

El sector investiga fórmulas para alargar la vida útil del pescado

La Xunta financia con fondos de la UE el 80% del proyecto que estudia la viabilidad de un conservante natural y su introducción a bordo de los pesqueros

Escribe Concha Gómez

La consellería de Innovación e Industria de la Xunta de Galicia financia con fondos procedentes de la UE el proyecto denominado "Inhibición de la alteración de productos de la pesca mediante aplicación a bordo de compuestos naturales con propiedades antioxidantes y antimicrobianas". El objetivo global de este proyecto es investigar la influencia del BPS2, un producto portador de componentes de conocida actividad antimicrobiana y antioxidante, y



puede aportar sobre la seguridad y tiempo de vida útil de estas especies, y consecuentemente sobre su comercialización.

La iniciativa se enmarca dentro del Plan Gallego de Investigación, Desarrollo e Innovación Tecnológica-INCITE (2006-2010) y está incluida en el programa sectorial de Tecnologías de la Alimentación (TAL). Colabora con este proyecto la empresa **Bioproductos**, que se ha encargado de facilitar el producto preservante (BPS2). Además, este proyecto cuenta con la colaboración externa de dos prestigiosos centros de investigación de Galicia, con amplia experiencia en el ámbito de los productos marinos: el Instituto de Investigaciones Mariñas (IIM-CSIC) de Vigo que se encargó de realizar los análisis sensoriales, físicos y químicos y la Facultad de Veterinaria de la Universidad de Santiago de Compostela (USC) que se encargó de realizar los análisis microbiológicos. Muchas especies importantes que se comercializan en estado fresco son capturadas en lugares lejanos a la costa y por ello los barcos realizan mareas de una a dos semanas e incluso de más tiempo. La pérdida de frescura experimentada por el pescado durante su conservación en estado refrigerado representa un gran problema para el sector pesquero (extractivo y productivo) y por tanto para la economía gallega. De ahí, el alto interés del sector en buscar nuevas estrategias de conservación capaces de prolongar el tiempo de vida útil del producto. ARVI y ANASOL juegan un importante papel en la transferencia de resultados de este proyecto. ↴

El BPS2 posee propiedades antioxidantes y antimicrobianas

su uso para prolongar el tiempo de vida útil del pescado.

El estudio se centra en tres especies abundantes en el caladero del Gran Sol (rapante, rape y pescadilla); así como en otra especie, el lirio, que aunque posee abundantes capturas, está infrutilizada y considerada a menudo como especie de descartes. En el marco de este proyecto, ARVI se ha encargado de obtener las capturas y llevarlas al Instituto de Investigaciones Marinas (IIM) donde se realizan los experimentos.

De acuerdo con el plan de trabajo, se han seleccionado cuatro estrategias de adición del producto preservante: a través de la aplicación en hielo líquido, a través de hielo tradicional en escamas, por inmersión en agua con el producto o por adición del producto al agua de lavado en la línea del parque de pesca.

El BPS2 es una sustancia que incluye compuestos naturales (ácidos cítrico, ascórbico y lácti-

co) con propiedades antioxidantes y antimicrobianas conocidas. La adicción del producto se lleva a cabo mediante una solución acuosa o mezclada con hielo tradicional en escamas o con el hielo líquido.

Además de investigar las propiedades de este conservante natural, el proyecto pretende introducir su uso a bordo de los buques pesqueros, de forma que su aplicación no se interfiera en el trabajo habitual, ni requiera nuevos procesos.

En caso contrario, los marineros tendrían que adaptarse a una nueva operatividad que supondría trabajo y tiempo extra, lo que dificultaría su aplicación.

Metodología

Este trabajo de investigación pretende demostrar mediante datos empíricos, (que incluyen aspectos sensoriales, microbiológicos, físicos, químicos y nutricionales), las ventajas que la aplicación de este producto

THE SECTOR STUDIES HOW TO EXTEND SHELF LIFE OF FISH

The Local Galician Government Council for Industry and Innovation is financing a project titled "Inhibiting alterations in seafood by means of on-board application of natural substances with anti-oxidant and anti-microbial properties". The global objective of this project is to research the effect of BPS2, a product containing components of known anti-microbial and anti-oxidant activity, and its use in prolonging the shelf life of fish.

The study is centred on three species abundant in the Great Sole fishing grounds (megrim, monkfish and hake); as well as the blue whiting, often considered a discharge specie. Following the protocol, four application methods have been chosen for the product: via liquid ice, via traditional flaked ice, by immersion in a solution of the product or by adding the product to washing water in the on-board fish processing line. This research project hopes to demonstrate by practical results the advantages that this product can contribute to the safety and shelf life and therefore the marketing, of these species. The project is classified in the Galician Research, Development and Innovation "Tecnológica-Incite" (2006-2010) Plan and is included in the Food Technologies Sector Plan (TAL). The firm Bioproductos, who provide the BPS2 preservative, the Vigo Marine Research Institute (IIM-CSIC), who is undertaking sensorial, physical and chemical analysis and the Faculty of Veterinary Science of the University of Santiago, are all taking part. Loss of freshness in fish during refrigerated storage is a major problem for the fisheries sector (both caught and farmed) and as a result for the Galician economy. Therefore the sector is particularly interested in finding new conservation methods in order to extend the shelf life of fish.