Investigadores de la UCA buscan nuevas formas de aprovechar los subproductos generados en la acuicultura

Noticias
En el proyecto VALORA, que está cofinanciado por el Fondo Europeo de Pesca y la Fundación Biodiversidad, también participan el Grupo Tres Mares, Esteros de Canela y CTAQUA

Minimizar el impacto que ocasionan los subproductos generados dentro de la acuicultura e incrementar la rentabilidad del sector de transformados del mar a través del desarrollo de nuevos productos, son los objetivos del proyecto VALORA: Mejora del rendimiento de la industria transformadora de pescado a través de productos de alto valor añadido, puesto en marcha por investigadores del grupo de Ingeniería y Tecnología de los Alimentos de la Universidad de Cádiz, dirigidos por el profesor Víctor M. Palacios Macías.

Este trabajo cuenta con la colaboración del Grupo Tres Mares, Esteros de Canela y el Centro Tecnológico de Acuicultura de Andalucía, CTAQUA, y busca la sostenibilidad económica y medioambiental del sector a través de un aprovechamiento más completo de los subproductos derivados del tratamiento del pescado, así como la reducción del impacto medioambiental de estos. En otras palabras, “el proyecto trata de aprovechar los subproductos generados en el fileteado del pescado, para generar productos de interés alimentario, desde las clásicas hamburguesas, albóndigas, patés, etc., hasta nuevos diseños originales como el pan de pescado, y alguna especialidad japonesa que estamos empezando a desarrollar. Todo desde la perspectiva de ofrecer productos con gran valor nutritivo aprovechando todos los recursos”, como explica el responsable del proyecto, el investigador Palacios Macías.

Para el desarrollo de productos reestructurados de alto valor añadido, se trabajará con doradas y truchas de acuicultura, de modo que sea posible definir un protocolo de actuación extrapolable a cualquier producto de pescado independientemente de su procedencia. Algunos de los subproductos de esta industria son una fuente proteica, grasa y vitamínica de nutrientes, por lo que pueden encontrarse en ellos una serie de ingredientes potencialmente funcionales y beneficiosos para la salud, facilitando la posibilidad de obtener productos de alto valor añadido derivados de los mismos.

“Nuestro reto es conseguir revalorizar estos subproductos que actualmente no están siendo reutilizados y que tienen un valor nutritivo y sensorial tremendo, proponiendo nuevas líneas de procesado rentables y eficaces y que redunden en una menor generación de residuos en las empresas”, como concluyen desde la UCA.

Este trabajo finalizará en diciembre de 2014 y su financiación se enmarca en la convocatoria de ayudas para la realización de acciones colectivas y de medidas dirigidas a proteger y desarrollar la fauna y la flora acuáticas cofinanciada por el Fondo Europeo de Pesca 2007-2013, con el apoyo de la Fundación Biodiversidad.

Redacción