

Publicidad



Directorio de empresas **Noticias** Publicidad Boletín Contacto

Buscar

En Portada Última hora Empresas Ed. Digital Legislación Suscripción

Zona Privada

Noticias » En Portada » Intercambio de conocimientos sobre aplicaciones en acuicultura de bioproductos ...

En un taller organizado en Cetmar en el marco del proyecto CVMar+i en el que participaron investigadores y empresas

Intercambio de conocimientos sobre aplicaciones en acuicultura de bioproductos procedentes de macro y microalgas

IPac. - 3 de octubre de 2019



TTI "Macro y microalgas como fuente de bioproductos e ingredientes nutricionales en acuicultura. Foto: CVMar+i

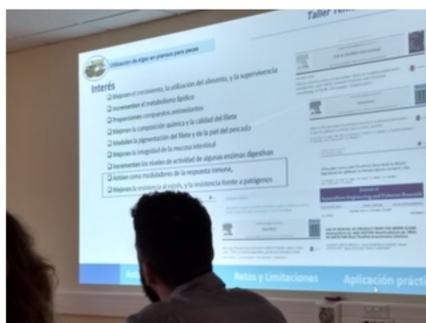
Como ya informamos en su momento, y en el marco del proyecto POCTEP CVMar+i, a finales de la semana pasada se organizó en la sede del Centro Tecnológico del Mar- Cetmar un taller temático interactivo (TTI) centrado en el análisis de las posibilidades de uso de bioproductos procedentes de las macroalgas y microalgas en acuicultura. Un encuentro en el que se dieron cita investigadores y representantes de los diferentes eslabones de la cadena de valor de la acuicultura para intercambiar conocimientos y resultados, debatir sobre su aplicabilidad industrial e identificar necesidades que todavía quedan por cubrir en

este ámbito.

El taller temático interactivo que llevó por nombre "Macro y microalgas como fuente de bioproductos e ingredientes nutricionales en acuicultura", ha servido, así, como punto de encuentro para que los participantes conocieran en profundidad los trabajos desarrollados actualmente por diferentes grupos de investigación que centran su actividad en este campo. Fueron 25 investigadores y representantes de empresas procedentes de España y Portugal los que **analizaron tanto el aprovechamiento de compuestos derivados de las macro y microalgas como sus posibilidades de uso como alternativas para la harina y el aceite de pescado.**

INVESTIGACIÓN ADAPTADA A LA EMPRESA

Durante los debates se pusieron de relieve las necesidades de las empresas y también sus limitaciones, no solo desde el punto de vista operativo (posibilidades reales de escalado) sino también las que imponen tanto la legislación como la percepción de los consumidores finales de productos de acuicultura (como, por ejemplo, el uso de organismos modificados genéticamente o productos derivados de los mismos). Así, el taller comenzó con una **revisión de las posibilidades existentes para modificar el contenido en bioproducto de una determinada cepa de microalgas**, de lo que se encargó Rosa León, investigadora de la Universidad de Huelva. Las posibilidades que se abren en este campo resultan especialmente interesantes, pero, como pusieron de manifiesto los participantes en el taller, **cuando se trata de transgénicos y organismos modificados genéticamente en la UE, las soluciones a**



TTI "Macro y microalgas como fuente de Bioproductos e ingredientes nutricionales en acuicultura celebrado en Cetmar. Foto: CVMar+i



SOMOS LO QUE COMEMOS,
ELLOS TAMBIÉN...



IPAC. EN TWITTER

las que puede llegar la investigación no siempre resultan trasladables a la industria y al mercado, bien sea por cuestiones de normativa y legislación, bien por el rechazo que todavía persiste en el consumidor europeo.

María del Carmen Cerón-García, investigadora de la Universidad de Almería, expuso las características de los **diferentes sistemas de producción de microalgas**, desde los grandes raceways a los fotobiorreactores cerrados. Además de repasar las distintas variables que influirán en la elección del sistema más indicado (especie a cultivar, condiciones ambientales, destino y precio del producto final, etc.), Cerón-García destacó que **los aspectos sobre el que menos se ha avanzado e investigado son el cosechado y la conservación de las microalgas**. Los participantes coincidieron con esta afirmación, destacando que estas fases "son fundamentales" para que el producto final conserve intactas todas sus propiedades y suponen, además, una parte elevada de los costes de producción; por lo que consideran un campo interesante para que los investigadores centren sus esfuerzos.

USO EN PIENSOS PARA ACUICULTURA

Para cerrar el primer bloque del taller, Francisco Javier Alarcón, investigador de la Universidad de Almería, hizo un primer repaso de las posibilidades para el **uso de las algas como ingrediente en piensos para acuicultura, tanto como sustituto de la harina y aceite de pescado, como para su inclusión como aditivo**. En el primero de los casos, Alarcón reconoció que, a corto plazo, las algas no pueden competir con las alternativas terrestres, siendo necesario solucionar diferentes obstáculos para cumplir los requerimientos de los fabricantes de pienso, como una **composición estable, suministro asegurado, contenidos proteicos y lipídicos adecuados, y un precio competitivo**.

