

Madrid, martes 14 de mayo de 2019

Un proyecto desarrollará alimentos marinos sostenibles

- La iniciativa europea 'Seafood Age', coordinada por el CSIC, abarca desde la pesca hasta el envasado y el etiquetado inteligente para garantizar la calidad y seguridad
- El estudio utilizará descartes de pesca, algas y otros ingredientes obtenidos a partir de estos para elaborar un producto alimentario listo para el consumo



Diversos tipos de marisco y pescado. / Foto: Pixabay

Un proyecto europeo coordinado por del Consejo Superior de Investigaciones Científicas (CSIC) desarrollará un alimento de origen marino sostenible para lograr un envejecimiento saludable. Con el nombre de Seafood Age, este proyecto abarcará toda la cadena de valor alimentaria, desde la pesca hasta el envasado y el etiquetado del producto. El estudio utilizará descartes de la pesca, algas y otros ingredientes

obtenidos a partir de ellos para elaborar un producto alimentario listo para el consumo. Los socios del proyecto, financiado por el programa europeo Interreg Atlantic Area con dos millones de euros, se han reunido hoy en el Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo para presentarlo.

“El envejecimiento de la población supone un gran reto socio-económico, y para que sea saludable requiere una dieta adecuada”, explica la investigadora del CSIC Eva Balsa-Canto, del Instituto de Investigaciones Marinas de Vigo. “Los alimentos marinos ofrecen nutrientes esenciales para una dieta saludable, pero no siempre son accesibles”, añade.

“El proyecto Seafood Age adoptará la economía circular para elaborar alimentos marinos orientados a un envejecimiento saludable, para producir nuevos eco-envases y generar una etiqueta inteligente para lograr una máxima calidad y seguridad, y una mínima pérdida de alimentos”, detalla la investigadora.

El proyecto *Seafood Age: Procesos y productos de la pesca inteligentes y eco-innovadores para un envejecimiento saludable* cuenta con la participación de 14 socios y 6 asociados, de varios países: España, Portugal, Francia, Reino Unido e Irlanda.

CSIC Comunicación