

[EL PERIÓDICO]

SOCIEDAD

Portada

Suscripciones

[SECCIONES]

Región

Murcia

Cartagena

Lorca

Comarcas

Opinión

España

Economía

Mundo

Deportes

Sociedad

Cultura

Televisión

Gente

Titulares del día

Esquelas

Efemérides

Las + vistas

Viñetas

Imágenes

Especiales

SOCIEDAD

Clónicos, pero menos

Tras el éxito de sucedáneos como las gulas y los palitos de cangrejo, la tecnología de los alimentos ya está en condiciones de replicar anchoas, almejas y hasta percebes

ISABEL URRUTIA/

Corría el siglo XII y en los mares de Japón y China ya se comercializaba surimi (músculo de pescado triturado). En las barcas de cañamo, no faltaba nunca una reserva que luego se vendía a precio regalado. Buen negocio para dar salida a la pesca poco atractiva -por tener demasiadas espinas o ser piezas muy pequeñas-, pero que satisfacía la demanda de un mercado insaciable. A falta de relucientes peces espada, no le hacían ascos a una pasta blanca y nutritiva con sabor a mar, obtenida mediante la aplicación de calor. Un invento ingenioso.

Nada extraordinario hasta que la tecnología de los alimentos metió baza. Ahora es la base de una oferta floreciente de sucedáneos de pescado y marisco, como la popular gula. El surimi no es ni carne ni pescado estrictamente: se compone de proteínas de músculo de especies marinas que, tras un complejo proceso, adquiere un aspecto de plastilina blanca. En la mayoría de los casos, las proteínas de músculo proceden de pescado blanco magro -rico en proteínas y con pocas grasas-, aunque no se descarta el azul cuando se trata de replicar, por ejemplo, anchoas y caviar. En ese caso, el

LA VERDAD



Publicidad



Lunes, 13 de noviembre de 2006

Servicios | Clasificados | Tienda

CLASIFICADOS

COCHES

EMPLEO

Selecciona la marca y el modelo:

 Nuevo Usado

Sequía


El estado de nuestros embalses

Violencia doméstica


Victimas de violencia doméstica por CCAA

Premios Príncipe de Asturias


Ceremonia de entrega de premios

- Los premiados
- Antecala de la ceremonia
- Los discursos de

Fiestas

[CANALES]

Selecione...

[PARTICIPACIÓN]

Blogs

Chat

Foros

Videochat

LO + BUSCADO

- Abogados
- Oposiciones
- Aprender inglés
- PDA
- Liga de
- Campeones
- Videojuegos
- Restaurantes
- Cosméticos
- Buscar trabajo
- Balnearios
- Lencería
- Traductores
- Ofertas de viajes
- Alquiler de vehículos
- Turismo rural
- Golf
- Ordenador portátil
- Horóscopo
- Cursos
- Moda otoño
- Seguros de coche
- Haz clic en la categoría escogida...



producto contiene ácidos grasos omega 3, muy beneficiosos para el buen funcionamiento del sistema cardiovascular.

El Imperio del Sol -junto con EE UU y Tailandia- sigue encabezando la producción de surimi. En los últimos 20 años, las ventas se han disparado. Entre 1994 y 2000, Francia y España pasaron de importar unas 7.000 toneladas a superar las 20.000. Hace dos años, este producto copaba ya el 25% de la importación total de pescado de la UE. «Está claro que tiene un futuro muy halagüeño, sobre todo ahora que la sobrepesca está causando estragos y se ha puesto de moda la alimentación sana», pronostica Javier Varona, director del Instituto de Estudios Marinos para la Nutrición y el Bienestar.

Con el surimi como base y los aderezos oportunos, se pueden hacer maravillas: desde productos similares a las angulas hasta gambas, pasando por colas de langosta, centollo, caviar, anchoa, calamares, chanquetes, cangrejo, vieira... Y no se tardará en ampliar el abanico, «pues con el surimi se puede hacer incluso la muñeca Barbie...», bromea Javier Varona. Todo depende del grado de sofisticación de la técnica de producción, «porque no es lo mismo partir de una materia prima como la merluza que del chicharro, pues tiene la carne más oscura y, por tanto, hay que trabajarla mucho más para obtener un resultado satisfactorio».

En la actualidad, existen ya los medios para hacer réplicas de almejas babosa y japonesa, y los hay que sueñan con fabricar percebes en serie. Javier Borderías, especialista en Tecnología de Productos Pesqueros y profesor de investigación del CSIC, no quiere jubilarse sin antes haber intentado reproducir en el laboratorio ese crustáceo «que se ha convertido en mi obsesión», confiesa ilusionado. Sólo necesita una empresa que financie el proyecto para hacer realidad su anhelo.

El ingenio de los científicos le está ganando, poco a poco, el pulso a la mar. Mientras los caladeros ofrecen menos pesca cada año, las factorías funcionan a pleno rendimiento. La primera en abrir brecha fue la empresa Angulas Aguinaga: en los años 90, dejó atrás la pesca y apostó por el sucedáneo, que bautizó como la Gula del Norte. «No había alternativa. A principios de los 80 la captura de angulas se había reducido drásticamente: en 1977 vendimos un millón de kilos, y en 1989 tan sólo llegamos a 100.000 kilos», detalla Javier Cañada, director de Calidad de Angulas Aguinaga.

