

Sano Grill: una forma nueva y sana de comer pescado

Embumar crea una innovadora gama de filetes de pescado con apoyo del FEP

La industria pesquera busca nuevas maneras de incentivar el consumo de pescado en formatos adaptados a los gustos actuales. Una iniciativa destacada en este sentido es el proyecto Sano Grill de la empresa Embumar (Embutidos Marinos S.L.U). Esta firma, creada en 1990, desarrolla una gama de filetes cocidos al grill, tipo hamburguesa, elaborados a partir de pescado, de larga duración y listos para consumir. El proyecto tiene un coste de 187.312,24 €, de los cuales el FEP ha cofinanciado el 60%. Y su desarrollo se enmarca dentro del Grupo de Desarrollo Pesquero Comarca Noroeste de Cádiz.

La idea de Sano Grill se inspira en la industria cárnica, más avanzada en este tipo de elaboraciones, así como en el aprovechamiento del 100% de la carne de diversos productos pesqueros (pescados, cefalópodos, mariscos, etc). El objetivo es ofrecer a los consumidores una opción cómoda y saludable para comer pescado a la vez que se aprovechan recursos pesqueros que actualmente se descartan, como las huevas rotas o las migas de pescado. Los productos se venderán en grandes superficies

comerciales y serán atractivos para los niños, porque no tienen espinas y presentan un sugerente acabado a la parrilla. La gama abarcará inicialmente ocho variedades: pulpo, choco, calamar, atún, salmón, bacalao, merluza y huevas con gambas. También se prevé crear una línea de aperitivos.

Investigación en dos fases

Al ser un producto tan novedoso, la gama Sano Grill requiere una investigación en dos etapas. En la primera fase se realizan pruebas de laboratorio para definir la materia prima y los cortes o partes aptas para cada producto, que suministrarán proveedores/mercados tanto locales como nacionales e internacionales según la especie. A continuación, se ensaya con la carne su comportamiento, se añade (si lo precisa) aditivos naturales hasta obtener la textura, aspecto y sabor deseados. En la segunda fase se realizan ensayos de producción. Una vez preparados y braseados, “ya listos para consumir”, los filetes se envasan en un formato comercial de dos unidades y de forma natural (sin conservantes) se consigue una vida útil de entre 60 y 90 días, conserva-



Planta de tratamiento de subproductos.

dos en refrigeración. Estos filetes se pueden servir calientes o fríos, tal cual o en múltiples preparaciones y combinaciones en tan solo unos segundos.

“Nuestro objetivo es obtener un producto distinto, natural, sano y con valor añadido. Será un alimento sin conservantes, que mantendrá las propiedades del pescado y además gustará a los niños”, explica José Viva, fundador de Embumar. “El apoyo del Fondo Europeo de la Pesca ha sido clave para la investigación, ya que la financiación nos ha permitido incorporar a un biólogo, un ingeniero alimentario y un químico. Cuando iniciemos la producción, contrataremos a 6 u 8 personas más”, concluye el empresario.

Productos sanos y saludables

Los productos Sano Grill ofrecen muchas ventajas a los consumidores. En primer lugar, se trata de un alimento natural elaborado a partir de pescado. Esto da como resultado un producto sano y nutritivo que proporciona un buen aporte de ácidos grasos (entre ellos Omega 3 y Omega 6) además de otros nutrientes esenciales. Su bajo contenido en sal lo hace ideal para una dieta saludable y, como no requiere freidora, se evita incorporar grasas. El avanzado proceso de producción desarrollado por Embumar garantiza asimismo la máxima seguridad alimentaria y consigue un producto con una apariencia muy atractiva y un sabor excepcional. Esto se debe a que el marcado al grill sella la superficie del filete dejándolo jugoso y apetecible. Finalmente,



Hamburguesas de reestructurados de pescado.

la preparación es cómoda y rápida, ya que los filetes se pueden consumir tal cual o después de calentarlos en el microondas (listo en unos segundos) o sartén (vuelta y vuelta).