

# Algas para elaborar un film biodegradable para el recubrimiento de pescado fresco

**ARVI culmina este año el proyecto PEIXEPAC con las pruebas a bordo del "Nuevo Alborada" y el análisis del efecto de estas láminas sobre el gallo y la merluza**

Redacción

**E**n el año 2010, la Cooperativa de Armadores de Pesca del Puerto de Vigo, en consonancia con su preocupación por la preservación de la calidad del pescado fresco y su llegada al consumidor en las mejores condiciones, presentó al programa INCITE de la Xunta de Galicia el proyecto "Estudo e Desenvolvemento de film biodegradable para o recubrimento de peixe fresco: PEIXEPAC", recibiendo financiación para el mismo.

El objetivo del proyecto fue diseñar láminas biodegradables (las actuales son de plástico no biodegradable), que además incluyesen sustancias naturales que funcionen como bioconservantes, aumentando así la vida útil del producto a comercializar.

Para ello se debe incluir en la lámina biodegradable, en este caso constituida por ácido poliláctico, sustancias que ejerzan efecto antimicrobiano y antioxidante sobre los productos pesqueros, en las condiciones de conservación reales en los buques, evitando asimismo la cesión de componentes al pescado en sí, con el fin de evitar la alteración del sabor, olor o color del mismo.

En los estudios realizados en el laboratorio se investigó por una parte la inclusión de ácido sórbico, compuesto orgánico natural que se puede encontrar

*Bifurcaria Bifurcata*



**El objetivo de este proyecto es preservar la calidad del pescado fresco**

**Colaboran la empresa Portomuiños, la Universidad de Santiago y el CSIC**

en frutas y que aplicado sobre alimentos ejerce fundamentalmente un efecto antimicrobiano, y, por otra la inclusión de algas en polvo, seleccionadas de entre las presentes en el litoral gallego (proporcionadas por la empresa Portomuiños) y con potencial efecto bioconservante al aplicarlas sobre alimentos como com-

ponentes de las láminas que cubren el pescado durante su almacenamiento a bordo de buques pesqueros.

Es en el transcurso de este año cuando se tiene que finalizar el estudio, por lo que actualmente se está realizando las pruebas a bordo del buque "Novo Alborada", perteneciente a la flota de Gran Sol.

Durante las pruebas a bordo se aplicará la lámina desarrollada para este proyecto (por la Universidad de Santiago, Facultad de Farmacia), con las especificaciones de composición que han resultado óptimas en los experimentos previos en laboratorio (con ácido sórbico y el alga seleccionada, *Bifurcaria bifurcata*). Para ello se tratarán gallo y merluza correspondientes a los primeros días de marea y que al llegar a tierra serán analizados en los laboratorios del Instituto de Investigaciones Marinas - CSIC y de la Universidad de Santiago - Facultad de Veterinaria, para evaluar su calidad organoléptica, bioquímica y microbiológica. 