

“Productos del mar para responder a la demanda cambiante” fue el tema central de la reunión internacional WEFTA 2014

AZTI organizó la 44ª reunión internacional de la Asociación Europea de Tecnólogos Pesqueros (West European Fish Technologists Association), [WEFTA 2014](#), que ha tenido lugar este año en Bilbao los días 9, 10 y 11 de junio.

Cualquier empresa que olvide hacer frente a los cambios a los que se enfrenta el mercado, está condenada al fracaso. Adaptarse a esos cambios a través del conocimiento científico, la innovación y el desarrollo tecnológico es la única manera de hacer frente a esta situación. Dar respuesta a este mercado cambiante ha sido el objetivo de la 44ª reunión internacional de la Asociación Europea de Tecnólogos Pesqueros (West European Fish Technologists Association), [WEFTA 2014](#), que organizada por [AZTI](#) ha tenido lugar este año en Bilbao los días 9, 10 y 11 de junio bajo el título ‘Productos del mar para responder a la demanda cambiante’.

El evento se ha centrado en la I+D+i orientada a buscar soluciones innovadoras para satisfacer las nuevas demandas y necesidades de la sociedad a nivel mundial. En concreto, los expertos consideran que los mercados pesqueros y acuícolas en 2030 estarán caracterizados por:

- Un fuerte incremento de la demanda y consumo de productos del mar, debido principalmente a un aumento de la población mundial que solicita proteína animal de alta calidad.
- La demanda de información sobre datos de sostenibilidad, trazabilidad y características de los productos por parte del

consumidor será cada vez más intensa.

- Un importante desarrollo de la acuicultura para satisfacer la demanda de pescado. Las innovaciones en este sector están dando lugar a un rápido progreso tecnológico que permite el desarrollo de productos acuícolas más competitivos.

- Algunos datos sugieren que el precio de los productos marinos se incrementará hasta un 70% de aquí a 2050 debido a la escasez de la oferta y el crecimiento de los salarios.

El programa del encuentro WEFTA 2014 ha abordado diversas temáticas: Reconfirmación de la calidad de los productos del mar; Evaluación de la seguridad y riesgos emergentes; Integridad, autenticidad y diferenciación de los productos; Uso sostenible de las capturas y la acuicultura; Innovaciones en diseño y procesado de productos pesqueros y acuícolas; Innovación en producto, aceptación del consumidor y expectativas.

El programa de este año ha incluido cuatro conferencias magistrales, tanto desde el mundo académico como de la industria y, como novedad, se ha realizado una sesión especial con presentaciones específicas procedentes del mundo de la industria. WEFTA 2014 ha reunido a más de 125 participantes de 18 países, el 21% de ellos del sector industrial, y se han recibido más de 100 contribuciones.

La primera de las conferencias magistrales se centró en “Los beneficios para la salud y los riesgos de los productos del mar: ácidos grasos simples y mercurio”, que corrió a cargo de la ganadora de WEFTA 2013, la Dra. María Leonor Nunes, coordinadora científica de la División de Calidad y Modernización de los productos del mar de IPMA, el Instituto Portugués del Mar y la Atmósfera.



La **sesión 1**, sobre la **“Reconfirmación de la calidad de los productos del mar”**, abarcó los logros más relevantes en materia de calidad de los productos del mar y las metodologías más fiables para su medición. Algunas de las estrategias propuestas en WEFTA 2014 representan nuevas formas de mejorar la calidad de los productos del mar, teniendo en cuenta los factores (intrínsecos o extrínsecos) que pueden comprometer la calidad de los mismos. Las presentaciones abarcaron los siguientes temas:

- Nuevos métodos para evaluar la calidad de los productos del mar, incluyendo un nuevo método (no destructivo) para determinar aminos volátiles, una herramienta de Resonancia Magnética Nuclear (NMR) que permite identificar los cambios en la calidad de las materias primas, y el potencial de la Espectroscopia Mejorada para la detección de histamina en el pescado.
- Estrategias de evaluación de la calidad para diferentes especies como besugos, vieiras, cigalas, jurel, bacalao y salmón.
- El aceite de pescado y la nutrición, en especial el papel de los mediadores lipídicos bioactivos oxigenados.
- Nuevas herramientas para el control de la putrefacción en los productos del mar basado en el uso de bacteriófagos, como alternativa viable a los antimicrobianos químicos contra los patógenos de alimentos y como conservantes de alimentos.

En la **sesión 2** sobre **“Evaluación de la seguridad y riesgos emergentes”** se incluyeron cinco presentaciones, tres de ellas relacionadas con la situación sobre la evaluación de los

productos químicos marinos y la contaminación biológica, así como un rápido acercamiento sobre la detección de parásitos alérgenos. Una charla final cubrió los beneficios y riesgos de los productos acuícolas.

