

LEITAT y LEF INGENIEROS colaboran para recuperar proteínas de agua de cola para mejorar la calidad de la harina de pescado

- *El proyecto REFISHEIN, fruto de la colaboración del centro tecnológico LEITAT y la empresa LEF INGENIEROS con la empresa chilena AZ INGENIERÍA, ha realizado con éxito el estudio basado en la recuperación de proteína de agua de cola mediante filtración con membranas cerámicas.*
- *Los resultados son altamente prometedores y con elevada capacidad de exportación. Asimismo, permiten implantar un proceso medioambientalmente sostenible para la concentración de productos de la industria alimentaria basado en los principios de la economía circular.*
- *Esta nueva tecnología permitirá proporcionar una harina de pescado de mayor calidad.*

Barcelona, el 20 de septiembre de 2017 - El agua de cola es una corriente de agua residual muy importante en volumen que se genera durante el proceso productivo de la harina de pescado. Esta corriente representa el 60% del pescado procesado y contiene del orden de 10% de sólidos (mayoritariamente proteína). Este sector de la industria pesquera, comprometido con proyectos de mejora continua, ha dedicado esfuerzos a la recuperación de la proteína contenida en el agua de cola por poseer un gran valor: su reincorporación a la harina de pescado contribuye para aumentar la calidad del producto, el cual se destina a alimentación animal.

El proyecto REFISHEIN considera el agua de cola como una fuente rica en proteínas y, lejos de desaprovecharla, pretende diseñar un tratamiento para recuperar y purificar estas proteínas reduciendo su contenido en sales e histamina. La adición de estas proteínas purificadas a la harina de pescado da lugar a un producto con mejores características nutritivas y por consiguiente con gran valor añadido.

Además, la solución adoptada en REFISHEIN puede replicarse en otros tipos de corrientes acuosas, como pueden ser las aguas de sanguaza.

El equipo de investigación de LEITAT explica que *“los resultados obtenidos confirman la viabilidad técnica y ambiental del proceso, logrando una recuperación de proteína de alrededor del 90% y, consecuentemente, aumentando la calidad de la harina de pescado”*.

Más información del proyecto: <http://www.lefingenieros.com/proyecto-refishein>

Este proyecto está cofinanciado por el Fondo Europeo de Desarrollo Regional de la Unión Europea en el marco del Programa Operativo FEDER de Cataluña 2014-2020.