

La Universidad de Córdoba trabajará con el sector acuícola marino andaluz en la mejora de la calidad y seguridad de sus productos



Noticias

Los resultados de este proyecto constituirán la base científica sobre la que se apoye la toma de decisiones en la industria de la acuicultura marina para la mejora de la calidad y la seguridad de sus productos procesados

La producción acuícola andaluza satisface cada vez más la demanda actual de pescado por parte del consumidor, que busca alimentos frescos, naturales y mínimamente procesados como parte de la dieta mediterránea. Esta tendencia actual de consumo supone la adaptación paulatina de los procesos industriales, preservando la calidad y la seguridad de los productos a lo largo de su vida útil.

Para poder ofrecer productos bajo estándares de calidad óptimos, se hace necesaria la incorporación de sistemas de gestión de la calidad y seguridad alimentaria que proporcionen respuestas rápidas y certeras, con el objetivo de garantizar que el alimento llegue en las mejores condiciones al consumidor final. Sin embargo, la industria transformadora de productos de la acuicultura, al componerse principalmente de empresas pequeñas, cuentan con recursos humanos y económicos limitados para poder implantar innovaciones continuas en este sentido.

Por ello, la Universidad de Córdoba ha iniciado un proyecto para mejorar la calidad y la seguridad microbiológica de los productos de la acuicultura marina, mediante la aplicación combinada de procesos tradicionales y alternativos, como la introducción de atmósferas modificadas y la bioconservación. Esta iniciativa podría facilitar a los operadores de la industria acuícola instrumentos sencillos de respuesta rápida con los que ofrecer al consumidor alimentos más atractivos y con mayor vida útil.

En el marco de este proyecto se trabajará en el desarrollo de modelos matemáticos en productos de acuicultura marina mínimamente procesados para extender la vida comercial y mejorar su seguridad microbiológica. Dichos modelos incluirán distintos tratamientos de bioconservación, abordándose de forma paralela el efecto de procesos tecnológicos tradicionales. Este trabajo será desarrollado por el Universidad de Córdoba a través de su grupo de investigación HIBRO (AGR-170), siendo el catedrático en nutrición y bromatología, Prof. Dr. Gonzalo Zurera, el investigador principal.

Para la ejecución de este proyecto, la Universidad de Córdoba contará con la colaboración de la Universidad Pablo de Olavide, el Centro Tecnológico de la Acuicultura (CTAQUA) y la empresa productora acuícola y transformadora, Esteros de Canela.

La Universidad Pablo de Olavide de Sevilla tendrá a su cargo el desarrollo y aplicación de técnicas moleculares para identificar las especies microbianas presentes de forma natural en estos productos y que pueden actuar como cultivos bioprotectores.

Además, el sector acuícola tendrá una participación activa en este proyecto. En este sentido, la empresa Esteros de Canela trabajará en el proceso de realización y toma de muestras sobre un producto de acuicultura mínimamente procesado y que se someterá a optimización. Mientras que CTAQUA colaborará en las campañas de muestreo, en el seguimiento microbiológico analítico, así como en el asesoramiento científico técnico de las labores a realizar en la empresa.

Bajo el nombre *“Desarrollo y aplicación de modelos predictivos para la mejora de la calidad y seguridad de productos de la acuicultura marina mínimamente procesados”*, este proyecto tiene una duración de tres años y una financiación de la Consejería de Innovación, Ciencia y Empresa de la Junta de Andalucía, dentro del Programa de Incentivos a los Agentes del Sistema Andaluz del Conocimiento, por un importe de 115.000 euros.

CTAQUA