El segundo día comenzó con dos interesantes conferencias magistrales provenientes de la industria. La primera de ellas, “El poder de la marca: acercar nuevos consumidores al pescado”, presentada por Charles Boardman, Gerente de Icelandic Seachill y responsable de la expansión en el extranjero de The Fish Saucy Co., la principal marca de productos del mar de Gran Bretaña. La segunda, “Pescados envasados en los estantes de los refrigerados y congelados al por menor de la Unión Europea”, a cargo de Gonzalo Campos, quien trabaja en Sealed Air, empresa que está ayudando al desarrollo del sector de envasado de pescado en Europa.

Durante la **sesión 3** sobre “**Avances en la tecnología de procesado y control inteligente de alimentos del mar**” tuvimos la oportunidad de aprender acerca de los avances en el procesamiento de pescado, incluyendo los posibles efectos y usos de los extractos naturales para el almacenamiento de pescado desmigado, y la eficacia del envasado en atmósfera modificada y las tecnologías activas para preservar la calidad y la duración de los productos de diferentes especies pesqueras.

- Aprendimos sobre la importancia del proceso de sangrado en la calidad y la mejora observada cuando se utilizó suspensión de hielo durante el proceso de sangrado.
- Otra presentación explicó cómo se produce la desnaturalización en el músculo de pescado durante el tratamiento térmico, proporcionando así la información necesaria para la optimización de estos valores para las diferentes especies.
- Se mostró la utilidad de la tecnología de altas presiones hidrostáticas para reducir la contaminación de esporas en productos pesqueros y para elaborar nuevos productos.

- Se discutieron las nuevas tecnologías de congelación para congelar el atún blanco.
- Se explicó el uso del enfoque de procesado tecnológico analítico (Process Analytical Technology, PAT) para la diferenciación entre la merluza fresca y descongelada (en base a las señales de espectroscopia por infrarrojo).

En la **sesión 4** sobre **“Innovación en producto, aceptación del consumidor y expectativas”** se dio a conocer interesantes conclusiones relacionadas con la percepción de los consumidores y el conocimiento sobre los diferentes aspectos de los productos del mar. Algunas de las conclusiones mostraron que la percepción del beneficio parece más importante que la percepción del riesgo, y que la calidad del pescado es el principal motor que influye en el comportamiento de compra de los consumidores europeos.

Se discutieron varias innovaciones, desde el uso de extractos naturales para el tratamiento de la melanosis en las gambas, hasta el diseño de productos del mar para la mejora de sus efectos beneficiosos sobre la salud, y la optimización de los tratamientos térmicos para la creación de productos mejoradas.

El tercer día se inició con una presentación sobre “Innovación de productos del mar en España: una necesidad, no una opción” de Javier Arán, Director de I+D de Isidro de la Cal, una empresa dedicada al desarrollo de productos del mar con valor añadido. Su conferencia dejó patente que la innovación en los productos del mar ha de ser un proceso continuo y alojarse en el status quo no es una opción.

Las contribuciones de la **sesión 5** sobre **“Integridad, autenticidad y diferenciación de los productos”** se centraron en aspectos que van desde el fraude en los productos del mar o la desinformación en el etiquetado (algunos resultados mostraban más de un 30% de error), hasta las diferentes técnicas genéticas para diferenciar las especies. En este sentido, los resultados cuando se aplican nuevas metodologías

para la autenticación de las diferentes especies de atún han sido muy prometedores en la industria de la transformación.

La **sesión 6** sobre “**El uso sostenible de las capturas y la agricultura**” se centró en la nueva Política Pesquera Común (PPC) de la Unión Europea y, concretamente, sobre el futuro próximo de la prohibición de los descartes o la obligación de llevarlos a tierra.

Algunas presentaciones mencionaron que, cuando se establezca la obligación de llevarlos a tierra, el foco estará en la forma de controlar el cumplimiento de dicha obligación, por ejemplo, mediante el uso de diferentes técnicas de observación a bordo (por ejemplo, tecnología de cámara CCTV) en combinación con la clasificación automática de las capturas.

Diferentes estudios han estimado la cantidad de nueva materia prima que se incorporará a la cadena de valor de los productos pesqueros, y la predicción es que una parte importante va a terminar como aceite de pescado, harina de pescado o pienso para peces, principalmente para la acuicultura.

Los resultados de investigaciones realizadas en el sur de la bahía de Bizkaia han mostrado que existen diferentes alternativas para la nueva materia prima, ya sea como alimento o para la producción de pasta de surimi. Además, el número de productos para que esta nueva materia prima se pueda utilizar engloba desde nuevos productos para el consumo humano a biomoléculas activas.

Para completar las sesiones orales, se exhibieron 55 posters mostrando diferentes estudios sobre los avances realizados en las diferentes áreas.