ATLAZUL. IMPULSO DE LA ALIANZA LITORAL ATLÁNTICA PARA EL CRECIMIENTO AZUL. Acción 1.2. Innovación de procesos metabólicos y biotecnología en pesca, Acuicultura y turismo costero.

Teresa Picó[1], Daniel Marín[1], Erik-jan Malta[1], Maria del Mar Barrios[1] y María del Mar Agraso[1].

[1] Fundación Centro Tecnológico de Acuicultura de Andalucía (CTAQUA), Muelle Comercial S/N, 11500, El Puerto de Santa María, Cádiz, España
Persona de contacto: t.pico@ctaqua.es

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

OBJETIVO ATLAZUL

- Identificar retos, oportunidades y generar redes que promuevan la especialización del área transfronteriza en materia de Crecimiento Azul y desarrollar innovaciones en el ámbito de políticas de Crecimiento Azul al igual, relacionadas con procesos metabólicos que aporten nuevas soluciones con apoyo digital y la mejora del conocimiento terrestre y marino

PROBLEMAS

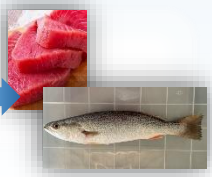
- Ineficiencia en la cadena alimentaria.
- Aumento de la pérdida y desperdicio de alimentos.
- Necesidad de fomentar la economía circular en el sector de la pesca y la acuicultura y desarrollar iniciativas para un crecimiento sostenible.

OBJETIVO ESPECÍFICO

- Potenciar el uso comercial de especies pesqueras de bajo valor comercial categorizadas como "descartes", las cuales son gestionadas actualmente como residuo a pesar de su alto potencial y riqueza nutricional, y de los subproductos de alta calidad generados durante el transformado de la materia prima proveniente de la pesca o de la acuicultura, mediante el desarrollo de nuevos productos que contribuyan a dar un impulso al crecimiento azul.

1. Selección y caracterización de descartes y subproductos

- Evaluación de los descartes generados en la costa de Cádiz y selección del más interesante para su aprovechamiento: La **Corvina Americana.** En colaboración con la **Universidad del Algarve** (Morais y Teodosio, 2016; Morais et al. 2017; Cerveira et al. 2021¸ Cerveira et al. 2022)**,** socio del proyecto y la **Lonja de Sanlucar.**
- Contacto con empresas transformadoras del sector de la zona y selección del subproducto de calidad generado en su industria: **Migas de Atún Rojo.** En colaboración con **Petaca Chico S.L.**
- Validación de las materias primas:
  - →Análisis microbiológicos. (Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión; Moragas y Valcarcel, 2021)
  - →Análisis organolépticos.
  - →Caracterización proximal.



2. Aprovechamiento de los descartes y subproductos: Nuevos productos transformados

- Vigilancia tecnológica del mercado → **Diseño del nuevo producto**.
- **Pruebas de concepto** en la Planta Piloto de I+D+i de CTAQUA.

- Obtención de **prototipos** reales de dos nuevos productos transformados: **GYOZA DE CORVINA AMERICANA & PATÉ DE ATÚN ROJO**

3. Validación de producto y proceso de transformado.

- **Validación de los prototipos definitivos:**
  - →Análisis microbiológicos (Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión; Moragas y Valcarcel, 2021)
  - →Análisis organolépticos
  - →Caracterización proximal de los productos finales.
  - →Panel de catadores interno de CTAQUA
  - →Degustaciones

REFERENCIAS

Morais, Pedro, and Maria Teodosio. "The transatlantic introduction of weakfish Cynoscion regalis (Bloch & schneider, 1801)(sciaenidae, pisces) into Europe." BioInvasions Records 5.4 (2016): 259-265.

Morais, Pedro, Inés Cerveira, and Maria Alexandra Teodósio. "An update on the invasion of weakfish Cynoscion regalis (Bloch & Schneider, 1801)(Actinopterygii: Sciaenidae) into Europe." Diversity 9.4 (2017): 47.

Cerveira, Inés, et al. "Invasive fish keeps native feeding strategy despite high niche overlap with a congener species." Regional Studies in Marine Science 47 (2021): 101969.

Cerveira, Inés, et al. "What's for dinner? Assessing the value of an edible invasive species and outreach actions to promote its consumption." Biological Invasions (2022): 1-15.

Reglamento (CE) nº 2073/2005 de la Comisión. Criterios microbiológicos aplicables a los productos alimenticios. Diario Oficial de la Unión Europea L338 de 22 de diciembre de 2005.

Moragas, M.; Valcarcel, S. Recopilación de normas microbiológicas de los alimentos y asimilados y otros parámetros físico-químicos de interés sanitario. 2021.

UNIÓN EUROPEA
Fondo Europeo de Desarrollo Regional