

Arvi-Innovapesca desarrolla un cocedero de cigala para buques de Gran Sol

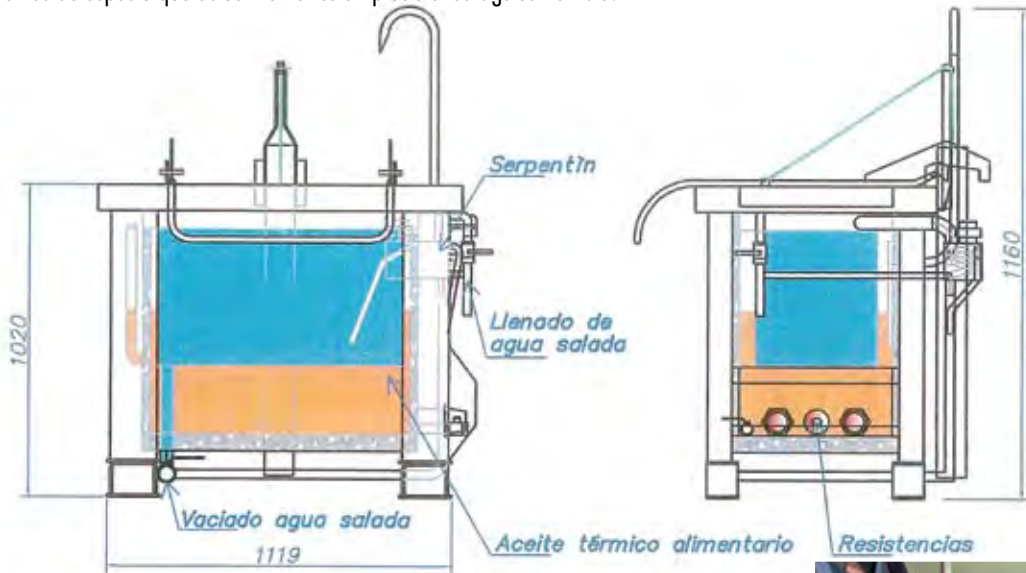
El proyecto logra optimizar el valor del producto, ya que la cocción se realiza a bordo inmediatamente después de la captura y evita los problemas de aspecto que actualmente restan precio a las cigalas hembra.

El departamento de Investigación, Desarrollo e innovación de la Cooperativa de Armadores del Puerto de Vigo, Arvi-Innovapesca, ha desarrollado un proyecto para la instalación de cocederos de cigala a bordo de los barcos de arrastre de la flota de Gran Sol.

El proyecto ha contado con el asesoramiento técnico de la Fundación Centro Tecnológico del Mar (Cetmar) y del Grupo de Análisis Sensorial y Fisioquímico de Alimento de la Universidad de Santiago de Compostela. La asistencia técnica ha corrido a cargo de la Organización de Productores de Pesca Fresca de Vigo (OPPF-4). También participan la armadora "Plana y cía", en cuyo buque "Vispón" se instaló el equipo piloto de a bordo, y la empresa Talleres Alvasán. Arvi-Innovapesca ya ha realizado pruebas del equipo que se ha diseñado tanto en el mar como en tierra. El objetivo ha sido el de optimizar el valor de la cigala, una de las especies de Gran Sol con mejor comportamiento en los mercados en los últimos años.

Adaptado a los barcos

La propuesta consiste en el desarrollo de un cocedero adaptado a las dimensiones de los barcos y a las características del caladero. El principal reto fue, por lo tanto, que hubo que partir de cero, ya que los cocederos del mercado eran de dimensiones inadecuadas y no estaban ideados para trabajar en



Descripción del equipo

Cuadro de control eléctrico

Toda la parte electrónica está controlada por un microprocesador. Además, el cuadro cuenta con un panel de mando y los sistemas de protección eléctrica.

Celda de enfriamiento

Está formado por una cubeta con toma de agua y desagüe. Se sitúa junto al módulo de cocción.

