

ideal.esEdición: **Granada** Edición Almería Edición Jaén PersonalizarPORTADA DEL DÍA
Hoy en IDEAL
Vea la portada

Iniciar sesión con

Regístrate

Portada Local Deportes Economía Más Actualidad Gente y TV Ocio Participa Blogs Servicios Hemeroteca**IR**Granada **Costa** Provincia Motril Baza Loja GuadixEstás en: Granada - Ideal > Noticias Granada > Noticias Costa > **'Crema' de pescado**

COSTA

'Crema' de pescado

Más de la mitad del producto que se pesca en Motril se tira otra vez al mar porque no sirve. Ahora será utilizado para alimentación y cosmética

01.09.11 - 01:05 - MARILA BAUTISTA | MOTRIL.

Los pescadores de Motril descartan más del 50% de lo que pescan después de horas de faenar. Estos productos no cumplen los requisitos para ser lanzados al mercado y regresan a su origen. Hasta ahora, este exceso de mercancía no se aprovechaba pero un proyecto novedoso permitirá que no se desperdicie ni un solo ejemplar. De paso, supondrá una nueva vía de ingresos para un sector en apuros.

Más de la mitad de los pescados que llegan a las redes de los faeneros de Motril son descartes. Estos son los productos que, debido a que no cumplen las medidas establecidas, ya sea por mayor o menor tamaño, o que se enmarcan dentro de las especies de poco valor en el mercado, son desechados y devueltos al mar, en su mayoría muertos o con muy pocas posibilidades de sobrevivir. Un proyecto puesto en marcha con la colaboración de la UGR y la Diputación hará que ya no sean pescados en balde.

Francisco Javier Maldonado, diputado de Asistencia a Municipios, comenta que esta práctica -la del descarte- está recogida en el marco de la política pesquera establecida por la Unión Europea, por lo que en la actualidad es legal. Sin embargo tiene muchas consecuencias negativas para el medio ambiente y supone un desperdicio del producto.

Hace unos siete años se inició un estudio en el Centro de Desarrollo Pesquero de Motril -entidad dependiente de Diputación- en el que se buscaba un plan para que estos productos volviesen al Puerto y se les pudiera dar salida comercial. En el caso de los famosos inmaduros, la comercialización para consumo humano no está permitida, para evitar que se continúe esta práctica. En la pesca con red se trata de una captura involuntaria, pues es imposible realizar una clasificación previa de la captura. Para no desaprovechar el pescado que se descarta y que no tiene posibilidades de sobrevivir ha nacido este trabajo conjunto entre Diputación y la UGR.

Proteínas y lípidos

El objetivo de las investigaciones que se están llevando a cabo, según informa el diputado de Asistencia a Municipios, es el de utilizar los componentes proteicos y lípidos de los productos desechados, que gozan de la misma calidad que los que llegan a la lonja, para la elaboración de subproductos alimenticios e incluso el uso de ciertos componentes para su aplicación en cosmética. Otro de los usos que se está intentando fomentar es el de alimento en el sector de la acuicultura.

Las especies que se desechan principalmente son bogas, camarones, blanquillos o cangrejos, entre otros. «Queremos demostrar que los descartes son reutilizables», afirma Maldonado. La salida comercial será la venta, a un menor precio que el resto de producto, a empresas de transformación que serán las encargadas de elaborar los subproductos. Este proyecto, además, supondrá una inyección para la economía del sector pesquero en la zona de Motril, gracias a la creación de puestos de trabajo, según informa el diputado provincial. Actualmente el centro de actuación se sitúa en el Centro de Desarrollo Pesquero, ubicado en las inmediaciones del Puerto de Motril. Si todo va bien y se obtienen buenos resultados se desplazará al polígono pesquero que se creará, anexo a esta instalación.

El plan está enmarcado en el proyecto de investigación del Ministerio de Ciencia e Innovación 'Desarrollo de procesos de hidrólisis, fraccionamiento y estabilización para la revalorización de subproductos y residuos de pesca y acuicultura', en el que trabajarán desde el departamento de Ingeniería Química de la Universidad de Granada y el Centro de Desarrollo Pesquero de Motril.

TAGS RELACIONADOS

crema, pescado

ANUNCIOS GOOGLE

El Mejor Marisco

Mariscada sabrosa desde 8€/persona Entrega en 24H estés donde estés
ElMariscoNoEsCaro.com/Marisco

Anchoas de Calidad

Delicatessen de productos del mar Fabricación y envasado a medida
www.conservas-gonsal.com

Viajes Ultima Hora

Reserva Viajes Exclusivos Con Descuentos Hasta 70% ¡Regístrate!
Voyage-prive.es/Ultima-Hora

Distribución Hostelería

Pescados, Mariscos y Conservas Pulpo, Gambas de Huelva, Anchoas
www.brisasdelestrecho.com

Para poder comentar debes estar **registrado****Añadir comentario**