TRUEFOOD

Traditional United Europe Food

FOOD- CT-2006-016264

Añadiendo valor a los alimentos tradicionales

COORDINADOR Dr. Daniele Rossi

Chairman of CIAA Research Group – Bruselas

Co-chairman de la plataforma Tecnológica "Food for Life"

Director General de Federalimentare - Italia

Administrador del SPES GEIE -Romea

SIXTH FRAMEWORK PROGRAMME

Indústria Europea de Alimentación y bebidas

La indústria de alimentación y bebidas es el sector de mayor facturación en la Unión Europea

1. **Transforma más del 70 % de la producción de la Unión Europea de materias primas agrícolas, y da empleo a 3.9 millones de personas principalmente pequeñas y medianas empresas (PYMEs).**

2. **Estos productos suponen un volumen de ventas de 840 mil millones de euros en 2006 (las PYMEs contribuyen al 60 % de este volumen de ventas).**

3. **Una gran parte de la industria alimentaria de la Unión Europea produce alimentos tradicionales. El sector de los alimentos tradicionales consiste principalmente de pequeñas y medianas empresas representando más del 70% del empleo de la industria de la alimentación y bebidas.**

TRUEFOOD y la indústria Europea de Alimentación y Bebida

1. TRUEFOOD introduce innovaciones en la indústria tradicional de alimentación y bebidas para mantener y aumentar su competividad en un mercado global.

2. Esto se consigue mediante la investigación, el desarrollo, la formación, las demostraciones, la difusión, la transferencia de tecnologia y la gestión de proyecto.

3. Para mejorar la competividad de la industria de la alimentación y bebidas, Truefood promociona Investigación e Innovación en:
   - Procesos
   - Productos
   - Organizaciones (incrementando su dimensión)
   - Logística
   - Etiquetado, información al consumidor, embalaje, loncheado.

PROYECTO TRUEFOOD
Identificación

TÍTULO DEL PROYECTO: Traditional United Europe Food

NÚMERO DE CONTRATO: Food-CT- 2006-016264

DURACIÓN: 4 años, del 1 Mayo 2006 hasta 30 Abril 2010

COSTE DEL PROYECTO: 21 millones € de los cuales 15,5 millones son financiados por la Unión Europea dentro del 6º Programa Marco RTD

EU TIPO DE INSTRUMENTO: Proyecto integrado (IP) –6th Framework Programme –3rd Call

PRIORIDAD TEMÁTICA: Calidad y seguridad de los Alimentos (Prioridad 5)

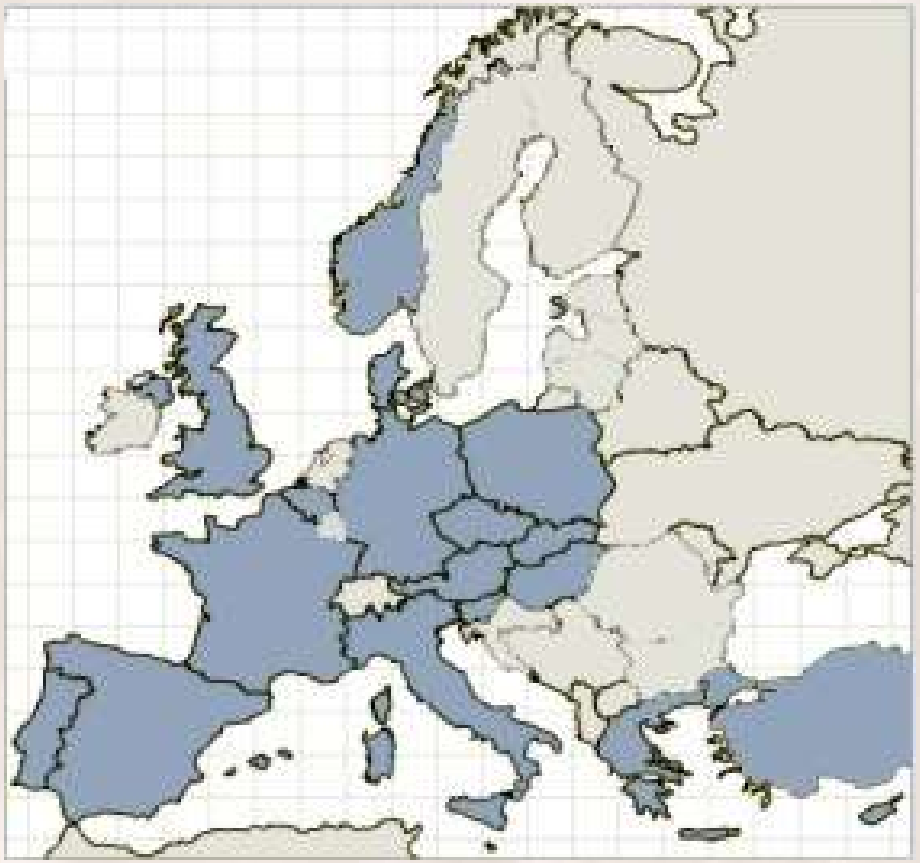
COORDINADOR DEL PROYECTO: SPES GEIE (Spread European Safety- European Economic Interest Grouping). El equipo asociado se compone de 11 federaciones de indústrias de alimentos y bebidas que representan 35.000 pequeñas y medianas empresas europeas.: ANIA(FR) – FEDERALIMENTARE(IT)- FEVIA (BE)-FFDI(CZ)- FHFI(HU)- FI(DK)- FIAA/LVA(AT)- FIAB(SP)- FIPA(PT)- SETBIR(TR)-SEVT(GR)

