

El Ifapa aboga por el cultivo de especies marinas como la tilapia roja en invernaderos

Noticias

Así lo han confirmado diversos expertos, que han celebrado recientemente en el centro Ifapa de La Mojonera la jornada 'Nuevas oportunidades de negocio en los invernaderos de Almería: El cultivo de la tilapia roja'

La Consejería de Agricultura, Pesca y Desarrollo Rural, a través del **Instituto de Investigación y Formación Agraria y Pesquera (Ifapa)**, ha trasladado su apuesta por las posibilidades de cultivo en invernadero de la tilapia roja, una especie procedente de la acuicultura cuya producción y consumo "ha crecido exponencialmente en las últimas décadas".

Así lo han confirmado diversos expertos, que han celebrado recientemente en el centro Ifapa de La Mojonera la jornada '**Nuevas oportunidades de negocio en los invernaderos de Almería: El cultivo de la tilapia roja**' organizadas por el Ifapa y el centro de formación EFA Campomar.

En este encuentro se ha dado a conocer una memoria biológica que ha elaborado un grupo de estudiantes de EFA Campomar donde se indican los pasos a seguir para la producción de esta especie así como su viabilidad económica, según ha trasladado la Junta en una nota.

En dicho informe, disponible en formato digital, se detalla que la cría de la tilapia roja en invernadero tiene "muchas posibilidades" debido a las "excelentes condiciones climáticas de Almería así como las infraestructuras existentes".

En dicho encuentro, que ha reunido a interesados en la acuicultura y en nuevas líneas de negocio, expertos de Ifapa han expuesto las mejores tecnologías de conservación para esta especie, cuya calidad debe mantenerse desde el momento de su captura hasta su consumo, con el objetivo de alargar su vida útil.

También se han abarcado aspectos relativos a las posibilidades gastronómicas de esta especie pesquera en la cocina, ligando sus características sensoriales a distintas aplicaciones culinarias.

La tilapia roja es un pez híbrido que está adaptado a vivir en agua dulce y cálida y que está cultivándose con gran éxito empresarial en países del norte de Europa y Reino Unido. A nivel mundial es cada vez mayor el número de empresas que se dedican al cultivo de esta especie, que en 2014 alcanzó una producción mundial superior a cuatro millones de toneladas.

Las presentaciones comerciales más demandadas por el consumidor son los formatos entera y fileteada. Asimismo, la tilapia roja es muy apreciada tanto por las características organolépticas de su carne como por su excelente calidad nutricional, ya que posee bajo contenido en grasa y proteína de alta calidad, además de determinadas vitaminas y minerales.

Redacción