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia &  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# Quins són els productes/serveis més innovadors en proteïna alternativa en els que treballem actualment?

**QDSBake:** Ampliem el rang de tractament per poder arribar a 240 ° C. Fregits en aire, sense oli. Es presenta a la fira IFFA 2022 a Frankfurt

*En breu tenim en el nostre Roadmap endegar projectes en l'àmbit del problema de la texturització.*

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

QDSBake



THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

# LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia's  
Trade & Investment

Generalitat  
de Catalunya



**INNOVACC**

CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA

# Dades de contacte

Llorenç Freixanet i Garriga

Director General

METALQUIMIA, S.A.U.

St. Ponç de la Barca s/n 17007 GIRONA

Tel. +34 972214658

lfreixanet@metalquimia.com

THE ALIMENTARIA HUB - FIRA ALIMENTÀRIA

## LA PROTEÏNA ALTERNATIVA A CATALUNYA

5 d'abril de 2022

**ACCIÓ**  
Catalonia &  
Trade & Investment

 Generalitat  
de Catalunya

 **INNOVACC**  
CLÚSTER CATALÀ DE LA CARN  
I LA PROTEÏNA ALTERNATIVA