TRUEFOOD Partnership

Los socios del proyecto son "centros de excelencia" en I+D con gran experiencia en transferencia tecnológica

1. SPES GEIE –11 Countries
2. Institute National de la Recherche Agronomique (France)
3. Ente per le Nuove Tecnologie, l'Energia e l'Ambiente (Italy)
4. Matforks AS, Norwegian Food Research Institute (Norway)
5. Agricultural University of Athens (Greece)
6. Ghent University (Belgium)
7. Association de Coordination Technique pour l'Industrie Alimentaire (France)
8. Istituto Nazionale di Ricerca per gli Alimenti e la Nutrizione (Italy)
9. Institut de Recerca i Tecnologia Agroalimentàries (Spain)
10. Warsaw Agricultural University, Faculty of Human Nutrition and Consumer Sciences (Poland)
11. National Agricultural Research Foundation (Greece)
12. Technische Universität München (Germany)
13. Institute of Chemical Technology Prague (Czech Republic)
14. Università degli Studi di Perugia (Italy)
15. Universidade Católica Portuguesa Escola Superior de Biotecnologia (Portugal)
16. Progetto Europa Regions S.r.l. (Italy)
17. Campden & Chorleywood Food Industry Development Institute Hungary Kht. (Hungary)
18. Agricultural Institute of Slovenia (Slovenia)
19. Technological Educational Institution of Ionian Islands (Greece)
20. University of Applied Sciences of Weihenstephan (Germany)
21. Università degli Studi di Milano (Italy)
22. Food Industrial Research and Technological Development Company SA (Greece)
23. Istituto Superiore di Sanità (Italy)
24. University of Ljubljana (Slovenia)
25. Confédération des Industries Agro-Alimentaires de l'UE (Belgium)
26. Centre National Interprofessionnel de l'Economie Laitière (France)
27. Agriconsulting S.p.A. (Italy)
28. Genus plc. – Pic (United Kingdom)
29. Adour Bio Conseil (France)
30. Norwegian University of life Sciences (Norway)
31. Slovak Agricultural Research Centre (Slovakia)

TRUEFOOD Partnership – Países participantes-



1. Austria
2. Belgium
3. Czech Republic
4. Denmark
5. France
6. Germany
7. Greece
8. Hungary
9. Italy
10. Norway
11. Poland
12. Portugal
13. Slovakia
14. Slovenia
15. Spain
16. Turkey
17. United Kingdom

¿Por qué TRUEFOOD?

- Para incrementar la competividad de alimentos los tradicionales mediante la identificación de innovaciones que se ajusten a la política y normativa de seguridad de la UE y que garanticen la calidad de los alimentos tradicionales , y al mismo tiempo satisfagan las demandas generales de los consumidores

- Los consumidores de alimentos tradicionales demandan productos que sean completamente seguros en lo que respecta a riesgos microbiológicos y también que sufran un procesado sea mínimo, que no contengan conservantes y sean de alto valor nutricional y sensorial.

- La innovación se ha centrado en las necesidades de producción y los sistemas de procesamiento a gran escala, y las PYMES a menudo carecen de instalaciones o capital suficiente para introducir sistemas de aseguramiento de la calidad microbiológica o toxicológica.

- Las industrias productoras de alimentos tradicionales necesitan realizar esfuerzos para introducir innovaciones en la producción primaria o en el tratamiento de sus productos para mejorar los valores nutricionales, manteniendo o mejorando la calidad sensorial.

Productos tradicionales

Los objetivos de TRUEFOOD son mejorar la calidad y la seguridad e introducir innovaciones en la producción europea de productos tradicionales mediante la investigación, transferencia tecnológica, difusión y pruebas piloto.

Los productos tradicionales incluyen no sólo Los productos con Denominación de Origen e indicaciones geográficas protegidas sino también productos locales y nacionales usados en la cocina tradicional

El proyecto se basa en aumentar el valor tanto para los consumidores como para los productores y en el apoyo al plan de desarrollo de negocio de los componentes de la cadena utilizando el enfoque desde la granja hasta la mesa .

Producto alimentario tradicional

Producto consumido frecuentemente o asociado a celebraciones y/o épocas del año específicas, normalmente trasmitido de generación en generación, elaborado con esmero de una forma concreta según la herencia gastronómica, con poco o ningún procesado/manipulación, diferenciado y conocido por sus propiedades sensoriales y asociado con una localidad, región o país determinado.

Objetivos TRUEFOOD

1. Identificar y cuantificar las percepciones, expectativas y actitudes de los consumidores en relación a la seguridad y la calidad de los alimentos tradicionales e innovaciones que podrían ser introducidas en la industria de alimentos tradicionales.

2. Identificar, evaluar y transferir innovaciones a las industrias que garanticen la seguridad, especialmente con respecto a peligros microbiológicos y químicos.

3. Identificar, evaluar y transferir innovaciones a la industria, las cuales mejoren la calidad nutricional y al mismo tiempo mantener y mejorar las características de calidad que desean los consumidores (sensorial, medio ambiente, bienestar animal).

