

Mar

Nº 583
SEPTIEMBRE 2018

**Proteger el
ANTÁRTICO**

Costera 2018

**Avances tecnológicos
en pesca y acuicultura**

Our wingsail system



Big Wingsail (Bound4Blue).

Para palangre surge una nueva generación de buques fabricados por VICUSdt en los que la eficiencia energética permite obtener gran ahorro en combustible con un estudio integral en aspectos como la hidrodinámica, propulsión, generación eléctrica a bordo y mejoras en los consumidores, sin olvidar las limitaciones de arqueado o el componente económico. La empresa española VICUSdt, con tan solo 9 años de vida, ha conseguido crearse nombre en el sector por su historial de éxito en colaboración con empresas pesqueras.

La empresa española Bound4Blue ha patentado una vela rígida (similar al ala de un avión) que usa el viento como propulsión complementaria, proporcionando grandes empujes, lo que permite reducir la potencia del motor y, por consiguiente, un ahorro de combustible y de las emisiones contaminantes asociadas de hasta un 40%. El primer armador en instalarla, un armador vigués, asegura que se ahorrará un mínimo de 50.000 euros al año en gasoil. Este diseño ha obtenido el Premio Princesa de Girona de Empresa 2018.

Elb Manager, es un software diseñado por Satlink que trata de dar un paso más en la colaboración entre flotas. Mediante ese sistema de intercambio de información se evitan

las interferencias negativas entre los barcos que comparten la misma zona de actividad, la información emitida por las boyas satelitales se cruza y se transmite dos veces al día, de esta manera al conocerse previamente la localización de las artes de pesca se evitan colisiones. Cada choque fortuito puede ocasionar pérdidas que rondan los 30.000 euros.

ACUICULTURA

La acuicultura, debido a su capacidad para cubrir la demanda mundial de pescado y como fuente de proteína de productos pesqueros, está siendo impulsada en España por políticas orientadas a fomentar el crecimiento del sector.

Acuivisor, es una aplicación puesta en marcha por el Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación para unificar información sobre acuicultura. *Acuivisor* permite visualizar y localizar todas las granjas españolas, así como las zonas más propicias para aquellos que quieran invertir en esta actividad. Este mapa digital almacena datos de 4.200 establecimientos.

Aquo Smart Feeder supone un importante avance de Marine Instruments que hace años asumió el reto de optimizar la producción de langostino vannamei. Este equipo autónomo e integral de alimentación emplea tecnología acústica para conocer la respuesta de los langostinos tras el reparto de alimento y, de esta forma, determinar su aprovechamiento, evitando que se desperdicie comida y optimizando por tanto el crecimiento. En la actualidad investigan cómo aplicar esta tecnología a otras especies acuícolas.

PROCESADOS

TEDEPAD, es el resultado de la investigación de más de una década de la empresa española Marexi que concluyó en la comercialización de esta máquina que instalada en el barco y usando microondas sobre las vísceras

El 23 de agosto se publicó en el BOE la reforma legislativa que homologa el seguimiento satelital de los buques de más de 12 metros eslora

ras del pescado, elimina cualquier resto de parásitos antes de devolverlas al mar.

Existen tres modelos, para ser instalados en barcos cerqueros, arrastres o palangreros. Actualmente dos barcos gallegos y uno irlandés ya disponen de esta tecnología.

El Proyecto Propresca, financiado por un consorcio de empresas del sector pesquero y tecnológico, está destinado a investigar en tecnología que permita innovar en el procesamiento del pescado. El objetivo es preservar la calidad de los productos pesqueros capturados a bordo disminuyendo la manipulación y en tierra mejorar su conservación.

De esta manera se ha creado una máquina para clasificar calamares a bordo; una fileteadora de pescado pequeño; una maquina evisceradora de gallo y nuevos productos para pro-



TEDEPAD (Marexi).

cesar a base de metabisulfito sódico y ácido cítrico que mejoran notablemente la conservación del langostino y la merluza, respectivamente y contribuyen a la reducción de alérgenos. ■

PATRICIA ROMERO ALONSO



Editorial MIC
902 271 902
www.editorialmic.com

