



INVESTIGACIÓN / ALIMENTOS

Buscarán Omega3 a través de erizos marinos alimentados con cultivo de algas

Granada, EFE Un convenio de investigación firmado hoy por la Junta de Andalucía, la Universidad de Granada y Puleva Biotech fomentará el cultivo de macroalgas para alimentar a erizos marinos que almacenen ácido graso Omega3 para que pueda ser usado después en la elaboración de productos funcionales.

PUBLICIDAD

El proyecto 'Cardiac' persigue la identificación de moléculas que se pueden encontrar en organismos marinos para la elaboración de alimentos funcionales que permitan la prevención de enfermedades cardiovasculares, para lo que se cultivarán las algas y se alimentará con ellas a los erizos también en criaderos.

La consejera de Agricultura y Pesca, Clara Aguilera, ha señalado que este proyecto "puede ser la base para un mejor desarrollo de la acuicultura en Andalucía" dirigida a la obtención de productos que combaten de forma natural las enfermedades cardiovasculares, como puede ser el Omega3 o la Vitamina E.

Aguilera ha asegurado que Andalucía y sus empresas cada vez son más referente en la investigación, por lo que ha abogado ahora a unirlo al sector acuícola, que cada vez "está mejor situado", de forma que tenga así un carácter "más estratégico" en la comunidad.

"En el futuro puede ser una posible vía de diversificación del sector pesquero y acuícola" andaluz, ha añadido la consejera, quien ha asegurado que las expectativas de rentabilidad "parecen ser positivas".

El presidente de Puleva Biotech, Gregorio Vicente Jiménez, ha explicado que su empresa tiene "muchísimo interés en todo lo que hay alrededor del Omega3", y que el proyecto es muy importante porque se pueden encontrar "moléculas muy interesantes en las algas".

El proyecto comenzará en Andalucía con el análisis del enriquecimiento de los erizos a través de la alimentación con estas algas y en él trabajarán grupos de diferentes países como Gran Bretaña, China o Israel, que harán lo mismo con sus especies autóctonas.

Jiménez ha afirmado que es necesario convencer a las grandes industrias conserveras de la importancia de los aceites marinos en el sector alimentario, así como introducir a estos erizos como "delicatessen" debido a sus propiedades de "bioacumular" estos ácidos grasos.

Además, las algas también se pueden presentar en el mercado como alimentos, ha añadido, por lo que el proyecto tiene "una trascendencia enorme" para la empresa y el sector.

En total, se invertirán unos 220.000 euros con fondos del Séptimo Programa Marco de Investigación de la Unión Europea, y trabajaran en él cuatro investigadores de la Universidad de Granada y "todos los que sean necesarios" de Puleva Biotech, compañía líder en alimentos con Omega3.