



28 Mayo, 2019

Azti investigará cómo aprovechar los restos de pescados y mariscos para obtener beneficios



EVA
MOLANO

✉ emolano@elcorreo.com

Diez expertos del instituto vasco analizarán durante los próximos cuatro años los posibles usos de estos residuos para fines alimenticios y biomédicos

BILBAO. Las capturas de la pesca y de la acuicultura ascienden a 5,1 millones de toneladas anuales en Europa. Los descartes y el procesado —mediante el que se eliminan cabezas, visceras, escamas, aletas o espinas— generan 1,5 millones de toneladas de subproductos que, en su gran mayoría, se desaprovechan. Como ocurre siempre con los caparzones de crustáceos y conchas de moluscos, o son eliminados, lo que supone un coste económico para la industria y un alto precio ambiental, o sirven para producir derivados de muy poco valor de mercado, como harinas para peces o mascotas.

En un contexto en el que la población mundial y el consumo de pescado per cápita crece, el sector



El estudio analizará los descartes y subproductos de la pesca. :: REUTERS

quiere aprovechar mejor todos estos recursos y crear productos rentables y comercializables a partir de toda esta materia prima, de la que pueden extraerse compuestos con utilidades alimentarias y biomédicas. Así ha nacido el proyecto WaSeaBi, coordinado por el grupo de Investigación de Bioactivos en el Instituto Nacional de Alimentos de la Universidad Técnica de Dinamarca, en el que también participa Azti, otros

tres importantes centros científicos y nueve grandes empresas del sector de Suecia, Francia, Bélgica, España y Dinamarca.

El centro vasco empleará a diez personas para liderar uno de los grupos de trabajo y varias tareas. Bruno Iñarra, responsable del proyecto, explicó que trabajarán en investigar nuevas aplicaciones para descartes pesqueros, conchas de mejillón, aguas de cocción de estos moluscos, aguas

de procesado de bacalao y sus subproductos, aguas de procesado de arenque y restos de este pescado y de salmón. «Algunas de estas materias primas se suelen destinar a la producción de harinas. No así las aguas, que suelen ser vertidas, o las conchas, que van mayormente al vertedero», aseguró.

Aromas

De todos estos restos se pueden obtener antioxidantes naturales, ácidos grasos omega-3, minerales... Así, se va a analizar la recuperación de la proteína de los caparzones, la obtención de aromas para uso alimenticio y de péptidos bioactivos (proteínas) para alimentación animal o uso farmacéutico, la extracción de minerales... Su equipo tratará de descubrir las aplicaciones más rentables para cada uno de estos subproductos. Se descubrirán las soluciones de mayor valor añadido para cada residuo, analizando cuánto cuesta tirarlos al mar o a la basura y cuánto supondría transformarlos; en definitiva, el beneficio económico y ambiental de reutilizarlos. El proyecto durará cuatro años y arrancó el pasado día 22 de mayo en Copenhague. Tiene un presupuesto de 4,2 millones, de los que el 77% están financiados por la Unión Europea.