En el segundo caso, queda seguir avanzando en el estudio de los **efectos de la inclusión de algas en piensos**, pero ya existen evidencias de su potencial efecto beneficioso, por ejemplo, sobre la salud de la mucosa intestinal de los peces.



Cultivo de microalgas. Foto: IPac. Acuicultura

Sobre las **posibilidades de uso de los lípidos generados por las microalgas** centró su exposición José Pedro Cañavate, investigador del Ifapa. Su inclusión en piensos (para peces y para otros animales) es una de las alternativas, pero también apuntó a la necesidad de buscar aplicaciones y nuevos mercados para productos obtenidos a partir de microalgas como los fitoesteroles o aceites con lípidos polares enriquecidos en DHA. Entre las nuevas aplicaciones destacó la necesidad de desarrollar procedimientos tecnológicos que permitan una correcta preservación de los compuestos

lipídicos (y la biomasa algal en general). En este sentido, destacó **las actuaciones novedosas que vienen llevando a cabo en relación a la inclusión de biomasa algal concentrada en micropartículas que garantizan el óptimo estado nutricional y funcional de las microalgas**.

La necesidad de buscar alternativas para la fabricación de pienso para peces siguió sobre la mesa con la intervención de Roberto Abdalá, investigador de la Universidad de Málaga que expuso la necesidad de buscar fuentes no convencionales de proteínas como –sugirió– las **macroalgas cultivadas en sistemas multitróficos** aprovechando las aguas residuales generadas en las propias plantas de acuicultura.

Al abrirse también el debate a la posibilidad de utilizar algas de arribazón o las que crecen en instalaciones de acuicultura extensiva, se dio un consenso entre los participantes sobre las dificultades técnicas que presentaría esta opción, al carecer de la estabilidad composicional y de disponibilidad necesarias para los productores de piensos.

El último bloque del taller se centró en una empresa, Buggypower, que ya está produciendo microalgas y cuenta con dos marcas con productos orientados a la cosmética (Bluevert) y a la alimentación humana (Alguimya). Actualmente, trabajan en el desarrollo de una línea de pienso para peces suplementado con algas, en colaboración con el CRM-IMIDA. Paula Iglesias, responsable de producción de la firma, realizó una presentación de la empresa, que en Madeira cuenta con uno de los mayores centros de producción de microalgas en sistemas cerrados de Europa. Por su parte, M^a Dolores Hernández, investigadora del CRM-IMIDA, expuso las actividades que llevan a cabo en su departamento, en colaboración con la empresa, para poner a punto piensos con microalgas destinados a acuicultura.

Este TTI, que tuvo por objetivo fomentar el intercambio de conocimientos y resultados, debatir su aplicabilidad industrial e identificar necesidades que todavía quedan por cubrir – donde, como no

Tweets by @IPacuicultura

IPac. Acuicultura
@IPacuicultura

España y Argentina ponen en marcha la Comisión de Seguimiento para la cooperación en materia de #pesca y #acuicultura bit.ly/2oDYvOa



38m

IPac. Acuicultura
@IPacuicultura

Investigadores del @IfapaJunta presentan los resultados de su investigación en sistemas de protección de #microalgas para mejorar la eficiencia del uso de compuestos funcionales
ow.ly/Pi7M30pEBw0 #CVMar+i

Embed

View on Twitter

podía ser de otro modo, se promovió activamente el debate y la interacción entre los ponentes y los participantes- resultó enormemente fructífero, permitiendo a todos los presentes –como se refleja más arriba- no solo cuestiones científicas o técnicas, sino también cuestiones relacionadas con aspectos normativos y económicos o de percepción por parte del público, como es el caso del uso de productos derivados de OMG por parte de la industria.

Noticia relacionada: (3/10/2019) [Investigadores del Ifapa presentan los resultados de su investigación en sistemas de protección de microalgas para mejorar la eficiencia del uso de compuestos funcionales.](#)

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN...

- [Conxemar emprende su 21ª edición recibiendo el apoyo de todas las administraciones](#)
- [Arranca en Vigo la XXI la Feria Internacional de Productos del Mar Congelados, Conxemar](#)
- [Investigadores de las universidades de Huelva y Algarve logran duplicar la velocidad de crecimiento de microalgas para obtener biocombustible](#)
- [APROMAR concluye la segunda y tercera fase del proyecto de PRL sobre la manipulación de sacos de pienso en granjas de acuicultura](#)
- [La cadena de valor de la piscicultura mediterránea, su alcance e importancia, en XXII ForoAcui](#)
- [más noticias ...](#)