4. Apoyar la comercialización y desarrollo de la cadena de suministro de productos alimentarios tradicionales.

5. Establecer un sistema eficaz y sostenible de transferencia tecnológica de innovación especialmente a las PYMES de la alimetación tradicional

Estructura TRUEFOOD
-Coordinación SPES EEIG-

ASAMBLEA GENERAL

Todos los miembros y Federaciones Nacionales están representados con igual derecho de voto

DIRECCION

INRA - DR. J. Culioli

IPR Comité

Grupo Técnico

WP0 – PROYECTO CO-ORDINACION GENERAL –Auditoría y Gestión Proyecto

SPES –Dr. D. Rossi

DIRECCION CIENTIFICA

INRA – Prof. G. Corrieu

DIRECCION INDUSTRIAL

ENEA - Dr. M. Leonardi

WP1
MATFORSK
Determinación de la percepción, expectativas y actitudes de los consumidores

WP2A
INRA
Innovación para mejorar la seguridad microbiológica de los productos tradicionales de origen del animal

WP2B
ENEA
Control de los peligros biológicos y químicos en los productos tradicionales

WP3
AUA
Predictive modelling and risk assessment of TFPs

WP4
IRTA
Mejora nutricional de la calidad y de productos tradicionales según demanda del consumidor

WP5
UGENT
Mejora del marketing y de la cadena de organización de suministro

WP6
ACTIA
Evaluación en pruebas piloto, difusión y transferencia de innovaciones a la Industria

WP7
INRAN
Medio ambiente
Sociedad
Impacto económico y humano de la innovación

WP8
SPES
Difusión, formación y transferencia de tecnologia

WP2A INRA

Innovación para mejorar seguridad microbiana de productos tradicionales desde el origen del animal .

- Seguridad microbiológica de la leche
- Seguridad microbiológica del queso tradicional
- Condiciones ambientales de maduración del queso .
- Estrategia de bio preservación de la carne de cerdo

WP2B ENEA

Control de los riesgos biológicos en TFPs.

- Detección de mycotoxinas en la cerveza. HACCP para el sistema tradicional de producción de cerveza

- Nitrosaminas, aminas biógenas, acrilamide y furanos en la cerveza y pescado fermentado

- Transferencia OCPs y PCBs en productos cárnicos.
- Envasado activo (atmósfera modificada /sistemas de envasado y nuevos materiales), Estimación de la exposición que sufren los consumidores a las sustancias que migran de los envases activos

WP1 MATFORSK

Determinación de percepciones, expectativas y actitudes de los consumidores

- Obtener definiciones del concepto de productos tradicionales
- Concepto de innovaciones relacionadas con alimentos tradicionales
- Percepción, expectativas y actitudes del consumidor frente a productos tradicionales

Pilar científico Dirección INRA Prof. G.Corrieu

WP4 IRTA

Mejora nutricional de la calidad de los TFPs de acorde con la demanda del consumidor (WP1).

-Composición Nutricional de la leche tradicional y sus productos derivados .
-Adaptación del contenido de sal en jamón curado y en salmón.
-Composición nutricional de fruta fresca y verduras.

WP3 AUA

Predictive modelling and risk assessment of TFPs.

- Definir un sistema de gestión de la seguridad de los TFPs.
- Evaluar y cuantificar los factores más importantes que afectan a los patógenos e incluirlos en un modelo matemático.
- Modelos predictivos y valoración del riesgo microbiológico en TFPs

WP6 ACTIA

Demostraciones, pruebas piloto y transferencia de innovaciones a la industria

Los objetivos generales del WP6 son: validar y demostrar innovaciones a la industria
Evaluación del impacto de los conocimientos generados.
Optimización de tecnologías existentes y desarrollo de tecnologías innovadoras

WP5 UGENT

Mejora del marketing y organización de los métodos de TFPs

- Identificar y cuantificar los cuellos de botella y los factores de éxito que deben afrontar las PYMES ;
- Comparar el funcionamiento de la cadena de suministro en los estados miembros (carne, verduras)
-Comparar la perspectiva de los productores de alimentos con los consumidores;
- Desarrollar un instrumento de referencia relativo a la efectividad del marketing para evaluar la posición de las empresas ;
-Desarrollar indicadores para determinar el rendimiento de la cadena de producción;
-Evaluar la viabilidad y acceptabilidad de posibles mejoras para mejorar las capacidades de marketing.;
-Analizar el impacto potencial de sistemas de innovación para TFP.

