

Re-FISH TO FOOD

Recirculación de Recursos de la Industria transformadora de productos marinos como nueva fuente de Proteínas

En el contexto actual de consumo, mantener la demanda y la seguridad alimentaria será bastante complicado, especialmente con los modelos actuales de gestión en la agricultura, la acuicultura y la ganadería y con el crecimiento de la población. Para 2050, se espera que el planeta alcance los 9.500 millones de habitantes, lo que conllevará una mayor demanda de recursos energéticos, agua, alimentos, y suelo.

El proyecto “Re-Fish To Food: Recirculación de recursos de la industria transformadora de productos marinos como nueva fuente de proteínas” tiene como principal objetivo combatir el incremento en la demanda de alimentos trabajando en la búsqueda de una nueva fuente de proteínas que sirva como sustituto de las fuentes de alimento convencionales. Centrado en la recuperación de efluentes de la industria conservera marina, el uso de bacterias presenta resultados prometedores como nuevo alimento rico en proteínas.

Este nuevo alimento, basado en el concepto de economía circular, permitirá reducir el impacto ambiental si es comparado con otros alimentos convencionales, como la carne y el pescado, ya que se reduce el uso de suelo, uso de fertilizantes y productos químicos. Además, se podrá reducir considerablemente el vertido de corrientes residuales siendo transformados de nuevo en alimentos aprovechables por el ser humano.

COORDINADO POR



SOCIO



COFINANCIADO POR



Proyecto financiado por el Plan de Recuperación, Transformación y Resiliencia y los fondos europeos Next Generation EU, en el marco del Real Decreto 685/2021, del 3 de agosto.