COMERCIALIZACIÓN DE LA LANGOSTILLA

Título del proyecto: *"Desarrollo de un Sistema Integral de Valorización de Langostillas (*Munida spp.*) refrigeradas provenientes de la flota de Gran Sol".*

Proyecto financiado por la Consellería de Economía e Industria de la Xunta de Galicia (fondos FEDER).
Participantes: Liderado por ARVI, participan la Universidad de Santiago y el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo del CSIC.

Principales conclusiones:

- **El aprovechamiento y valorización de una especie hasta ahora descartada como la langostilla contribuye a la disminución del impacto ambiental de la pesca.**
- **Es posible la preservación de la captura almacenada mediante la adición de sustancias conservantes naturales y un agente anti-melanosis.**

DESCRIPCIÓN DEL PROYECTO

- **El "Estudio de las posibilidades de utilización de varias especies de crustáceos descartados por la flota gallega en sus pesquerías tradicionales en las costas de Galicia, Portugal y Gran Sol", presentado en 2007 por Arvi y finalizado en 2010, identificó a la langostilla (Munida spp.) como una especie susceptible de ser aprovechada.**
- **En 2011, la Asociación Nacional de Armadores de Buques de Pesca de Gran Sol (ANASOL) desarrolló una campaña de promoción de esta especie, con un gran éxito de aceptación entre los consumidores.**
- **La posibilidad de comercialización de la especie depende del estudio de las tecnologías de conservación a bordo para que el producto llegue al mercado en condiciones óptimas, y para ello se puso en marcha este proyecto.**

OBJETIVO PRINCIPAL:
Comercialización de la langostilla, una especie actualmente descartada por la flota de arrastre de litoral gallego y portugués y por la flota de arrastre de Gran Sol.

OBJETIVOS PARCIALES

- Inhibición de las reacciones de melanosis (pardeamiento) en el producto congelado.
- Preservación de la captura almacenada en refrigeración.
- Desarrollo de tecnologías, nuevas o adaptación de existentes, para la aplicación a bordo de los productos necesarios para la conservación.

*DESARROLLO DE UN SISTEMA INTEGRAL DE VALORIZACIÓN DE LANGOSTILLAS (*MUNIDA SPP.*) REFRIGERADAS PROVENIENTES DE LA FLOTA DE GRAN SOL*

RESULTADOS Y RECOMENDACIONES

- El estudio de las concentraciones necesarias de metabisulfito sódico por capturas y el diseño de un sistema de tratamiento por lavado previo a la congelación, que finalmente será automatizado, permite evitar las reacciones de melanosis (pardeamiento).
- La adición de sustancias conservantes naturales (ácidos orgánicos, cítrico y láctico, y de matabisulfito sódico como agente anti-melanósico, permiten la preservación de la captura almacenada en refrigeración.
- La comercialización de una captura descartada disminuye el porcentaje de descartes en las flotas objeto del estudio.
- El aprovechamiento de especies actualmente descartadas disminuye el impacto ambinetal de la pesca, como se propone en la Política Pesquera Común.

La conservación en refrigeración es posible mediante un nuevos sistema de hielo en escamas fabricado a partir de una solución de sustancias naturales: ácidos orgánicos y matabisulfito sódico, en concentraciones optimizadas.