Industrial pilar Dirección ENEA

Dr. Marina Leonardi

WP8 SPES

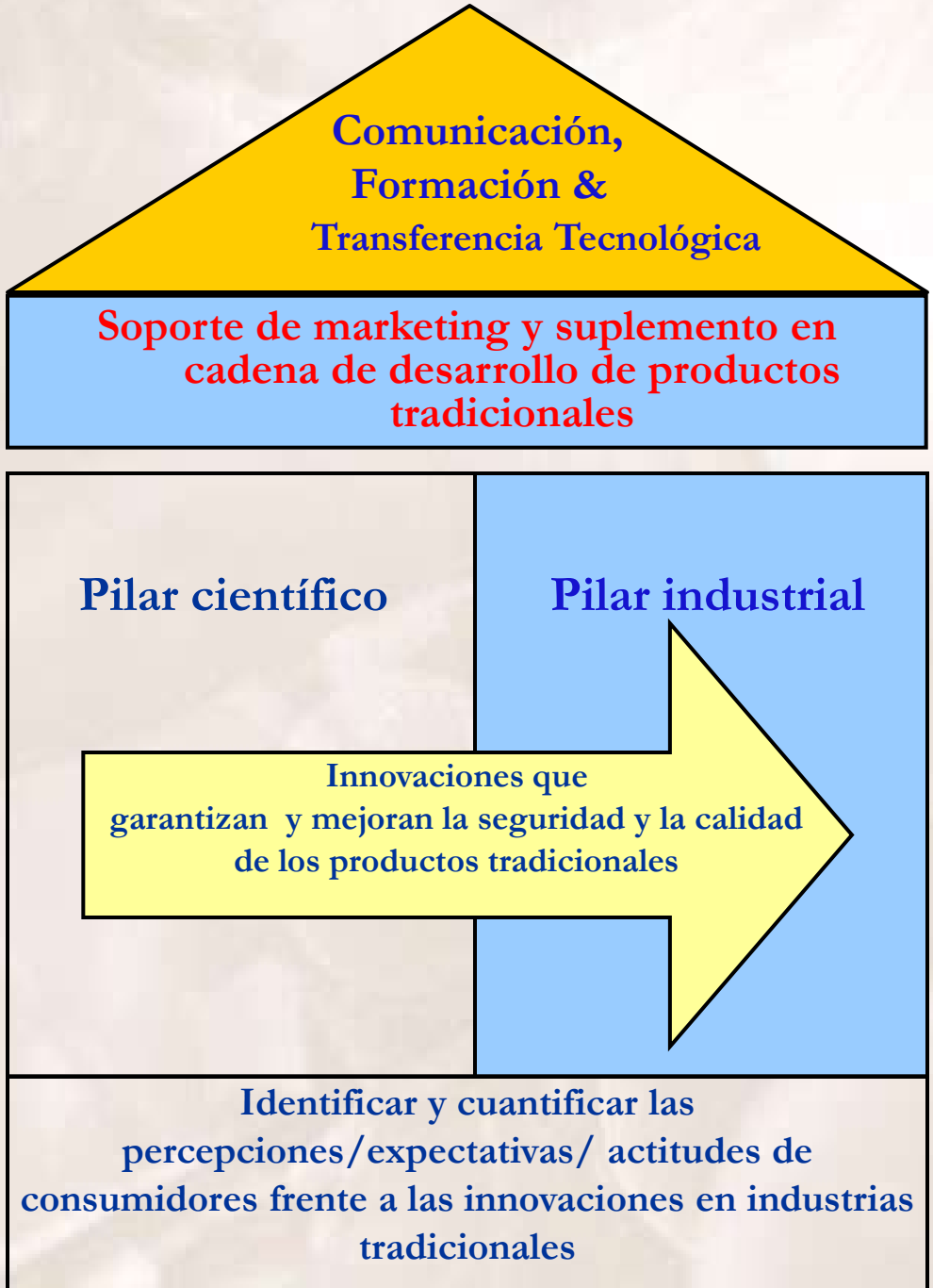
Difusión y transferencia tecnológica

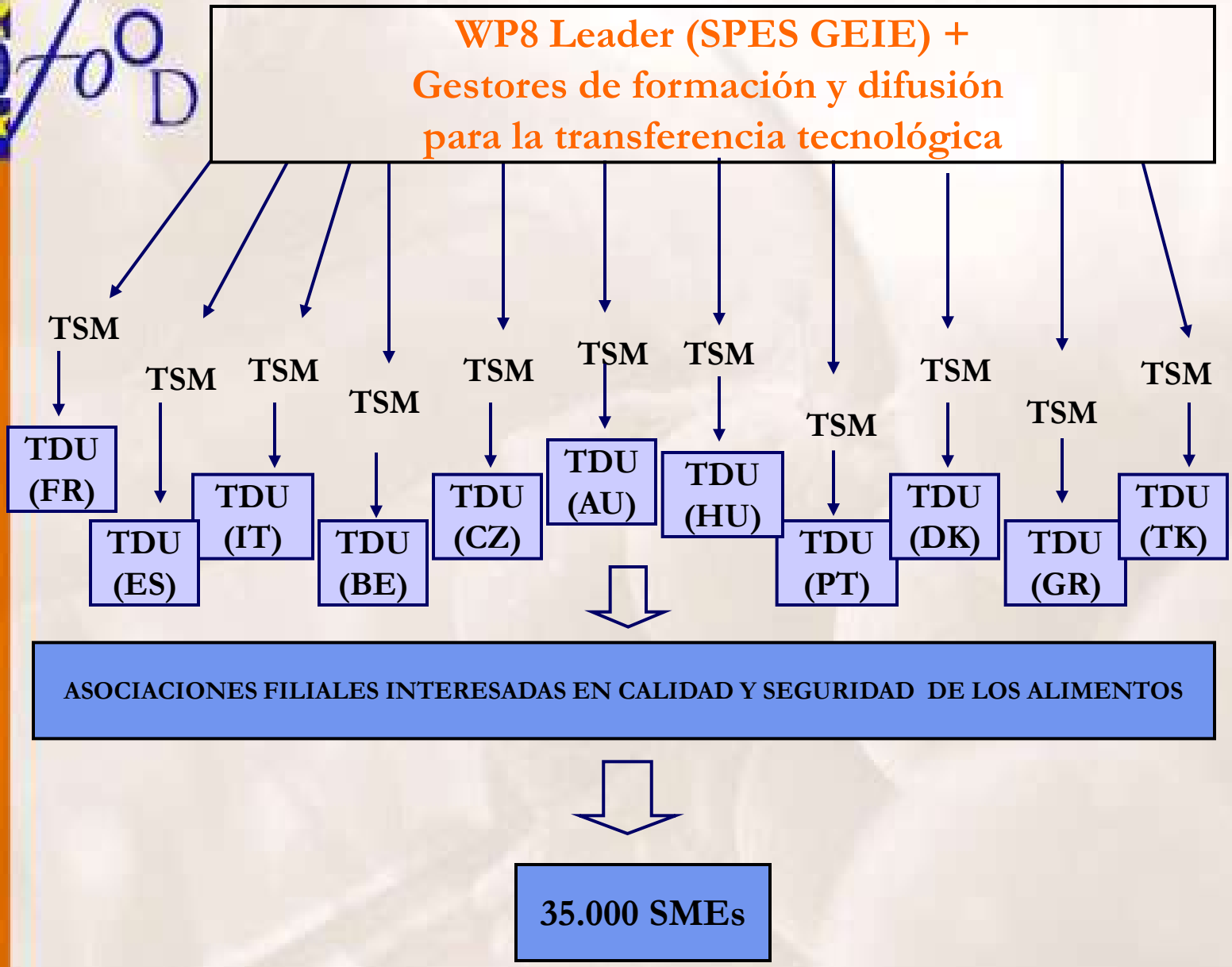
-Identificar y superar barreras en transferencia tecnológica;
-Presentar la innovación científica en formatos adecuados para industrias y otros organismos interesados;
-Desarrollar un sistema de comunicación sostenible y a largo plazo:
-Expandir la capacidad de difusión de las federaciones de industrias europeas de alimentos

