

Los resultados del proyecto SEAFOOD Tomorrow impulsan un futuro sostenible para la industria pesquera

- El proyecto europeo, que acaba de finalizar, ha desarrollado soluciones innovadoras para que la producción pesquera sea social, económica y medioambientalmente más sostenible.
- El IDAEA-CSIC ha participado evaluando los niveles de contaminantes en los nuevos productos acuícolas desarrollados.



Variedad de productos alimentarios provenientes del mar. Fuente: Freepik

Barcelona, 28 de abril de 2020. El proyecto europeo SEAFOOD Tomorrow que cuenta con la participación del [Instituto de Diagnóstico Ambiental y Estudios del Agua \(IDAEA-CSIC\)](#) y que acaba de finalizar, ha desarrollado soluciones innovadoras para abordar algunos de los problemas más importantes de la industria pesquera: la sostenibilidad, seguridad, calidad, transparencia y disponibilidad de productos alimentarios de origen marino.

Financiado por el programa Horizonte 2020 de la UE, SEAFOOD Tomorrow es el resultado de una colaboración de más de 60 especialistas de 35 organizaciones de toda Europa. El IDAEA-CSIC ha participado evaluando la seguridad de algunos de los productos acuícolas desarrollados en el proyecto.

En concreto, el equipo de la Dra. **Ethel Eljarrat** del IDAEA-CSIC analizó los niveles de dos familias de contaminantes: los retardantes de llama bromados (PBDEs, por sus siglas en inglés), cuya presencia en productos de mar había sido descrita en un proyecto previo; y los hidrocarburos aromáticos policíclicos (PAHs, por sus siglas en inglés), que se pueden formar en diversos procesos de preparación de alimentos.

Se analizaron los contaminantes presentes en productos alternativos a las harinas y aceites de pescado como alimento en piscifactorías (para trucha, salmón, carpa o dorada), tales como algas. También se estudiaron productos en los que se redujo el contenido de sal al menos un 25%, como paté de salmón y salmón ahumado, destinados al consumo humano. Y, por último, se analizaron muestras de recetas basadas en especies sostenibles y no tan habituales (bacaladilla, pez gallo...), y destinadas para el consumo de jóvenes, gestantes y tercera edad.

“Los niveles de contaminantes analizados en los diferentes productos fueron bajos, por lo que la ingesta de dichos productos es segura para los consumidores” apunta **Eljarrat**.

Aparte de la seguridad alimentaria, los principales resultados de SEAFOOD Tomorrow incluyen:

- Nuevos alimentos que reemplazan las fuentes tradicionales de alimentos en las piscifactorías, como harinas y el aceite de pescado, con ingredientes naturales sostenibles y ecológicos.
- Nuevas tecnologías para detectar contaminantes en los productos del mar que pueden ser utilizados por los productores para controlar el riesgo de contaminantes y reducir la pérdida de sus productos.
- El prototipo para desarrollar una certificación acreditada y un etiquetado de calidad asociado, junto con herramientas basadas en ADN, que identifiquen de forma fiable las especies de productos marinos, ayudando a combatir el fraude y respaldando la transparencia a lo largo de la cadena de valor.
- Rápido acceso a información fidedigna sobre productos del mar:
 - Para los responsables del sector pesquero, se ha desarrollado un [curso de formación on-line](#) para suplir brechas educativas en la industria.
 - Para los consumidores individuales, el [sitio web](#) y la aplicación [FishChoice](#) evalúa de forma personalizada los beneficios y posibles riesgos de comer distintas especies de pescado.

António Marques, investigador del Instituto Português do Mar e da Atmosfera y coordinador del proyecto, destaca el impacto del proyecto: “Los resultados de SEAFOOD Tomorrow ayudarán a disminuir la huella ambiental del sector pesquero y respaldarán el uso sostenible de nuestros recursos marinos. Esperamos que nuestras soluciones eco-innovadoras lleguen pronto al mercado y permitan a la sociedad seguir disfrutando de los productos del mar como una fuente de alimentos segura y nutritiva. Algunas de nuestras soluciones requieren validación a nivel industrial. Cuando esto se logre, estamos seguros de que los resultados ayudarán a la industria pesquera a navegar los desafíos sociales futuros, contribuir al Pacto Verde Europeo, la economía circular y el desperdicio cero en el sector pesquero”.



El [folleto interactivo SEAFOOD Tomorrow Key Achievements](#) se puede descargar directamente desde la web y contiene los resultados más relevantes del proyecto.

Cita completa: Wilson A., Reuver M., Santos M., Marques 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 es un proyecto Innovation Action financiado por el programa Horizon 2020 de la Unión Europea (Grant Agreement no. 773400).

SEAFOOD Tomorrow estuvo activo desde noviembre del 2017 hasta abril del 2021. Liderado por el Instituto Português do Mar e da Atmosfera (IPMA), Portugal, SEAFOOD Tomorrow congregó 35 socios y 13 organizaciones afiliadas en 19 países europeos.

Para obtener más información sobre SEAFOOD Tomorrow, visite seafoodtomorrow.eu o el [folleto interactivo SEAFOOD Tomorrow Key Achievements](#), o siga @SEAFOOD_TMRW en Twitter y LinkedIn (linkedin.com/in/seafood-tomorrow/).

Contacta con nosotros:

Coordinador del proyecto: António Marques, amarques@ipma.pt

Responsable de proyecto: Marta Santos, marta.santos@ipma.pt

Medios y Comunicación: Annette Wilson, annette@aquatt.ie

Medios y Comunicación (España): Alicia Arroyo, comunicacion.idaea@cid.csic.es

Alicia Arroyo / IDAEA-CSIC Comunicación



This project has received funding from the European Union's Horizon 2020 research and innovation programme under Grant Agreement No. 773400 (SEAFOOD^{TOMORROW}). 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.