



MINIMIZACIÓN DE LA PROBLEMÁTICA DEL MERCURIO Y VALORIZACIÓN DEL ATÚN COMO ALIMENTO SALUDABLE SELATUN



Proyecto financiado dentro de la Convocatoria Retos-Colaboración del Programa Estatal de Investigación, Desarrollo e Innovación Orientada a los Retos de la Sociedad. Plan Estatal de Investigación Científica y Técnica y de Innovación 2013-2016. N° expediente: RTC-2014-2837-2.



PARTICIPANTES

Conservas Selectas de Galicia S.L (LÍDER), Luis Calvo Sanz S.A, ANFACO-CECOPESCA, Centro de Investigación en Biología y Biotecnología Marina Experimentales (PIE). Achucarro Basque Center for Neuroscience. Departamento de Ingeniería de Sistemas y Automática - Universidad del País Vasco (UPV/EHU).

INICIO: 04/02/2014 - FIN: 31/12/2017.

PRESUPUESTO FINANCIABLE: 544.403,85 €.

OBJETIVOS DEL PROYECTO

Obtención de evidencias científicas para una adecuada valoración riesgo/beneficio de los productos del atún. Documentar la relación entre el consumo de atún y la aparición de ciertas patologías de elevada incidencia en la actualidad; como es el mal de Alzheimer. Recoger una mayor cantidad de información relativa a la problemática del mercurio en el atún que permita realizar estudios de riesgo más adecuados y reales que los realizados hasta el momento; y fruto de los cuales el atún ha sido injustamente valorado. Desarrollo de procedimientos para minimizar/neutralizar el riesgo de ingesta de mercurio en los productos del atún para una mejora de la imagen del atún como alimento seguro y saludable.

Objetivos científico-tecnológicos específicos:

- Conocimiento de los niveles de referencia de mercurio total, metilmercurio y selenio, representativos para cada una de las especies. Variabilidad en función del origen, tamaño, y procesado industrial, cocinado.
- Evaluación de la biodisponibilidad a nivel intestinal del metilmercurio procedente de las distintas especies y en los diferentes productos derivados del atún.
- Realizar diagnósticos de toxicidad específica del consumo de atún, y comparativa con otro tipo de fuentes alimentarias.
- Desarrollo de un tratamiento industrial de naturaleza física, química o enzimática que permita reducir el contenido de mercurio presente en el atún.
- Búsqueda y aplicación de agentes antagonistas que permitan reducir la toxicidad y/o biodisponibilidad del metilmercurio.
- Estudiar los efectos saludables del consumo de atún in vivo en modelo animal, frente a la toxicidad del metilmercurio y sobre el desarrollo de la enfermedad de Alzheimer.
- Obtención de datos científicos con métodos no invasivos, sobre el efecto que el consumo de atún ejerce sobre el desarrollo de la enfermedad de Alzheimer en ratas genéticamente seleccionadas por su tendencia a desarrollar esta enfermedad.
- Obtención de datos científicos sobre la relación entre el consumo de atún y la aparición de distintos tipos de cáncer.
- Estudio específico del consumo de productos del atún por parte de los distintos grupos poblacionales en España.
- Evaluación de la exposición por mercurio de los distintos tipos de consumidores derivados de la ingesta de productos del atún.

ACTIVIDADES

HITO 1. Estudio de la situación actual de exposición real del consumidor al mercurio a través de la ingesta derivada de los productos del atún.

HITO 2: desarrollo de procedimientos de aplicación industrial para la minimización del riesgo del mercurio en los productos del atún.

HITO 3: Evaluación de los efectos sobre la salud de los productos de atún. Estudios in vitro y en modelos animales in vivo.