

Suscríbese a nuestro Boletín

Reciba en su email las noticias más destacadas de INNOVAicias.com

Su e-mail:

Enviar

☐ Acepto los términos y condiciones de uso



Curso de
Energía Solar y Eólica

Incorpórate con éxito al
mercado laboral



Infórmate gratis

Asesores en Comunicación
Servicios de prensa
Comunicación Online
Audiovisuales

EC ticias.com

LÍDERES ... 2.500.000 visitas/año

**Suscríbete ahora al
Boletín 'GRATUITO'**



Martes, 12 de Marzo
de 2013

PORTADA FORMACIÓN EVENTOS ENERGÍAS RENOVABLES BIOCOMBUSTIBLES MOTOR CO2 NATURALEZA ALIMENTOS BIO-CONSTRUCCIÓN

RESIDUOS-RECIC ECO-AMÉRICA

buscar noticia...





Tel. 902.22.56.22
medioambiente@funiber.org

Enchúfate al futuro de las renovables
másters, expertos, cursos superiores y especializados
eólica, coche eléctrico, solar, hidrógeno, biomasa
ONLINE!

Más información >>>

estudios abiertos
SEAS
GRUPO SANVALERO



Suministros Fotovoltaicos
Módulos - Inversores
Kits Autoconsumo

CURSO ONLINE
EDUCADOR E INTÉRPRETE AMBIENTAL
Fecha: Del 13 de Marzo al 26 de Abril de 2013

52 gestos por la biodiversidad



Logo:   

Hito, logran cultivar en cautividad la 'ortiguilla de mar'

La empresa iMare Natural S.L., *spin off* de la Universidad de Granada, se dedica a la diversificación de los cultivos marinos en el sector de la acuicultura integrada

ENVIADO POR: ECOTICIAS.COM / RED / AGENCIAS, 11/03/2013, 10:36 H | (15) **VECES LEÍDA**



En la actualidad, la captura de anémonas y su posterior uso en restaurantes y establecimientos de cocina 'gourmet' ha provocado un notable declive y peligro de estas poblaciones animales, deteriorando considerablemente el nicho ecológico de la zona costera e intermareal, debido a la aparición de furtivos y la sobreexplotación por su alta rentabilidad económica.

La empresa iMare Natural S.L., *spin off* de la Universidad de Granada, se dedica a la diversificación de los cultivos marinos en el sector de la acuicultura integrada, una práctica

fundamentada en el máximo aprovechamiento de los aportes orgánicos excedentarios procedentes del cultivo o explotación de una especie.

Pedro A. Álvarez, uno de los investigadores y fundador de la firma explica: "Hasta la fecha todo el consumo de estas especies marinas procedía únicamente de la pesca extractiva, lo que supone una alteración muy importante del ecosistema".

Mediante un eficiente sistema de bombeo y canalización, los aportes orgánicos son reciclados y aprovechados para convertirlos en fertilizantes o aportes nutricionales, que posteriormente se emplean para otros tipos de cultivos auxiliares. Los excedentes alimenticios y desechos orgánicos de un cultivo acuícola son remineralizados, a su vez, por otra especie, mediante un cultivo acuapónico para crear sistemas en equilibrio y con sustentabilidad ambiental mediante la biomitigación.

Legalización de carpas

www.grupotice.es

Eventos temporales Fallas. Fiestas patronales.



TEPSA - Acuicultura

www.e-tepsa.com

Estructuras flotantes y accesorios. Bateas, longlines, cajas perforadas



Invernaderos de jardín

invernaderosdejardin.com

Tienda de Invernaderos. Los más económicos y resistentes



Propiedades saludables

Respecto a las especies cultivadas por primera vez en Granada, la ortiguilla de mar "apenas tiene calorías, y aporta componentes esenciales para nuestra salud, debido a su elevado contenido de proteínas, colesterol y purinas, y bajo contenido en grasas", destaca Álvarez.

Por su parte, la salicornia contiene entre el 30 y el 40% de proteínas, calcio, magnesio, potasio y sodio, y un elevado porcentaje de ácidos grasos esenciales (omega 6), que puede alcanzar hasta el 75% en el caso de las semillas. Este alto contenido en ácido linoleico permite reducir considerablemente la cantidad de colesterol en sangre. Esta planta se riega con agua de mar, y cada vez se emplea más como acompañamiento en platos de pescado o mariscos, o cocida con otras verduras. "Además, la salicornia es un cultivo rico en aceite que puede ser utilizado también para la generación de biocombustibles", afirma el investigador.

En último lugar, la espardeña es un producto muy apreciado gastronómicamente en Cataluña, las Islas Baleares y Valencia, donde puede alcanzar precios de hasta 150 euros por kilo. "Antiguamente, su consumo se asociaba a los pescadores con bajos recursos económicos, pero hoy en día se sirve en restaurantes de alto nivel". argumenta.

[Sinc](#) – [ECOticias.com](#) – [innovaticias.com](#)

Me gusta

0

Tweet

2

imprimir

enviar a un amigo

Compartir también en



Archivo Audiovisual Online del FiCMA
de uso exclusivo para el docente y la educación ambiental

+ audiovisual
+ educación ambiental
+ internet en el aula



INN  **VAticias.com**

COMENTARIOS (0)

ENVÍE SU COMENTARIO

SU NOMBRE:

SU E-MAIL:

SU COMENTARIO:

enviar comentario



Curso de
Energía Solar y Eólica

Incorpórate con éxito al
mercado laboral



Infórmate gratis

Espacio disponible

EC  **oticias.com**
ecoticias@ecoticias.com

Webs Recomendadas:

[Magrama](#)



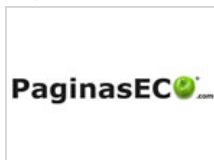
[F. Biodiversidad](#)



[Greenpeace](#)



[PaginasECO.com](#)



[WWF](#)



[Oceana](#)

