



# El mundo de la tripa natural llega a España

Valencia acoge del 13 al 17 de junio la 42<sup>o</sup> Convención Anual de la Asociación Internacional de la Tripa Natural para Embutidos (Inasca), organización dedicada a fomentar la mejora de la industria de la tripa natural, desde el ámbito científico hasta el comercial.

**I**nasca, la Asociación Internacional de la Tripa Natural para Embutidos, es una organización única a escala mundial que se estableció en 1965 y que desde entonces ha continuado su crecimiento y ha fomentado la mejora de la industria de la tripa natural a través de investigaciones científicas y estudios, así como también con expansiones comerciales y penetraciones de mercado.

La función principal de la asociación con respecto a sus miembros consiste en mantenerlos actualizados sobre todos los temas relacionados con la industria de la tripa, ofrecerles las condiciones para participar en un foro en la red, brindarles las posibilidades para realizar acuerdos comerciales, etc. Inasca distribuye permanentemente información y mantiene las relaciones públicas para defender los intereses de la industria de la tripa natural en todo el mundo. Sus tareas abarcan desde supervisar asuntos de comercio internacional y de investigación científica

de la industria hasta de ofrecer recetas en su página web.

Una de sus funciones más importantes es la de promocionar la tripa natural, desde el convencimiento absoluto de que la tripa natural es la mejor opción para los fabricantes de embutidos, ya que:

- Permite la penetración profunda del humo.
- Tiene características excelentes de elasticidad y de fuerza de tensión que permite una alta eficiencia de producción y expansión durante el llenado.
- Protege el refinado sabor del embutido sin aportar sabores propios.
- Brinda esa sensación especial al "morder" y es tan tierna que no se puede comparar con ningún otro producto fabricado por el hombre y además es muy solicitada por los consumidores conocedores de hoy en día.
- Se mantiene tierna y jugosa.

- Su calidad osmótica permite una cocción espléndida.

Para los fabricantes de embutidos estas características se traducen en productos de alta calidad con un sabor uniforme. Para los minoristas, la calidad endotérmica de la tripa natural es lo que le permite quitarle el calor al embutido y lo enfría por debajo de la temperatura ambiente, esto favorece la conservación y le da una apariencia jugosa y fresca. Los consumidores disfrutan de un aroma agradable en el momento de la cocción ya que por su calidad osmótica el sabor interno se entremezcla con el externo.

Además, otras características menos conocidas de la tripa natural son:

- Fuerza de tensión superior que permite un máximo estiramiento.
- Muy buena apariencia una vez rellena.
- Una terminación muy prolija y con buena apariencia.
- El producto tiene una variedad de formas que contribuye a una apariencia muy atractiva para la exposición de los embutidos con tripa natural.

- Las tripas naturales se hacen con submucosa, una gran capa de colágeno del intestino, a la cual se le quita el revestimiento de grasa y de mucosa interna. Como el intestino delgado es de naturaleza de tejido de colágeno, tiene las mismas características comunes a todos los tipos de colágeno, particularmente, la característica única de la permeabilidad variable.

#### INSCA Y LA CIENCIA

La carencia de suficientes datos e información científica sobre la tripa natural, ha hecho que InscA invierta mucho tiempo, dinero y esfuerzos en fomentar un conocimiento, esencial además en un entorno en el que las Administraciones públicas se movían en la línea de imponer nuevas normas de salubridad y seguridad, que era necesario entender correctamente antes de implementarlas.

La industria necesitaba que tanto las Administraciones como los consumidores conocieran sus productos y había que poner el énfasis en el hecho



El encuentro anual de InscA, que se lleva a cabo una vez al año, en primavera, en distintos lugares del mundo, convoca a 180 compañías miembros que provienen de 35 países diferentes



de que estas tripas naturales son ingredientes saludables y confiables para fabricar embutidos. Al mismo tiempo, la industria necesitó buscar argumentos sustentados en investigaciones científicas para influir en la toma de decisiones y en la opinión pública.

Por consiguiente, Inzca formó una Comisión de Investigación y Desarrollo, que comenzó a estudiar la histología del intestino y de las tripas, entre otros proyectos. Como la ciencia y la investigación científica es de propiedad de todos los interesados y de todos los participantes de la industria, esta organización unió fuerzas con las asociaciones de las tripas naturales para embutidos europeas y de Norteamérica (ENSCA y NANCA) y formaron un Grupo de Trabajo Científico conjunto (Scientific Working Group, SWG).

