

# Jornada de Presentación de Resultados



Vigo, 28 de mayo, 10 h

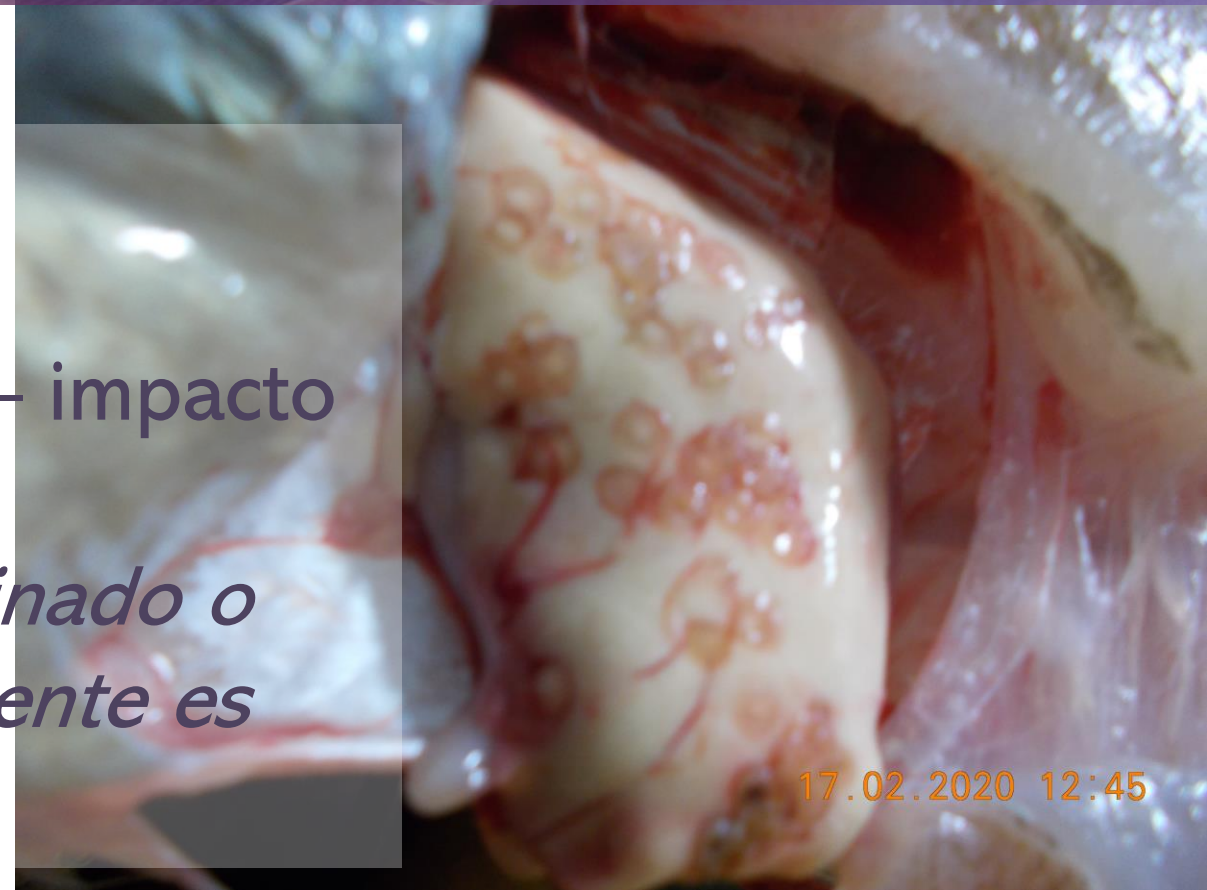
Aprovechamiento del calor residual para la eliminación sostenible *in situ* de parásitos de los residuos de la pesca





## El problema

- Problema de percepción social – impacto económico sobre el sector
- *Comer pescado fresco bien cocinado o pescado congelado adecuadamente es seguro, saludable y sostenible*





## Estado del Arte

- Análisis de la necesidades actuales, flotas interesadas y características de los residuos a tratar
- *Benchmarking* de soluciones empleadas





## Análisis de la necesidades actuales

Objetivo → Reducción del reclutamiento parasítico en pesquerías afectadas

- Las vísceras contaminadas puede que contribuyan a cerrar el ciclo de infección
- Futura prohibición de vertido de vísceras sin *intertizar* al mar?