El golpe de timón no pudo ser más oportuno: esta firma con sede en la localidad guipuzcoana de Iruña sigue en la cresta de la ola. Sirva de botón de muestra que, el pasado año, el Ministerio de Agricultura le concedió el Premio a la Mejor Empresa Alimentaria Española en la modalidad de Innovación. Los sucedáneos apuestan por la vanguardia, son alimentos que dan rienda suelta a la imaginación de los investigadores, pero sin perder de vista lo fundamental: «La calidad de los componentes», subraya Javier Borderías, especialista en Tecnología de Productos Pesqueros y profesor de Investigación del CSIC.

Sobreexplotación marina

los galardonados

Premios Vocento

Delibes, premio Vocento

- El Rey afirma que Delibes «encarna el respeto, la verdad y la libertad»
- Delibes, entrevistado por su nieta (XL Semanal)

Nobel de la Paz

El Nobel de la Paz premia a Muhammad Yunus

- Los 'luchadores' por la Paz
- Los estadounidenses copan los Nobel

**CANAL METEO****Muere Rocío Jurado**

Rocío Jurado: adiós a la más grande



La manipulación de los ingredientes es garantía de calidad, a juicio de Rosa María Ortega, profesora en el Departamento de Nutrición de la Universidad Complutense de Madrid. «No hay que mitificar los alimentos naturales. Cuando hay un procesamiento reglado, los alimentos artificiales resultan más seguros», asegura la especialista.

El surimi pisa firme en el mercado internacional, convence a los nutricionistas y, además, no pierde comba: el Centro Tecnológico vasco en Investigación Marina y Alimentaria (Azti-Tecnalia) ha concebido un sucedáneo de anchoa que estará a la venta entre principios y mediados del 2007. No tardará en beneficiarse de la escasez de un pescado cuyo precio ha subido casi un 20% en el último año.

El empeño y la inventiva del sector va a toda máquina y, en el camino, también se cuelgan medallas: este año, Anchoas y Productos del Cantábrico (APC) ha recibido en Barcelona el premio Innoval por la originalidad de sus chovas (anchoas a base de surimi, abadejo de Alaska y bacalao, que se comercializan a nivel industrial). Hace una semana, su fama llegó hasta Francia: «Nos llena de orgullo haber formado parte de la selección oficial de Innovaciones Sial 2006, dentro de la Feria Internacional de la Alimentación celebrada en París», apunta Felipe Martín, director general de APC, con sede en Reinos.

El horizonte se presenta propicio para el surimi. Quizás llegue el día en que mitigue el antojo de los amantes del pescado y marisco... Y es que el panorama marino es desolador: el 25% de las especies más consumidas están al límite de su supervivencia, según el último informe de la Organización para la Agricultura y la Alimentación de las Naciones Unidas (FAO). La sobreexplotación del último siglo arroja un saldo escalofriante: el volumen de peces en los océanos se ha reducido más del 90%.

«De aquí a cinco años habrá que atarse los machos si las cosas no cambian. A nosotros también nos preocupa la sobrepesca», aclara Javier Cañada, director de calidad de Angulas Aguinaga. Otros, no obstante, están convencidos de que el surimi se mantendrá siempre a flote. Javier Varona, presidente del Instituto de Estudios Marinos para la Nutrición y el Bienestar pinta un futuro prometedor: «Es un sector muy dinámico, hay países como Perú y México que están produciendo mucho, se buscan materias primas alternativas... Y no tardarán en llegar los productos de tercera generación, con un plus de vitaminas y minerales...». Parece que el surimi está destinado a seguir vivo y coleando.

Enlaces Patrocinados

[Servicios de telefonía e internet](#)

Llamadas locales y nacionales gratis. Además adsl hasta 20M las 24 horas del día. ¡Apúntate ya a Jazztel y saldrás ganando!
<http://www.jazztel.com/>

[Orange - Móvil, internet, fijo, TV](#)

Ahora podrás disfrutar con Orange de ADSL 24h., llamadas gratis de fijo-móvil y de móvil-fijo,

Rendibú 2006



Imágenes Rendibú 2006

llamadas nacionales 24h. y TV todo incluido por tan sólo 20€/mes. Pruébalo dos meses gratis.
<http://www.orange.es>

Telefónica

Consulta nuestras increíbles ofertas de ADSL.
<http://www.telefonicaonline.com>

Adsl 24 horas en Ya.com

Apúntate por 9,95€ al mes. Adsl con llamadas locales y nacionales 24 horas. Además llévate un router y el alta gratis. ¡Infórmate ya!
<http://www.acceso.ya.com>

Subir

vocento

© LA VERDAD DIGITAL, S.L. (SOCIEDAD UNIPERSONAL).

Camino Viejo de Monteagudo s/n. 30160. Murcia. CIF: B73096802.

Inscrita en el Registro Mercantil de Murcia al Tomo 1.709, Libro 0, Folio 41, Sección 8, Hoja nº MU34509,
Inscripción primera.

Reservados todos los derechos. Queda prohibida la reproducción, distribución, comunicación pública y utilización, total o parcial, de los contenidos de esta web, en cualquier forma o modalidad, sin previa, expresa y escrita autorización, incluyendo, en particular, su mera reproducción y/o puesta a disposición como resúmenes, reseñas o revistas de prensa con fines comerciales o directa o indirectamente lucrativos, a la que se manifiesta oposición expresa.

[Contactar](#) | [Publicidad](#) | [Mapa web](#) | [Aviso legal](#) | [Política de privacidad](#) | [Master de Periodismo](#)
| [Visitas a La Verdad](#)

Powered by
SARENET