Fue muy beneficioso que las pruebas científicas promovidas por el SWG evitaran, por ejemplo, que las tripas de ovinos estén en las lista de materiales específicos de riesgo (MER) y por lo tanto prohibidas del ciclo de alimentos. Al SWG se le encargaron proyectos de investigación en otros campos, como el efecto de las sales, los álcalis y los ácidos en relación con la fiebre aftosa y las tripas, así como otros proyectos de igual importancia. Estos proyectos fueron desarrollados en Institutos científicos reconocidos internacionalmente y en Universidades bajo la supervisión de profesores, científicos e investigadores altamente calificados y

respetados. Durante los últimos siete u ocho años, se han gastado más de 800.000 dólares en estos proyectos.

Hoy Inzca es consciente de la importancia de la investigación científica y de los estudios realizados, y por ello se ha comprometido a continuar esta misión y ha alentado la reestructuración del SWG para que este grupo se transforme en el Grupo de Trabajo Científico Internacional (ISWG) de la industria de la tripa natural, que incluya a las asociaciones de Japón y China. Ahora la investigación científica con respecto a las tripas es un tema mundial.

El ISWG, es por lo tanto, un grupo formado por delegados de Inzca, de asociaciones europeas, norteamericanas, japonesas y chinas abocadas a estudiar, proponer, e implementar estudios científicos e investigación sobre las tripas naturales, con el objetivo de que la opinión pública, los científicos y el gobierno tomen conciencia de nuestros productos y de sus propiedades. Este trabajo científico es de propiedad de todos los participantes de este ramo, por lo tanto, resultará en beneficios y bienestar para toda la industria.

#### CONVENCIÓN ANUAL

El encuentro anual de Inzca, que se lleva a cabo una vez al año, en primavera, en distintos lugares del mundo, convoca a 180 compañías miembros que provienen de 35 países diferentes. Hay miembros de Inzca en los cinco continentes. Entre sus miembros se incluyen productores, proveedores y co-

mercializadores de productos de tripa natural, fabricantes de equipamientos usados en los procesos de elaboración de las tripas naturales, así como también asociaciones nacionales que representan compañías de tripas naturales para embutidos. En 2005, el encuentro anual se realizó en El Cairo (Egipto) por primera vez fuera de Europa. A continuación, en 2006 la Convención anual se llevó a cabo en Pekín, China. Este año Inzca lleva a Valencia su Convención, que estará presidida por José Barea, administrador de Levantina Barea, y que contará con la presencia de destacadas personalidades como Cristina Laso-Sanz, de la Dirección General de Sanidad y Protección de los Consumidores (DG SANCO), quien asistirá a la reunión como conferenciante principal de la Sesión General, que será traducida simultáneamente en cinco idiomas.

El encuentro anual de Inzca ofrece a los miembros oportunidad para gestionar sus agendas comerciales y asistir a seminarios y talleres de interés. Una de las razones principales del éxito de este encuentro anual es la posibilidad de coordinar sus acuerdos comerciales con colegas de todo el mundo. Las convenciones también incluyen una variedad de actos sociales, tales como cócteles de recepción, conferencias generales donde se pueden escuchar a los expertos líderes de la industria, visitas a fábricas locales y el banquete anual.

El Grupo de Trabajo Científico Internacional (ISWG) presentará sus hallazgos de investigación. Esta parte inapreciable de Inzca se dedica al desarrollo de nuevos productos y tecnologías en el campo de la tripa natural. Se invita también a las compañías españolas de tripa natural que no sean miembros de Inzca a participar del encuentro anual.

El encuentro anual tendrá lugar en el lujoso hotel Las Arenas, ubicado en el bellissimo balneario de Valencia. Los miembros tendrán la posibilidad de tomarse un respiro en sus negocios y experimentar la fascinación de Valencia a través de un recorrido turístico. El próximo año, la 43ª Convención anual se llevará a cabo en Atenas, Grecia. ●

Más información: [www.inzca.org](http://www.inzca.org).