

CTAQUA trabaja con Abelló Linde y Esteros de Canela en innovador proyecto para alargar vida útil del pescado

Noticias

El objetivo de 'ACTIVEOLIVE' es valorizar los excedentes de la industria oleícola, extrayendo compuestos de alto valor añadido

La mejora de la calidad es un objetivo permanente de las empresas comercializadoras de productos pesqueros y acuícolas. Además, con la finalidad de mantener su competitividad, trabajan para llegar a mercados más alejados y distribuir sus productos en las mejores condiciones de seguridad alimentaria; planteándose esta misión como un trabajo de innovación constante.

CTAQUA conoce de cerca los retos del sector e incluye en sus líneas de actuación el apoyo a la comercialización a través del diseño de estrategias, la innovación en la transformación y la conservación, así como el aprovechamiento de los subproductos. Por ello, participa como organismo de investigación en el **proyecto Feder Interconecta "ACTIVEOLIVE"**.

El objetivo de 'ACTIVEOLIVE' es valorizar los excedentes de la industria oleícola, extrayendo compuestos de alto valor añadido. Estos compuestos serán aplicados a tecnologías de conservación que permitirán incrementar la vida útil de productos altamente perecederos, como los pesqueros y hortofrutícolas.

El proyecto, liderado por la cooperativa jiennense 'Olivar de Segura' y coordinado por el Centro Tecnológico CITOLIVA, cuenta con la participación de socios procedentes de diferentes provincias andaluzas: Abelló Linde, Esteros de Canela, Bandesur, SPGROUP y Miguel García Sánchez e Hijos, SA.

El fabricante de gases industriales, Abelló Linde, y la empresa productora y comercializadora acuícola, Esteros de Canela, participan en este proyecto de la mano de CTAQUA, ya que ambas recibirán nuestro asesoramiento en las actividades que desarrollarán en el marco del mismo.

En concreto, Abelló Linde se encargará de realizar las pruebas de conservación definiendo las mezclas de gases más adecuadas para asegurar una correcta conservación de los alimentos, atendiendo a las particularidades de nuevos envases activos desarrollados en el proyecto. Mientras que Esteros de Canela realizará las pruebas de envasado de los productos pesqueros utilizando los nuevos envases y las mezclas de gases definidas por Abelló.

Este trabajo conjunto permitirá probar la utilidad real a escala industrial de los prototipos que se desarrollen durante la ejecución del proyecto y evaluará el incremento de la vida útil de los productos, verificando el grado de mejora conseguido.

Los resultados obtenidos en ACTIVEOLIVE beneficiarán tanto a las empresas comercializadoras de productos pesqueros y acuícolas como a las del sector hortofrutícola, permitiendo alargar la vida útil y mejorando la calidad de sus productos en la cadena de comercialización.

ACTIVEOLIVE ya está en marcha y se prevé su finalización en diciembre de 2014. Su ejecución supondrá una inversión de más de 2M€, de los cuales casi el 50 por ciento se corresponde con la aportación del Fondo Europeo de Desarrollo Regional (FEDER), dentro del Programa Operativo Fondo Tecnológico 2007-2013, gestionado por el Centro para el Desarrollo Tecnológico e Industrial (CDTI).

Redacción