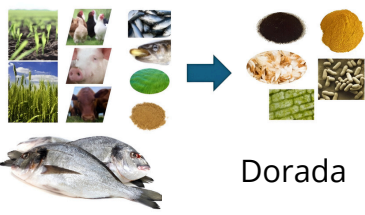


LAS NUEVAS FORMULACIONES DE PIENSOS DE ENGORDE DE DORADA SON UNA GARANTÍA DE VALOR NUTRICIONAL Y DE SEGURIDAD ALIMENTARIA



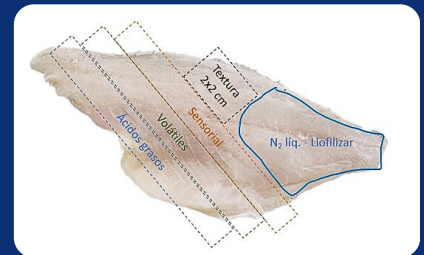
Un amplio screening de más de 2.000 compuesto orgánicos revela una baja carga de contaminantes en los nuevos piensos de engorde de dorada con un alto nivel de sustitución de harinas de pescado por fuentes alternativas de proteínas vegetales, proteínas de insectos, proteínas unicelulares e hidrolizados de proteínas animales.

La baja transferencia de pienso a filete de contaminantes emergentes y/ o persistentes indica claramente que las nuevas formulaciones de piensos no suponen un riesgo de seguridad alimentaria.



El uso de las nuevas formulaciones en piensos de engorde de dorada de 15-20 g hasta 300 g ha comportado:

- Una reducción del contenido total de metales pesados (arsénico y mercurio)
- Un aumento en el filete del contenido de ácidos grasos omega 3 (DHA)

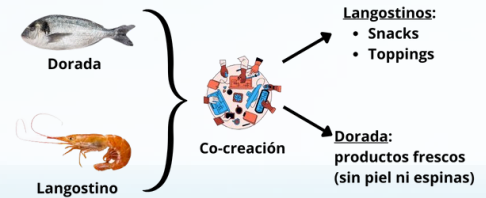


HARINA DE SUBPRODUCTO DE DORADA: UN NUEVO INGREDIENTE SALUDABLE Y SOSTENIBLE PARA ALIMENTACIÓN HUMANA

Se ha validado el uso de harinas de subproducto del fileteado de dorada (espinas y aletas) para la formulación de alimentos elaborados (croquetas y rebozados) con excelente aceptación sensorial. Esto supone una revalorización de estos ingredientes y una estrategia eficiente de aprovechamiento de recursos.



DESVELANDO PREFERENCIAS DEL CONSUMIDOR: ¿QUÉ PRODUCTOS DE CAMARÓN Y DORADA DESEAN LOS CONSUMIDORES?



Técnicas de co-creación (focus grupos, check all data apply) evidencian que los consumidores buscan productos innovadores de camarón como toppings y snacks dada la creciente demanda de alimentos listos para consumir.

En dorada, persisten los gustos tradicionales, prefiriendo los filetes frescos sin espinas ni piel, así como productos de larga vida útil, como opción de proteína magra y apetecible que se adapta al estilo de vida actual.

CONOCIENDO EL WP5

El WP5 (AQUI) está centrado en la calidad y seguridad de productos de la acuicultura y se centra en cinco objetivos generales: i) **Caracterizar piensos de peces** formulados a partir de fuentes alternativas de y evaluar a lo largo del ciclo de producción su calidad nutricional y sensorial. Incluyendo **identificar compuestos bioactivos y posibles contaminantes** en las porciones comestibles y vísceras; ii) Diseñar mediante herramientas co-creativas **nuevos productos transformados** que sean saludables, sostenibles y nutritivos a partir de diferentes especies acuícolas. Caracterizar y evaluar su vida útil y la percepción de los consumidores de los nuevos productos; iii) Evaluar la **percepción de los consumidores** sobre la calidad y sostenibilidad de la acuicultura y realizar talleres y jornadas de difusión a la sociedad; iv) Desarrollar nuevos **tratamientos de superficies** que contribuyan a la higienización/desinfección de superficies en contacto con alimentos en las salas de procesamiento de pescado; v) Desarrollar métodos de **detección de contaminantes** que sean rápidos y de bajo coste, basados en nanosensores fotónicos.



<https://cvalenciana.thinkinazul.es/>