WP7 INRAN

Impactos ambientales, sociales, humanos y económicos de innovación

-Modelos de innovación individual y colectiva en la industria de TFP, siguiendo criterios de protección geográfica y gestión de las herencias locales
-CCP para contaminación ambiental Inexistente en la producción de TFPs
-Efectos de los cambios en la composición nutricional en TFPs en parámetros fisiológicos, seleccionados como biomarcadores de enfermedades degenerativas crónicas de riesgo
-Screening de herramientas para el análisis cuantitativo de diferencias sociales y culturales en relación a TFPs en diferentes países europeos.
-Difusión de la información en relación a los beneficios para la salud de los TFPs
-Gestión de la innovación en TFPs e impacto en las PYMES


Comunicación,
Formación &
Transferencia Tecnológica
Soporte de marketing y suplemento en cadena de desarrollo de productos tradicionales
Pilar científico
Pilar industrial
Innovaciones que garantizan y mejoran la seguridad y la calidad de los productos tradicionales
Identificar y cuantificar las percepciones/expectativas/ actitudes de consumidores frente a las innovaciones en industrias tradicionales


WP8 Leader (SPES GEIE) +
Gestores de formación y difusión
para la transferencia tecnológica
TSM
TDU (FR)
TSM
TDU (ES)
TSM
TDU (IT)
TSM
TDU (BE)
TSM
TDU (CZ)
TSM
TDU (AU)
TSM
TDU (HU)
TSM
TDU (PT)
TSM
TDU (DK)
TSM
TDU (GR)
TSM
TDU (TK)
ASOCIACIONES FILIALES INTERESADAS EN CALIDAD Y SEGURIDAD DE LOS ALIMENTOS
35.000 SMEs

Contactos:

info@truefood.eu

www.truefood.eu

Mejora de la calidad de la carne cerdo y sus productos para el consumidor

www.q-porkchains.org

Resumen datos

Un proyecto integrado de la Unión Europea FP6 (IP)* Prioridad 5; Calidad y seguridad de alimentos.

Duración: 60 meses (enero de 2007 - diciembre de 2011)

62 socios
- Europa (DK, NL, DE, SE, GR, BE, UK, PL, ES, FR, FI, IE, IT, NO, HU, BG)
- Países no europeos (CN, ZA, BR, EE.UU)

Presupuesto:20.7 millones de euros (70 % de la Unión Europea)

*IP: objetivo : Incrementar la competitividad en Europa , dirigiéndose a las mayores necesidades de la sociedad. La tarea principal es facilitar el conocimiento para nuevos procesos de producción, servicios, etc.

Origen y motivación

Más del 46 % de toda la carne consumida en la Unión Europea es carne de cerdo. Su consumo en algunos estados miembros es de más del 50% y la Unión Europea es también productora de más de una quinta parte de la carne de cerdo mundial.

La alta demanda también ha aumentado el interés de los consumidores. La calidad de carne de cerdo y sus productos es una cuestión crucial para los consumidores que quieren que los productos estén garantizados y sean trazables desde la granja hasta la mesa.

Los productores necesitan sistemas de producción que generen beneficios pero que sean sostenibles para poder ser competitivos

La cadena de producción de carne de cerdo europea por lo tanto, necesita nuevos instrumentos para ser capaz de satisfacer estas demandas.

Se deberían satisfacer a la vez las demandas de la industria y las del consumidor!

Project Partners

El proyecto comprende a 62 socios de 19 países diferentes:

20 Universidades
15 centros de Investigación
27 Industrias y Asociaciones industriales
57 Instituciones localizadas en la Unión Europea
5 instituciones localizadas en China, Sudáfrica, Brasil y en Estados Unidos

EU/EES Partners

INCO/TC Partners

Universidad de Copenhagen
Universidad of Aarhus
Universidad deWageningen
Universidad de Bonn
Universidad de ciencias agrónomas de Suecia
Universidad agricultural de Grecia
Universidad de Gent
Universidad de Newcastle
Universidad técnica de Łodz
Universidad Politécnica de Madrid
Instituto politécnico LaSalle Beauvais
Universidad de Helsinki
Colegio Royal de Veterinaria
Academia de Ciencia de Polonia
Universidad College de Dublín
Universidad de Nápoles
Inst.Nacional (fr)para Investigación agrícola
Instituto de Tecnología alimentaria y investigación agrícola.

