



## **ANFACO-CECOPESCA APUESTA POR LA APLICACIÓN DE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO CON LAS QUE MEJORAR LOS SISTEMAS DE PRODUCCIÓN Y AMPLIAR LA OFERTA DE PRODUCTOS**

***El desarrollo de un prototipo para la aplicación de ultrasonidos como alternativa a las técnicas de tratamiento y conservación convencionales, será la fase final de un proyecto desarrollado por ANFACO-CECOPESCA que una vez más apuesta por la investigación e innovación tecnológica como clave de competitividad.***

**ANFACO-CECOPESCA - 19 Agosto 2011** - Una vez más el refuerzo de la competitividad del sector transformador de los productos de la pesca, pasa inexorablemente por apostar por la innovación en los sistemas de producción actuales que proporcionen ventajas competitivas tanto a nivel nacional como internacional. En este sentido la aplicación de nuevas tecnologías de procesado se perfila prometedor para cubrir las necesidades del mercado a las que deben hacer frente las empresas del sector.

Actualmente los tratamientos de conservación empleados de forma habitual en esta industria se ciñen a la pasteurización y la esterilización, en los cuales la aplicación de altas temperaturas es la clave del proceso que garantiza la viabilidad de la conservación del producto. Sin embargo, siguiendo la tendencia de buscar las mismas garantías con un mínimo procesado, las investigaciones se están dirigiendo a la aplicación de métodos alternativos que presenten un impacto mínimo sobre el contenido nutricional y calidad de los alimentos en general. Dentro del abanico de posibilidades, los ultrasonidos son una de las tecnologías alternativas que muestra ser prometedora en la industria alimentaria. Cierto es que en el campo de los productos de la pesca y la acuicultura el procesado por ultrasonidos es todavía incipiente, por lo que requiere de una etapa de investigación que permita desarrollar la tecnología a nivel industrial adaptándola a este tipo de productos. Así, el proyecto, financiado por la Consellería de Economía e Industria a través de su Dirección Xeral de I+D y con un presupuesto próximo al medio millón de euros, tiene por objeto la aplicación e implantación de este tratamiento novedoso en la industria transformadora de productos del mar.

***La aplicación de ultrasonidos puede ser el futuro para reducir la intensidad del calor de los tratamientos convencionales y por tanto mejorar las características sensoriales y las propiedades nutricionales de los alimentos producidos por procesos tradicionales de calor.***