



IDENTIFICACIÓN Y CARACTERIZACIÓN DE ESPECIES DE CRUSTÁCEOS DE INTERÉS COMERCIAL MEDIANTE TÉCNICAS MOLECULARES PARA GARANTIZAR LA TRAZABILIDAD EN EL SECTOR PESQUERO. ELABORACIÓN DE NUEVOS PRODUCTOS.

CRUSTAGEN

INICIO: 01/10/2015 - **FIN:** 31/07/2017

PRESUPUESTO FINANCIABLE: 74.586,00 €

SUBVENCIÓN PERCIBIDA: 36.466,63 €

Federación Española
de Asociaciones de Industrias de Transformación
y Comercializadores de Productos de la Pesca
y de la Acuicultura
FEICOPESCA



PARTICIPANTES

FEICOPESCA: Federación Española de Asociaciones de Industrias de Transformación y Comercializadores de Productos de la Pesca y la Acuicultura.

ANFACO-CECOPESCA: Asociación Nacional de Fabricantes de Conservas de Pescados y Mariscos - Centro Técnico Nacional de Conservación de Productos de la Pesca.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

El principal objetivo del presente proyecto CRUSTAGEN es el desarrollo de una metodología de identificación genética de crustáceos de interés comercial, incluyendo no sólo las especies comerciales actuales, sino también especies semejantes como potenciales futuros recursos. Se desarrollarán además una serie de productos alimentarios tipo "ready to eat" de especies de la familia Penaeidae, con el fin de incrementar su valor y mejorar su presentación, adaptando los determinados nichos de mercado que en estos momentos no están cubiertos.

OBJETIVOS CIENTÍFICO-TECNOLÓGICOS ESPECÍFICOS:

Desarrollo de una metodología molecular de identificación genética de las principales especies de crustáceos, independientemente del grado de transformación (fresco, congelado, platos preparados...). De esta forma se dispondrá de una herramienta que aportará un valor añadido en la industria a los productos finales existentes en el mercado, para el control de importaciones, etiquetado y trazabilidad.

- ▶ Aplicación de la metodología desarrollada sobre productos adquiridos en todo el territorio español que incluyan alguna especie perteneciente a los grupos estudiados como ingrediente, abarcando todos los formatos en los que éstos puedan encontrarse en nuestros mercados, lo que permitirá hacer una evaluación sobre la situación referente a su etiquetado.
- ▶ Desarrollar nuevos productos en base de crustáceos de la familia Penaeidae (gambas, langostinos, camarones,...), con el fin de dar mayor valor añadido a aquellas especies que puedan tener menor valor.
- ▶ Conseguir un producto alimentario ready-to-eat de alta calidad nutricional y sensorial mediante la aplicación de nuevas tecnologías de procesado, cubriendo nichos de mercado actualmente no explotados.
- ▶ Aplicar nuevas tecnologías no térmicas para conseguir una mayor vida útil de los nuevos productos a desarrollar, dentro de la gama de productos "pasteurizados".
- ▶ Mejorar higiénicamente y facilitar la operación de pelado de este grupo taxonómico mediante nuevas tecnologías en operaciones preproceso.

Proyecto cofinanciado dentro de la Orden AAA/1260/2015, de 16 de junio, por la que se convocan para el año 2015, ayudas a la innovación y desarrollo tecnológico del sector de la pesca y de la acuicultura del Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente, con el apoyo del Fondo Europeo Marítimo y de Pesca (FEMP) de la Unión Europea.



UNIÓN EUROPEA

FONDO EUROPEO MARÍTIMO
Y DE PESCA (FEMP)



MINISTERIO
DE AGRICULTURA, ALIMENTACIÓN
Y MEDIO AMBIENTE