HOLOTURIAS. VALOR PARA UN PRODUCTO CON FUTURO

Título del proyecto: *"Holoturias, nuevo recurso marino de Galicia (2013): HOLOGAL".*

Financiado por el Programa FEDER –INNTERCONECTA Galicia 2013
Participantes: Liderado por ARVI, tuvo como socios a J. Josmar, GMA Acuicultura, Portomuíños y Ebiotec.

Principales conclusiones:

- **El proyecto ha logrado, con éxito, poner en valor una especie de alto potencial gastronómico, muy apreciada en Asia: la holoturia o pepino de mar.**
- **La iniciativa contempla todos los procesos, desde la extracción, a la conservación, la elaboración, la comercialización y el posible cultivo.**

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- Este trabajo se centró en desarrollar el aprovechamiento de distintas especies de holoturias que hasta ahora eran descartadas por la flota gallega de Gran Sol y en el litoral Cantábrico noroeste, así como de las especies características de la costa gallega.
- El fomento de las técnicas de pesca y de transformación de esta especie permite desarrollar nuevas soluciones de negocio para el sector pesquero:
  - Primero, entrar en el mercado asiático donde más de un 90% de la holoturia se vende a precios altísimos.
  - Segundo, abrir un mercado en Galicia y otras zonas de España donde la especie es un absoluto desconocido.

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- Se estudiaron las distintas propiedades del pepino de mar y se determinaron las especies de posible interés comercial para los mercados asiático y occidental.
- Se diseñó una línea de procesado de holoturias a bordo, a través e un prototipo.
- Se logró su crecimiento en un sistema de cultivo integrado
- Se mostraron las posibilidades de la holoturia, tanto en platos de cocina tradicional como en recetas más innovadoras. Además, se sacó el máximo partido a su descongelación e hidratación.
- Se logró el primer nutracéutico (complemento nutricional) del mundo a base de holoturia. Eficaz para combatir afecciones cardiovasculares.

HOLOTURIAS, NUEVO RECURSO MARINO DE GALICIA (2013): HOLOGAL

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

- Desarrollo de un plan de explotación extractiva respetuoso y sostenible medioambiental y económicamente. ARVI; colaboran IEO, ANFACO y WALVISFISH.

- Diseño y construcción de maquinaria específica que permita un pre- procesado/acondicionamiento del producto. TALLERES JOSMAR; colaboran INPROMAR y ANFACO.

- Lanzamiento del cultivo de alguna de las especies con mayor potencial económico. GMA; colabora ANFACO y PORTOMUIÑOS.

- Aportación valor añadido mediante el desarrollo de nuevos productos procesados. PORTOMUIÑOS; colabora ANFACO.

- Estudio de potenciales aplicaciones médicas y/o nutracéuticas. EBIOTEC; colabora ANFACO y CIBEROBN.

La holoturia es un alimento muy saludable con bajo contenido en grasas y un importante aporte de minerales esenciales