Teagasc, Ashtown centro de investigaci alimentaria
Instituto de Investigación alimentaria
ASGVeehouderij BV
Instituto Danés de investigación de la carne
Instituto Central de Investigación alimentaria
Agrotecnología y ciencias de la Alimentación
RIKILT- Instituto de seguridad alimenta
Colegio agricultura de Escocia
Colegio danés de negocios cárnicos
Universidad agrónoma de Nanjing
Universidad de Pretoria
Fundance, universidad de Sao Paulo
Instituto de ciencias animales/Academia de ciencias agrónomas de China
Universidad del estado de Cansas

Socios
SMEs/empresas/industrias/asociaciones

- Danish Crown
- Vion Food Group
- Nutreco, Swine Research Centre
- Chainfood
- Pigchamp Pro
- Casademont
- Esteban Espuña
- Qualitype
- Erzeugergemeinschaft Osnabrueck
- Zentralverband der Deutschen Schweineproduktion
- Association of Meat Processors in Bulgaria
- Chambre Régionale d'Agriculture de Bretagne
- Institut de la Filière Porcine
- Glon Group
- France Hybrides
- Pig Improvement Company UK Limited

- GIQS – Grenzüberschreitende Integrierte Qualitätssicherung
- Agri Chain Competence Centre

Importancia científica del Q-PorkChains

•Tecnologías innovadoras para mejorar los productos de la carne de cerdo según las expectativas de los consumidores en referencia a calidad, nutrición y conveniencia

•Nuevos instrumentos de control molecular que pueden ser aplicados en la producción de carne de cerdo

•Desarrollo de nuevos métodos para predecir cómo los sistemas de producción afectan a la calidad de la carne de cerdo, el bienestar animal y la seguridad, basándose en modelos y en bases de datos existentes

•Gestión Integrada y sostenible de la cadena de producción de la carne de cerdo

Importancia socio-económica del QPorkChains

- Responder a la demanda creciente de productos saludables de carne de cerdo de alta calidad producidos respetando el bienestar del animal.

- Añadir un valor extra a los productos de carne de cerdo en beneficio de los productores.

- Proteger los intereses de los consumidores y de la sociedad en cuanto a la calidad de los alimentos.

- Difundir las tecnologías a las PYMEs que posean capacidad para explotarlas.

- Contribuir a asegurar la producción sostenible de carne de cerdo

Resultados del Proyecto

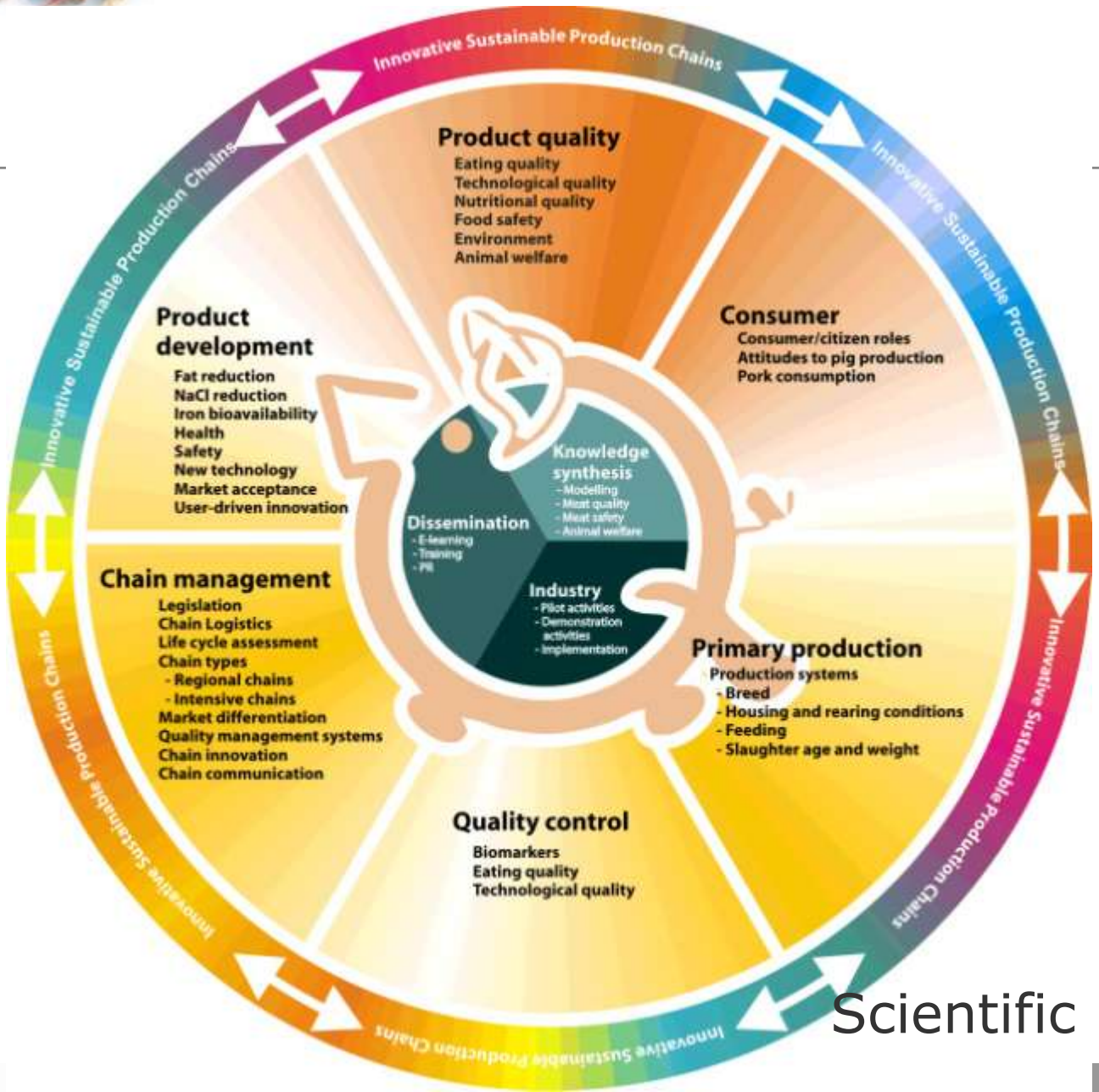
•Análisis de las preferencias del consumidor