## Análisis de la necesidades actuales

Necesitamos una tecnología

- Barata
- De bajo gasto energético
- Resistente a las condiciones ambientales
- Que ocupe poco espacio
- Que no requiera mucha manipulación o mantenimiento
- Que *inertice* las vísceras de forma fiable





## Análisis de la necesidades actuales

Sólo en Gran Sol se producen 100 kg de víscera por barco al día (33 toneladas anuales)

- Merluza, gallo y, en menor medida, rape
  - En el rape el tamaño de las vísceras puede ser de hasta 36 dm<sup>3</sup> aunque lo más frecuente es que sean de 900 g
  - El tamaño de la víscera de gallo y merluza es inferior al del rape
- Las vísceras se procesan todas juntas en el parque de pesca (10-20 kg por hora)





## Flotas Interesadas

Para el diseño del prototipo nos centramos en la flota de Gran Sol adscrita a ARVI (Flotas de Arrastre y Palangre de Fondo): barcos que capturan las especies objetivo\* y evisceran a bordo

- 234-410 GT
- 390-1101 CV en el motor principal

Potencialmente podrían beneficiarse flotas congeladoras que evisceran a bordo (NAFO, Atlántico Sudoccidental)

Indirectamente se beneficiarán flotas que no evisceran a bordo pero capturan las especies objetivo (Litoral...)

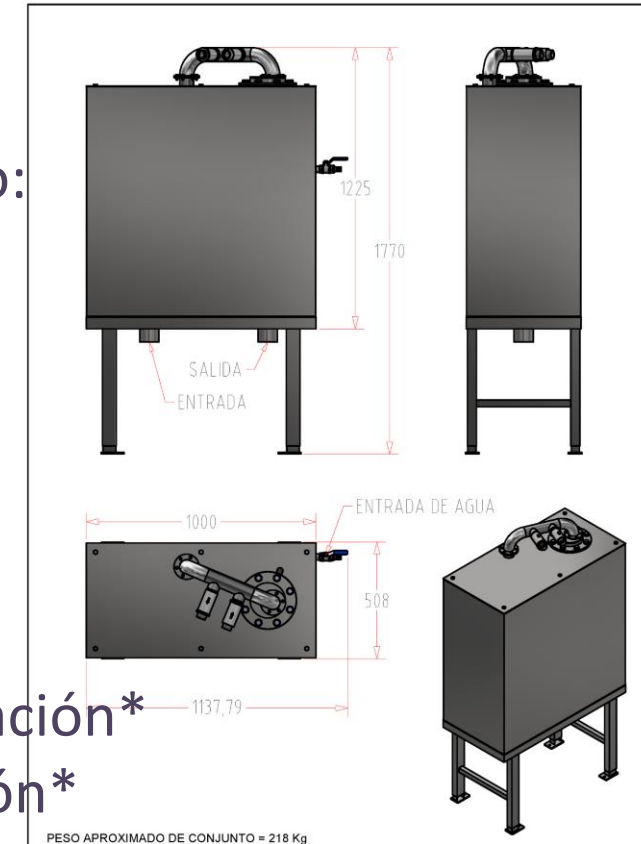
\*Merluza, rape y gallo principalmente.



## Benchmarking de Soluciones

Diversas opciones disponibles para evitar cerrar el ciclo del parásito:

- Tratamiento y vertido *in situ*
  - Calor
  - Microondas (Parasite)
  - Ozono (Teacsul)
  - Ultracavitación (En pruebas)
- Preservación y gestión en puerto (almacenaje a bordo)
  - Congelación o refrigeración, tratamiento en puerto y valorización\*
  - Ensilado (fermentación enzimática o bacteriana) y valorización\*







*“Explotar los limitados recursos pesqueros de una forma sostenible también implica conseguir el máximo valor añadido de la materia prima” (Levsen et al. 2018. Fisheries research 202: 4-11)*

**¡GRACIAS!**



GOBIERNO DE ESPAÑA

VICEPRESIDENCIA CUARTA DEL GOBIERNO  
MINISTERIO PARA LA TRANSICIÓN ECOLÓGICA Y EL RETO DEMOGRÁFICO



Fundación Biodiversidad



Unión Europea

Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP)