

Miércoles, 25 de enero de 2023

Un encuentro de presentación de soluciones para el aprovechamiento integral de los productos del mar

- La conferencia "Get more value form your seafood side-streams" tendrá lugar el próximo 24 de abril en Barcelona, en el marco de la de la Seafood Expo Global.
- Algunas de las soluciones que se presentarán en la conferencia serán: técnicas para convertir las corrientes secundarias de productos del mar en nuevos ingredientes, tecnología de clasificación de recortes de arenque, soluciones rentables para prolongar significativamente la vida útil de las corrientes secundarias y herramientas para optimizar el uso de las corrientes secundarias en la producción.

El próximo 24 de abril se celebra en Barcelona, en el marco de la de la Seafood Expo Global, la conferencia "Get more value form your seafood side-streams" (Obtenga mayor valor de las corrientes secundarias de los productos del mar) un encuentro donde se darán a conocer los numerosos e interesantes resultados obtenidos a lo largo de los últimos tres años y medios en el proyecto europeo WaSeaBi. La conferencia analizará las posibilidades que se les presentan a las empresas de productos del mar para un aprovechamiento integral de los productos del mar desarrollando nuevos productos saludables y de alto valor a partir de sus corrientes secundarias (específicamente los resultados se basan en las derivadas del arenque, el bacalao, la merluza, el salmón y el agua de cocción de los mejillones).

Un uso racional y sostenible del pescado ya capturado

“Con esta conferencia se busca proporcionar nuevas ideas a la cadena de valor pesquera sobre cómo utilizar los subproductos y mostrar soluciones concretas que le permitan aprovecharlos para fines de gran valor”, afirma Anni Simonsen, Gestora de Innovación del Food & Bio Cluster Denmark, organizadora de la conferencia.

“Actualmente hacemos frente a la inflación, a una generalización de precios cada vez más altos de los alimentos y a una confianza del consumidor muy baja. Por ello, es más importante que nunca que las empresas se centren cada vez más en el uso racional y sostenible del pescado ya capturado, para garantizar que aprovechamos al máximo los recursos disponibles”, prosigue Anni. “Esto exige nuevas soluciones por parte de la industria y, por ello, es un placer mostrar conocimientos y soluciones de industria a industria” concluye la experta.

Durante la conferencia se podrán descubrir ejemplos sobre cómo empresas como Sweden Pelagic, Barna, Royal Greenland Seafood, Pescados Marcelino y Jeka Fish han realizado desarrollos concretos de corrientes secundarias en sus respectivas producciones y cómo Nutrition Sciences ha estado trabajando en utilizar parte



de la producción como ingredientes en sus productos de piensos nutricionales. Además, los participantes tendrán la oportunidad de escuchar las presentaciones de los expertos y participar en los debates sobre las soluciones concretas a los retos del mañana.

Por último, la jornada incluirá una cena de networking en la que los participantes tendrán la oportunidad de relacionarse exclusivamente con representantes y responsables políticos europeos de la cadena de valor pesquera, así como con los socios de WaSeaBi.

INSCRIPCIÓN Y MÁS INFORMACIÓN

Tenemos la gran oportunidad de ofrecerle la participación gratuita en la conferencia, pero sólo hay un número limitado de plazas, así que inscríbese ahora para asegurar su asiento en la conferencia.

[Inscríbese aquí.](#)

La conferencia tendrá lugar el 24 de abril de 2023 de 17:00 a 22:00 horas en el Hotel Miramar Barcelona (Dirección: Plaça de Carlos Ibáñez, 3, 08038 Barcelona, España).

Datos sobre WaSeaBi

- WaSeaBi es un proyecto de cuatro años de duración cuyo objetivo es optimizar el aprovechamiento de las corrientes secundarias de la cadena de valor pesquera mediante el desarrollo de nuevos métodos para producir ingredientes nutritivos y sabrosos.
- El proyecto reúne a un equipo interdisciplinar de 13 socios de cinco países europeos, entre los que se encuentran la Universidad Técnica de Dinamarca, Food & Bio Cluster Denmark, la Universidad Tecnológica de Chalmers, AZTI, EIT Food, Sweden Pelagic, Royal Greenland, Alfa Laval, Pescados Marcelino, Jeka Fish, Barna, Nutrition Sciences y la Universidad de Gante.
- El proyecto recibe financiación de la empresa común Bio Based Industries (JU) en el marco del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea en virtud del acuerdo de subvención nº 837726. La JU recibe apoyo del programa de investigación e innovación Horizonte 2020 de la Unión Europea y del Consorcio de Industrias de Base Biológica.



This project has received funding from the Bio Based Industries Joint Undertaking (JU) under the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under grant agreement No 837726. The JU receives support from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme and the Bio Based Industries Consortium. This output reflects only the author's view and the JU cannot be held responsible for any use that may be made of the information it contains.