•Nuevos instrumentos para comercializar productos de carne de cerdo basados en la calidad y la seguridad.

•Mejora de los productos derivados del cerdo comercializados de acuerdo con las exigencias del mercado europeo

•Un programa de divulgación que implique a todos los socios participantes y componentes de la cadena de la carne

•Capacitación en las nuevas técnicas y estrategias desarrolladas



Scientific key activities

Dirección del proyecto

Coordinador del Proyecto

Prof. Anders H. Karlsson

Universidad de Copenhague

Dinamarca

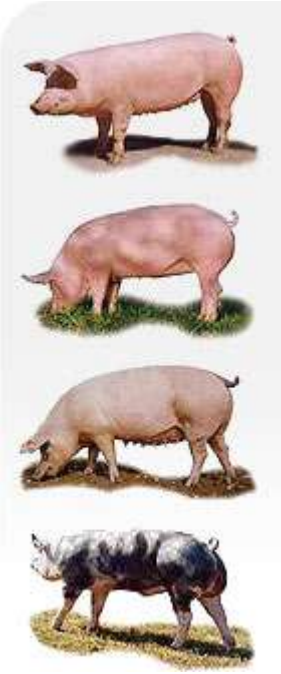
Módulo I: consumidores y mercado

Coordinador: Profesor Klaus G. Grunert Aarhus Universidad (MAPP), Dinamarca

Objetivo de módulo:
Desarrollar nuevos instrumentos para el desarrollo y el marketing de productos a base de carne de cerdo basándose en la evaluación de diferentes conductas hacia la producción de cerdo como ciudadanos y como consumidores

Actividades clave:
- Papel como consumidores y como ciudadanos
- Actitudes hacia la producción de carne cerdo
- Consumo de carne de cerdo
- Desarrollo del producto

Módulo II: producción de cerdo



Coordinador: Prof. Michel Bonneau
INRA, Rennes, France

Objetivo del módulo:

Desarrollar herramientas para mejorar la sensibilización ante sistemas de producción sostenibles a nivel de la granja y siguiendo las demandas de la sociedad

Actividades clave:
- Sistemas de producción
- Razas
- Condiciones de cría
- Alimentación
- Edad y peso al sacrificio

Módulo III: desarrollo de productos

Coordinador: Dr. Jacint Arnau
IRTA, Girona, Spain

Objetivo del módulo:

Desarrollo de tecnologías innovadoras para mejorar los productos del cerdo en línea con las demandas de los consumidores en aspectos de calidad, nutrición y conveniencia.

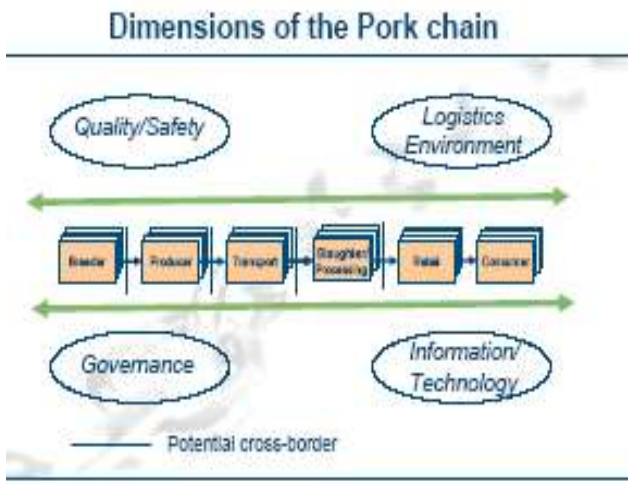
Actividades claves:
- Reducción de NaCl
- Reducción de la grasa
- Biodisponibilidad del hierro
- Nuevas tecnologías

Módulo IV: gestión de la cadena

Coordinador: Prof. Jacques H. Trinekens
Wagening University, Holanda

Objetivo del Módulo:

Identificar y desarrollar instrumentos para integrar una gestión eficiente y sostenible de una producción y su sistema de distribución europeos diversificados.



