

UTILIZACIÓN DE CRUSTÁCEOS DESCARTADOS

Título del proyecto: "Estudio de las posibilidades de utilización de varias especies de crustáceos descartadas por la flota gallega en sus pesquerías tradicionales en las costas de Galicia, Portugal y Gran Sol".

Proyecto financiado por la Consellería de Innovación e Industria (programa IN.CI.TE) de la Xunta de Galicia en 2007 y finalizado en 2010.

Participantes: Liderado por ARVI, participa el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo (CSIC) y la consultora Serviguide.



Principales conclusiones:

- ▲ Las harinas obtenidas a partir de crustáceos son de utilidad para la alimentación del erizo de mar.
- ▲ Se pueden obtener quitina y pigmentos de alto valor añadido.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- El objetivo fue estudiar la posible utilización de especies de crustáceos que se estaban descartando e imprimirle un valor añadido mediante su presentación en el mercado. Se analizó la elaboración de productos de alta calidad (delicatessen), o para uso acuícola, farmacéutico y cosmético. Se buscó activar el sector pesquero y favorecer el objetivo de la Política Pesquera Común (PPC) de reducir los descartes.

La principal especie estudiada fue el patexo, junto a otras especies de crustáceos como *Macropipus tuberculatus*, *Liocarcinus depuratus*, *Geryon trispinosus* y *Munida spp.*

- Un segundo aspecto del proyecto fue estudiar estas especies, averiguar si en todos los casos se trata de la misma especie o son varias, y caracterizar bioquímicamente especies futuras.

METODOLOGÍA

- Descripción de las pesquerías de arrastre de fondo que tienen lugar en el margen continental gallego y en el área del Mar Céltico y costa portuguesa.
- Búsqueda bibliográfica para describir los principales parámetros biológicos de las especies objetivo del proyecto.
- Estimación de la biomasa estacional y batimétrica de las especies objetivo.
- Recopilación de diversas fuentes (ARVI, armadores, patrones de pesca), de datos de capturas y descartes.
- Elaboración de un Sistema de Información Geográfica (SIG).
- Análisis composicionales para caracterizar cada uno de los recursos y sus variables y poder evaluar las mejores posibilidades.

ESTUDIO DE LAS POSIBILIDADES DE UTILIZACIÓN DE VARIAS ESPECIES DE CRUSTÁCEOS DESCARTADAS POR LA FLOTA GALLEGA EN SUS PESQUERÍAS TRADICIONALES EN LAS COSTAS DE GALICIA, PORTUGAL Y GRAN SOL

des de utilización en el tiempo. Se determinó también el contenido en pigmentos y quitina del caparazón y otras estructuras.

- Obtención de la secuencia de algunos fragmentos de ADN mitocondrial de algunos individuos par ver si son una o varias especies.
- Estudio de la posibilidad de obtención de caldos o sopas de pescado de uso en preparaciones culinarias.
- Estudio de la posibilidad de crear un pienso para el engorde del pulpo a partir del patexo y la viabilidad de otras especies.
- Ensayo de un esquema tradicional del aislamiento de quitina a partir de los caparazones de crustáceos mediante desmineralización, desproteinización y decoloración.
- Análisis cualitativo de la viabilidad de la comercialización de los productos obtenidos en función de los costes y de la demanda del mercado en cada caso.

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

Patexo



Debido a su elevado nivel de cadmio, su aprovechamiento para la obtención de productos de consumo humano es inviable.

OPORTUNIDADES

- ▲ Obtención de quitina y pigmentos.
- ▲ Incorporación de hidrolizados como suplemento alimenticio.

Macropipus tuberculatus



Liocarcinus depuratus



Geryon trispinosus



Munida spp



Se elaboraron ciertas recetas a partir de estas especies que resultarán adecuadas para el uso en alimentación humana.

OPORTUNIDADES

- ▲ Las harinas obtenidas a partir de crustáceos, incluido el patexo, tienen utilidad para la alimentación del erizo de mar.