

La innovació arriba al peix blau de la Costa Brava

Les captures de peix blau suposen el 70% de la pesca gironina, però només el 25% de les vendes

Una salsitxa de sardina i un hummus de seitó, entre les novetats

Una salsitxa de sardina amb textura suau, un hummus de seitó i un fumet de sorell –aquest darrer, en fase de desenvolupament avançada–. Són els nous productes elaborats per l'IRTA amb el suport i la participació de les confraries de pescadors, empreses transformadores i el GALP-Costa Brava, a través del projecte anomenat Valorització del peix blau per a la millora de la competitivitat del sector pesquer, cofinançat pel Departament d'Agricultura i pel Fons Europeu Marítim i de la Pesca.

“La nostra estratègia és impulsar el sector pesquer”, explica Anna Masdeu, gerent del GALP-Costa Brava, l'entitat que selecciona els projectes als quals es destinaran els fons. “La idea del GALP és dinamitzar el territori, i tenim la sort de tenir a prop l'IRTA”, hi afegeix Masdeu. En aquest cas, diu, volen “potenciar la cadena de valor del peix i fomentar també que les peixateries puguin oferir nous productes”, i recorda que, si bé les carnisseries han fet un pas important per oferir una gran quantitat de productes vinculats amb el sector carni, en el cas de les peixateries encara no és ben bé així.

Sota aquesta premissa de donar valor al peix blau i afavorir-ne el consum, es va iniciar el projecte a l'IRTA –que anteriorment ja havia treballat en el desenvolupament d'altres productes amb el peix com a base–. En aquest cas, ha suposat un any i mig de recerca abans no s'ha arribat a poder presentar aquests tres nous productes.

Metodologia Les espècies de peix blau escollides per tirar endavant el projecte han estat la sardina i el seitó, tot i que es podria extrapolar a altres espècies de baix valor comercial. Segons Elsa Lloret, tècnica especialista en embalatge alimentari de l'IRTA, els principals reptes que han hagut d'afrontar han estat, per una banda, aconseguir el màxim rendiment d'un producte de talla inferior respecte a altres espècies de peix blau i amb molta espinada, i, per l'altra, el fet que aquest peix té tendència a oxidar-se fàcilment, ja que és ric en àcids grassos poliinsaturats omega-3. Així, s'ha hagut de superar el repte tecnològic que suposa treballar amb matrius diferents de les de base càrnia. En el cas de l'hummus de seitó, s'han desenvolupat productes amb cigrons o amb llenties, cercant una textura suau i cremosa; en el cas de la salsitxa, el repte ha estat més complicat, ja que es requeria una textura més ferma i compacta. El paté de sardina ha presentat el repte d'optimitzar la capacitat emulsionant dels ingredients durant el processament tèrmic i la seva estabilitat durant la conservació a temperatura ambient, a la recerca d'una textura untuosa. D'altra banda, també s'ha treballat en un fumet de sorell, del qual quedaria pendent la fase de validació del tractament tèrmic segons les tecnologies de què disposa el sector.

Després d'aquesta primera fase de desenvolupament de productes, a partir d'ara, la tasca de l'IRTA serà donar suport tecnològic i assessorament a aquelles empreses que s'interessin a desenvolupar aquests i altres productes i portar-los al mercat, explica Lloret.

Publicat a:

-El Punt Avui. Girona 20-10-2019, Pàgina 28

Font del document:

<http://www.elpuntavui.cat/economia/article/18-economia/1682571-la-innovacio-arriba-al-peix-blau-de-la-costa-brava.html>