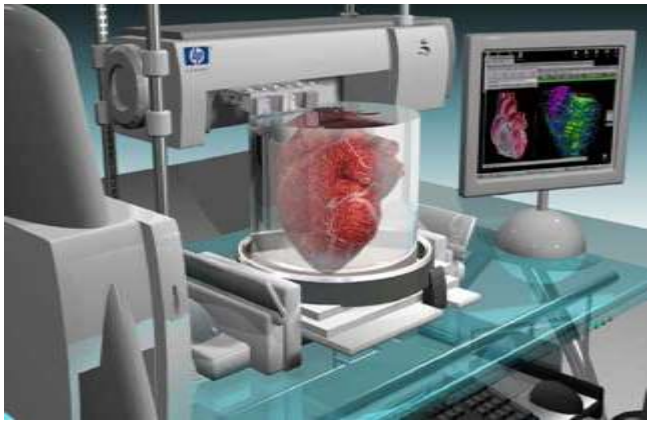
Actividades claves:
- Legislación
- Logística
- Evaluación del ciclo de Vida
- Sistemas de gestión de calidad
- Comunicación en la cadena
- Innovación en la cadena

Módulo V: métodos moleculares para el control de calidad

Coordinador: Prof. Niels Oksbjerg
Aarhus University (DJF) Dinamarca

Objetivo del módulo:
Desarrollar y aplicar nuevos instrumentos de control moleculares en la producción de carne de cerdo

Actividades clave:
- Biomarcadores
- Desarrollo de métodos “omics" para el control de calidad
- Uso de nuevos instrumentos para el control de calidad de los productos de carne de cerdo en las diferentes etapas de la cadena.

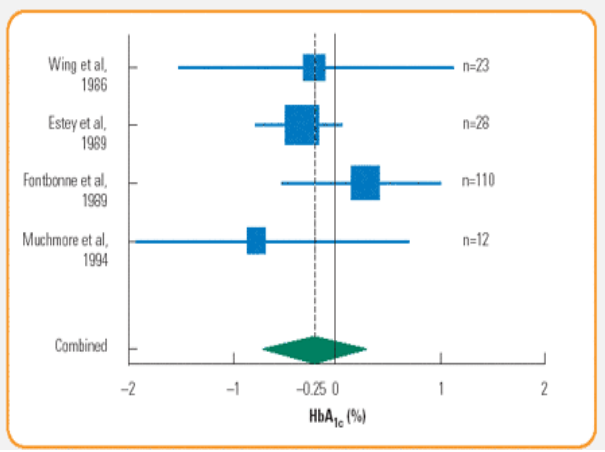


Módulo VI:síntesis de conocimientos

Coordinador: Dr Karel H de Greef
Universidad de Wageningen , Holanda

Objetivo del módulo:
Desarrollar modelos de predicción para la calidad y seguridad de la carne de cerdo en base a los sistemas de producción

Síntesis de los conocimientos existentes en el campo de la calidad y seguridad de la carne de cerdo, así como del bienestar del animal:
- Modelado
- Calidad de la carne
- Seguridad de la carne
- Bienestar animal



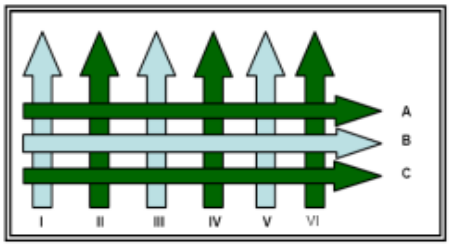
Módulo A: pruebas piloto y demostraciones

Coordinador: Prof. Brigitte Petersen
Universidad de Bonn, Alemania

Objetivo de módulo:
Facilitar la cooperación con PYMEs sobre estudios piloto de investigación y actividades de demostración y desarrollar la colaboración entre organizaciones a lo largo de la cadena de la carne de cerdo

- **8 estudios piloto**
- **2 demostraciones**

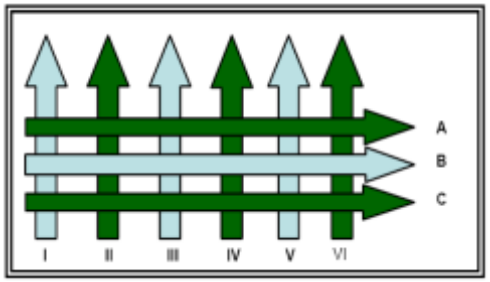
Más información: www.q-porkchains-industry.org



Módulo B: Difusión de conocimientos

Coordinador: Prof. asociado Mette Christensen
Universidad de Copenague, Dinamarca

Objetivo del módulo:
Transferir el conocimiento generado en el proyecto a los usuarios en todos los niveles.



Actividades claves:
Material de enseñanza virtual (www.porktraining.org)
Demostraciones para PYMEs (www.q-porkchains-industry.org)
PR General (www.q-porkchains.org

Boletines semestrales de noticias

- Septiembre
- Marzo

Newsletter

Q-PORK CHAINS

September 2009 - Number 5

Q-PorkChains

newsletter fifth edition

The Q-PorkChains Newsletter is published biannually on the public project homepage - **www. q-porkchains.org**. The objective of the newsletter is to disseminate news and new knowledge in the field of pig and pork production obtained from the Q-PorkChains project to stakeholders at all levels. The newsletter is divided into different sections specifically directed towards different target groups, i.e. Pig production, Industry, Consumer, Teaching & training and Science. Subscribe the notification at the homepage and receive the newsletter in your mailbox.

In this newsletter you can read about

- A new book on European pork chains.
- Improving the quality of pork for the consumer.
- Biomarkers can predict pork quality.
- Pilot activity: Use of rapid methods for animal health, animal welfare and food safety.
- Pork consumption in Brazil: Consumers, citizens and the market.
- Animal welfare - friendly pig housing systems.
- A succesful EU seminar in Copenhagen.
- Open international QPC mid-term conference in Bonn.

Subscripción en www.qporkchains.org

Agradecimientos

The authors gratefully acknowledge from the European Community financial participation under the Sixth Framework Programme for Research, Technological Development and Demonstration Activities, for the Integrated Project

Q-PORKCHAINS FOOD-CT-2007- 036245.