

## Els resultats del projecte SEAFOOD Tomorrow impulsen un futur sostenible per a la indústria pesquera

- El projecte europeu, que acaba de finalitzar, ha desenvolupat solucions innovadores perquè la producció pesquera sigui social, econòmica i mediambientalment més sostenible.
- L'IDAEA-CSIC ha participat avaluant els nivells de contaminants en els nous productes aquícoles desenvolupats.



Varietat de productes alimentaris provinents de la mar. Font: Freepik

**Barcelona, 28 de abril de 2020.** El projecte europeu SEAFOOD Tomorrow que compta amb la participació de l'[Institut de Diagnòstic Ambiental i Estudis de l'Aigua \(IDAEA-CSIC\)](#) i que acaba de finalitzar, ha desenvolupat solucions innovadores per a abordar alguns dels problemes més importants de la indústria pesquera: la sostenibilitat, seguretat, qualitat, transparència i disponibilitat de productes alimentaris d'origen marí.

Finançat pel programa Horizon 2020 de la UE, SEAFOOD Tomorrow és el resultat d'una col·laboració de més de 60 especialistes de 35 organitzacions de tota Europa. L'IDAEA-CSIC ha participat avaluant la seguretat d'alguns dels productes aquícoles desenvolupats en el projecte.

En concret, l'equip de la Dra. **Ethel Eljarrat** de l'IDAEA-CSIC va analitzar els nivells de dues famílies de contaminants: els retardants de flama bromats (PBDEs, per les seves sigles en anglès), la presència en productes del qual de mar havia estat descrita en un projecte previ; i els hidrocarburs aromàtics policíclics (PAHs, per les seves sigles en anglès), que es poden formar en diversos processos de preparació d'aliments.

Es van analitzar els contaminants presents en productes alternatius a les farines i olis de peix com a aliment en piscifactories (per a truita, salmó, carpa o orada), com ara algues. També es van estudiar productes en els quals es va reduir el contingut de sal almenys un 25%, com a paté de salmó i salmó fumat, destinats al consum humà. I, finalment, es van analitzar mostres de receptes basades en espècies sostenibles i no tan habituals (abadeget, peix gall...), i destinades per al consum de joves, gestants i tercera edat.

“Els nivells de contaminants analitzats en els diferents productes van ser baixos, per la qual cosa la ingesta d'aquests productes és segura per als consumidors” apunta **Eljarrat**.

A part de la seguretat alimentària, els principals resultats de SEAFOOD Tomorrow inclouen:

- Nous aliments que reemplacen les fonts tradicionals d'aliments en les piscifactories, com a farines i l'oli de peix, amb ingredients naturals sostenibles i ecològics.
- Noves tecnologies per a detectar contaminants en els productes de la mar que poden ser utilitzats pels productors per a controlar el risc de contaminants i reduir la pèrdua dels seus productes.
- El prototip per a desenvolupar una certificació acreditada i un etiquetatge de qualitat associat, juntament amb eines basades en ADN, que identifiquin de manera fiable les espècies de productes marins, ajudant a combatre el frau i recolzant la transparència al llarg de la cadena de valor.
- Ràpid accés a informació fidedigna sobre productes de la mar:
  - Per als responsables del sector pesquer, s'ha desenvolupat un [curs de formació en línia](#) per a suplir bretxes educatives en la indústria.
  - Per als consumidors individuals, el [lloc web](#) i l'aplicació [FishChoice](#) avalua de forma personalitzada els beneficis i possibles riscos de menjar diferents espècies de peix.

António Marques, investigador de l'Institut Portugués do Mar e da Atmosfera i coordinador del projecte, destaca l'impacte del projecte: “Els resultats de SEAFOOD Tomorrow ajudaran a disminuir la petjada ambiental del sector pesquer i recolzaran l'ús sostenible dels nostres recursos marins. Esperem que les nostres solucions eco-innovadores arribin aviat al mercat i permetin a la societat continuar gaudint dels productes de la mar com una font d'aliments segura i nutritiva. Algunes de les nostres solucions requereixen validació a nivell industrial. Quan això s'aconsegueixi, estem segurs que els resultats ajudaran la indústria pesquera a navegar els desafiaments socials futurs, contribuir al Pacte Verd Europeu, l'economia circular i el desaprofitament zero en el sector pesquer”.



El [fullet interactiu SEAFOOD Tomorrow Key Achievements](#) es pot descarregar directament des de la web i conté els resultats més rellevants del projecte.

Cita completa: Wilson A., Reuver M., Sants M., Marquis A. (2021) SEAFOOD Tomorrow Key Achievements Booklet – Nutritious, safe and sustainable seafood for the future. AquaTT, Dublin, Ireland. [DOI: 10.5281/zenodo.4696236](https://doi.org/10.5281/zenodo.4696236)

**SEAFOOD Tomorrow Nutritious, safe and sustainable seafood for consumers of tomorrow** és un projecte Innovation Action finançat pel programa Horizon 2020 de la Unió Europea (Grant Agreement no. 773400).

SEAFOOD Tomorrow va estar actiu des de novembre del 2017 fins a abril del 2021. Liderat per l'Institut Portuguès do Mar e da Atmosfera (IPMA), Portugal, SEAFOOD Tomorrow va congrega 35 socis i 13 organitzacions afiliades en 19 països europeus.

Per a obtenir més informació sobre SEAFOOD Tomorrow, visiti [seafoodtomorrow.eu](http://seafoodtomorrow.eu) o el [fullet interactiu SEAFOOD Tomorrow Key Achievements](#), o segueixi @SEAFOOD\_TMRW en Twitter i LinkedIn ([linkedin.com/in/seafood-tomorrow/](https://www.linkedin.com/in/seafood-tomorrow/)).

#### **Contacta amb nosaltres:**

Coordinador del projecte: António Marques, [amarques@ipma.pt](mailto:amarques@ipma.pt)

Responsable de projecte: Marta Santos, [marta.santos@ipma.pt](mailto:marta.santos@ipma.pt)

Mitjans i Comunicació: Annette Wilson, [annette@aquatt.ie](mailto:annette@aquatt.ie)

Mitjans i Comunicació (Espanya): Alicia Arroyo, [comunicacion.idaea@cid.csic.es](mailto:comunicacion.idaea@cid.csic.es)

**Alicia Arroyo / IDAEA-CSIC Comunicació**



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under Grant Agreement No. 773400 (SEAFOOD<sup>TOMORROW</sup>). This output reflects only the view of the author(s) and the Research Executive Agency (REA) cannot be held responsible for any use that may be made of the information contained therein.