Módulo de cocción

Se trata de un equipo compacto que dispone de conexiones para el llenado y vaciado, sensores de nivel y de temperatura para el agua como para el aceite

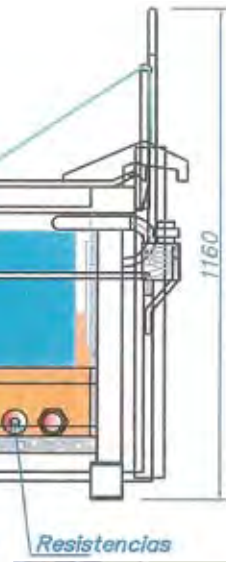
El cocedero es un equipo, instalado en el Parque de Pesca de la embarcación. En esencia, es una marmita de doble cuerpo, en la que la camisa interior conforma un depósito de agua con capacidad para 100 litros, Ahí se alojan dos cestos para cargar el marisco. Una vasija exterior cierra el conjunto. Entre ambas se sitúa el fluido intercambiador de calor, un aceite térmico que se calienta mediante un juego de resistencias eléctricas.

las condiciones de un mar, el Atlántico Nororiental, donde el clima dominante es adverso.

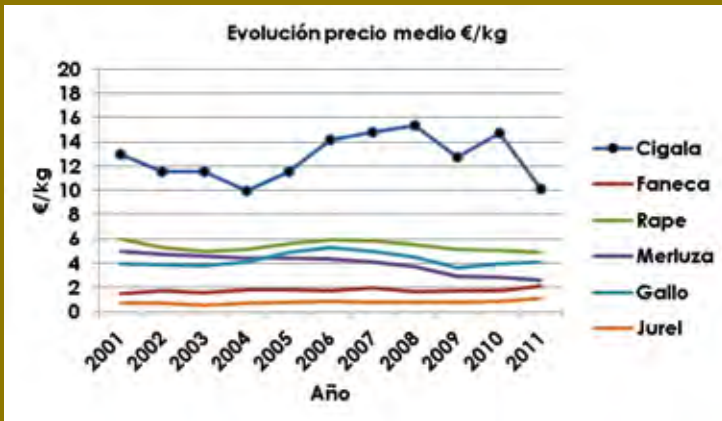
Los buenos resultados del prototipo permitirán que las

cigalas hembra de los primeros lances puedan ser cocidas o bordo antes de ser congeladas, con lo que conservan el color más atractivo y valorado por los consumidores. Por eso,

para el desarrollo del proyecto se ha tenido muy en cuenta que durante el proceso, el producto no resulte deteriorado (que no se pegue, que conserve todas las patas, etc.)



Las fotografías muestran al prototipo, tanto a bordo como en tierra, durante las pruebas.



¿POR QUÉ UN COCEDERO PARA CIGALA?

A pesar de que la cigala no es una de las principales especies objetivo de la flota arrastrera española de Gran Sol, con la excepción de los barcos con base en el Puerto de A Coruña, se trata de un marisco muy bien considerado y con una cotización que ha subido en los últimos años.

La conservación en crudo implica una importante pérdida de precio en las hembras de cigala, ya que las huevas adquieren un color oscuro que hace que sean menos valoradas en el mercado. Mediante la cocción a bordo se evita este problema y se logra que el producto llegue al consumidor en una situación óptima, tanto de calidad como de apariencia.



ESPECIFICACIONES DE PARTIDA

- Producción de 1.500 kilos por marea. El cocido de cada lance se debe realizar durante cada procesado.
- Buques de tipo Gran Sol: entre 300 y 400 GT y entre 30 y 40 m. de eslora. No sobre espacio.
- Mal tiempo predominante en el Atlántico Nororiental. (hay que tener en cuenta el movimiento del barco).
- Importancia del resultado visual del producto: color, textura, integridad...

SOLUCIONES PLANTEADAS

- Dimensiones aproximadas de un metro cúbico.
- Capacidad para 23-30 kilos.
- Sistema de estabilización para evitar derrames.
- Sistemas de vaciado de agua y vapor y de refrigeración.
- Cierre de seguridad. Depósito de enfriado para evitar que se peguen o se desprendan las patas.
- Vaciado de seguridad.
- Cuadro de control con sistema de parada de emergencia y temporización de cocción.