

El pepino del mar, a la conquista del mercado

El proyecto HOLOGAL persigue la puesta en valor de este recurso pesquero presente en la costa gallega y capturado incidentalmente por la flota de Gran Sol

WALVISFISH, S.L. fue la primera empresa pesquera interesada en comercializar un nuevo producto que actualmente es desechado por los barcos españoles de casi todas las flotas: el pepino de mar.

Gracias a la iniciativa de esta empresa, ARVI y ANFACO-CECOPECA, elaboraron la propuesta de proyecto HOLOTURIAS, NUEVO RECURSO MARINO DE GALICIA (HOLOGAL), como una apuesta fuerte del sector pesquero extractivo, acuícola y de la transformación y aprovechamiento de productos de la pesca presentado al amparo del Programa FEDER - ININTERCONECTA para la Comunidad Autónoma de Galicia en su convocatoria de 2013, donde ha conseguido financiación para su desarrollo.

El proyecto HOLOGAL, liderado por ARVI en un consorcio en el que participan otras empresas como el GRUPO JOSMAR, GMA o PORTOMUÍÑOS, tiene como principal objetivo la búsqueda de mecanismos que permitan una puesta en valor del pepino de mar por parte del sector pesquero y transformador de Galicia, como estrategia para la búsqueda de nuevas soluciones de negocio que reviertan en la sostenibilidad del sector.

Para ello se avanzará en el conocimiento del recurso



pesquero presente en la costa gallega y el capturado incidentalmente por la flota de altura en el caladero de Gran Sol. Se estudiarán las características del recurso, tanto de tipo biológico pesquero, como de comportamiento frente al procesado para poder desarrollar un plan de explotación respetuoso y sostenible medioambiental y económicamente. En este sentido, se incluye el desarrollo de una herramienta GIS y el diseño para mejorar la selectividad de las artes. Además, se procederá al desarrollo de la maquinaria específica que permita un pre-procesado / acondicionamiento del producto óptimo tanto a bordo como en instalaciones en tierra.

De manera paralela, se pretende lanzar el cultivo de alguna de las especies con mayor potencial económico. Se ha planteado un estudio de las diferentes etapas de cultivo de mane-

ARVI lidera esta iniciativa en la que participan empresas y científicos

ra separada, incluyendo el engorde en medio abierto y en instalaciones en tierra (hatchery, nursery, cultivo multitrofico con oreja de mar). Para ello se estudiarán las condiciones técnicas y tecnológicas del cultivo (físicoquímicas, alimentación, sistemas para cultivo, etc...) y se evaluarán los resultados de los mismos (maduración, crecimiento, tasas de conversión del alimento, reclutamiento / fecundidad, etc...).

Se tratará de aportar valor añadido a estos alimentos mediante la utilización de tecnologías modernas en el procesado. Con ello se pretende alcanzar un grado óptimo de calidad que

aporte ventajas competitivas en el mercado oriental, y estandarizar el proceso para la garantía de esta calidad. Igualmente, se innovará en el desarrollo de productos de gama alta (saludables) destinados a un consumidor occidental, con el que se pretende abrir un nuevo nicho en el mercado alimentario. Otro objetivo de gran importancia es el que recoge el estudio de las potenciales aplicaciones médicas/nutracéuticas de los compuestos presentes en las holoturias. La validación de la efectividad de los extractos de estos organismos sobre parámetros de la salud se realizará tanto inicialmente en laboratorio, como a posteriori a través de estudios pre-clínicos de los nutraceuticos / alimentos funcionales desarrollados.

Finalmente, se pretende reforzar la apuesta por la investigación de las empresas del consorcio, así como promover la relación entre centros de investigación y la industria para la innovación en las empresas.

Este proyecto se desarrolla desde este año y continuará durante 2014. Su finalización está prevista para principios de 2015.

Científicamente, HOLOGAL será apoyado principalmente por ANFACO-CECOPECA y el Instituto Español de Oceanografía - IEO. 