

EL TIEMPO

Predicción para **8 días**
 Consulta el tiempo en tu ciudad

NUEVOS SERVICIOS

Noticias escritorío
 Titulares RSS

Buscar

Jueves, 30 de Marzo de 2006

- [NOTICIAS](#)
- [HEMEROTECA](#)
- [ÁLBUMES](#)
- [CANALES](#)
- [TECNOLOGÍA](#)
- [CARTELERA](#)
- [TV](#)
- [SERVICIOS](#)

Portada
Mapa del web

SOCIEDAD Edición Impresa

Última hora
 : ventana de última hora :

- Titulares**
- Secciones**
- Última Hora
- Galicia
- España
- Internacional
- Marítima
- Economía
- Bolsa
- Deportes
- Sociedad
- Cultura-TV
- Tecnología
- Tendencias
- A Fondo
- Opinión
- Última
- El Tiempo
- Horóscopo
- Azar
- Cartelera
- Programas TV

ALIMENTACIÓN

Los sucedáneos reemplazan en la mesa los recursos más agotados

29/03/2006

Sus fabricantes los defienden por el control nutricional y la fácil preparación
 Anchoas con base de surimi pronto llegarán al mercado y ya existe la patente para obtener almejas

- El análogo de las angulas fue perfeccionado varias veces
- La imitación de la anchoa lleva marcas de espinas y piel
- Los huevos de esturión fueron de los primeros «plagiados»
- La apariencia del surimi en gel, similar a la de la almeja
- Productos con motivaciones sanitarias y económicas diversas

Publicidad



VOZ MÓVILES



Su horóscopo diario a través de nuestro servicio de SMS

Publicidad



Publicidad



- Ediciones**
- A Coruña
- A Mariña
- Arousa
- Barbanza
- Carballo
- Deza-Tabeirós
- Ferrol
- Lemos
- Lugo
- Ourense
- Pontevedra
- Santiago
- Vigo**
- Madrid

(Xavier Lombardero | redacción)

?i en el 2005 fue la más famosa empresa productora de sucedáneo de angulas la que se llevó el premio del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación a la innovación, este año ha sido otro sucedáneo de un recurso pesquero agotado el que ha recibido el premio al mejor invento en la feria Alimentaria. Se trata de las Chovas, un producto análogo a las caras y escasas anchoas, que pronto las sustituirá en precocinados, pizzas o sándwiches de muchos establecimientos de comida rápida.

Publicidad




Vídeo
 «No fumes conduciendo»

Eclipse solar



La luna ocultó al sol
 Tipos

Álbumes
 El eclipse

A partir de junio la empresa cántabra Anchoas y Productos del Cantábrico, del grupo Holdecker, comenzará a fabricar en su nueva planta de Reinosa y con tecnología japonesa 119.000 filetes de anchoa a la hora. Algunas fuentes apuntan a que el objetivo no es sustituir a las anchoas del Cantábrico, sino competir con otras de menos calidad importadas de Chile o Marruecos, pero el producto base es el mismo que ha servido para tratar de sustituir en la mesa otros peces y mariscos muy diezmados: el surimi.

El filón del surimi

Con él, además de los famosos palitos de carne de cangrejo, sucedáneo de Txaka, se preparan también otros que reemplazan las colas de langosta o la carne de centolla (Kanikama en japonés). El surimi da para imitar cola de gamba, chanquetes y fabricar tiras de calamar o

Mister|Miss España



Este fin de semana
 Ni una cita sin polémica
 Mister A Coruña
 arras@

Álbumes
 Los guapos del 2005

Álbumes



- Archivo**
- Buscavoz
- Hemeroteca
- Especiales
- Entrevistas
- Reportajes
- Monográficos
- Canales**
- Voz Móviles**

Canal Ocio**Voz Escuela**

Inmobiliaria

Voz Motor

El Semanal

Mujer Hoy

La Guía de TV

Canal comercial

La Tienda

Máster/Cursos

Canal Amistad

Interactivo

Encuentros

Debates

Chat

Foros

Liga Gallega

Multimedia

Álbumes

Fotografías 360

Webcams

Servicios

Titulares RSS

Envío Titulares

Cartas Director

Denuncias

Callejero

Alojamientos

Restaurantes

Páginas

Amarillas

Páginas Blancas

Periódico

Suscripción

Tarifas Papel

Acceso Clientes

Anuncios por palabras

Currículum

Internet**Tarifas Web****Empresas**

Diario de León

Radio Voz

Escuela Medios

Sondaxe

Canalvoz

Fundación

«manto de cefalópodo». Supera ya al clásico de caviar o huevas de salmón, a base de algas y arenques. Los fabricantes lo defienden porque su preparación es rápida, puede conservarse más tiempo y controlar el colesterol o los niveles de grasa. En el caso de las anchoas, también la salinidad. En el paladar, hay diversidad de opiniones.

Algunos pescadores consultados en la costa de Lugo son reticentes a estos sucedáneos, pero respetan su consumo. En cambio, critican las falsificaciones o sustituciones de algunos pescados en los restaurantes, que no todos los comensales pueden detectar: juliana en lugar de rape, borriquito o maruca en vez de bacalao, patudo por bonito o atún de cola amarilla, fletán u otros peces planos por lenguado, almeja que no es tan fina como se anuncia...

Sobre la almeja existe ya en España un procedimiento patentado para obtener un sucedáneo, incorporándola incluso dentro de cáscaras bivalvas de plástico o de cerámica.



Caza de focas

Las más sexis

Lencería más provocadora

Lego se pasa al ipod

Llega la primavera

Nit de la cremà

Caracas se desnuda

España de macrobotellón

«Disfrazados»

Pirelli y la moda

Las mejores modelos

+ álbumes

Accidentes

Crecen las distracciones

Gripe Aviar

Temor ante avisos innecesarios

Virus H5N1

Claves | Análisis

Los expertos

J.J. Badiola | V. Domínguez

Infórmese

Gripeaviar.es

OMS

Tarifas publicitarias / publicidad@lavozdegalicia.esTitulares **RSS**Contacte con nosotros: web@lavozdegalicia.es© Copyright LA VOZ DE GALICIA S.A.
Polígono de Sabón, Arteixo, A CORUÑA (España)

Auditado por