

ANFACO-CECOPESCA LIDERA 2 PROYECTOS DE I+D SOBRE NUEVAS TECNOLOGÍAS DE PROCESADO QUE REVOLUCIONARÁN LA INDUSTRIA TRANSFORMADORA DE PRODUCTOS DE LA PESCA Y LA ACUICULTURA

La industria alimentaria, movida por las nuevas tendencias de consumo y por una creciente concienciación medioambiental por parte del consumidor y de la propia industria, unido a las directrices de las autoridades competentes en esta materia, **busca innovar en tecnologías que permitan el desarrollo de productos más naturales y cuyo procesado sea más eficiente y respetuoso con el medioambiente.** En este sentido, **ANFACO-CECOPESCA lidera dos proyectos de I+D, que con un presupuesto total de 1,5 millones de euros y la generación de al menos dos patentes, exploran la inducción y los ultrasonidos como tecnologías de futuro en la industria de procesado de productos del mar.**

El perfil del consumidor ha cambiado drásticamente en la sociedad actual. Han surgido nuevas preferencias y necesidades a las que las empresas que quieran ser competitivas han de dar respuesta. Estudios recientes sobre los hábitos de consumo indican que el consumidor demanda alimentos fáciles de preparar, mínimamente procesados, más naturales, saludables y seguros, que permitan una conservación prolongada y a un precio competitivo. El sector de los platos preparados es un claro ejemplo de un mercado relativamente nuevo pero en continua expansión, que se halla en constante búsqueda de nuevas tecnologías que faciliten su producción y mejoren su calidad asemejándolos a productos de elaboración tradicional.

Proyecto ECOSON: Diseño y desarrollo de un sistema de conservación por ultrasonidos para productos de la pesca y la acuicultura. En este proyecto, financiado por la Xunta de Galicia en el marco del Plan Gallego de I+D, se está investigando en el diseño y desarrollo de un nuevo sistema de procesado y conservación basado en la tecnología de ultrasonidos como alternativa a los tratamientos tradicionales, que siendo mucho más eficiente desde el punto de vista energético, tenga un impacto reducido sobre el contenido nutricional y la calidad de los productos pesqueros.

Los resultados obtenidos en este proyecto son prometedores y abren la puerta a una mejor conservación de este tipo de alimentos y a un incremento de su calidad llegando, además, a una reducción del tiempo de proceso superior al 20%. Esta disminución podría traducirse en un ahorro energético en torno a las 8.000 toneladas de fuel al año para el sector transformador, lo que implicaría un ahorro en costes estimado en 6,5 millones de euros al año. Este desarrollo supone un importante avance en el campo del procesado de alimentos en general y de los productos pesqueros en particular, en los cuales, por sus reconocidos

beneficios dietéticos y su naturaleza funcional, son deseables tecnologías novedosas que al tiempo que garantizan la salubridad alimentaria, conserven todas las cualidades nutritivas y calidad sensorial de los productos.

Proyecto INDUFOOD: Reducing GHG emissions in the food industry through alternative thermal systems based on induction technology. Para la obtención de energía térmica en el sector transformador de productos del mar se utilizan principalmente combustibles fósiles que durante su combustión emiten grandes cantidades de GEI a la atmósfera. Con el reto medioambiental de reducir las emisiones de estos gases de efecto invernadero, además de contribuir con el Plan 20-20-20 de la Unión Europea reduciendo el consumo energético, ANFACO-CECOPESCA lidera el proyecto Europeo INDUFOOD, financiado por el Programa LIFE+ y en el que participa además HERMASA y GH Electrotermia S.A., el cual tiene por objeto desarrollar nuevos sistemas de tratamiento térmico aplicables a la industria alimentaria basados en la tecnología de inducción, que permitan reducir en torno a un 20% las emisiones de GEI y ahorrar un 30% de consumo energético.

El 12 de febrero se realizará una Jornada de presentación del Proyecto Indufood en las instalaciones de ANFACO-CECOPESCA.

Los resultados de ambos proyectos revolucionarán sin duda la industria transformadora de productos de la pesca, cambiando el modelo actual de los sistemas de procesado por un nuevo concepto de tecnologías más sostenibles desde el punto de vista económico y medioambiental, que permiten, con un consumo energético notablemente inferior, conseguir productos mejorados y, por tanto, en línea con las tendencias del consumidor actual hacia una alimentación más saludable.