

Azti investiga la forma de dar valor a los residuos procedentes de la elaboración de la sidra



LA PULPA DE MANZANA ES UNO DE LOS RESIDUOS

FOTO: MIKEL ARRAZOLA

TEXTO: R.J.

La producción de sidra, como cualquier otro proceso productivo, conlleva la producción de residuos. En concreto, son cuatro los productos que acaban siendo desechos: la manzana defectuosa que no pasa por la prensa, la pulpa de la manzana que queda de la extracción de manzana de mosto, las lías de decantación de mosto, y las lías de decantación de sidra.

El centro AZTI-Tecnalia, en su intención de mejorar e incentivar dentro del proceso productivo de la sidra natural, está realizando en la actualidad diversos estudios para gestionar, minimizar y revalorizar los residuos producidos en la elaboración de la sidra. El objetivo, en opinión de los técnicos

de Azti, es doble: el beneficio de eliminar los residuos generados en este sector y la conversión de los mismos en productos de alto valor añadido.

Las investigación que se llevan a cabo son a petición de la asociación de sidreros Taldea, que agrupa a las casas Zapiain, Zelaia y Mina.

LOS RESTOS, UN PROBLEMA

Los residuos generados, que son los restos de manzana tras ser exprimida, más los posos que se extraen luego de las kupelas, son un problema para el sidrero. Son restos que luego fermentan, que ocupan mucho espacio y generan determinados problemas ambientales.

Son cuatro los productos que acaban siendo residuos: la manzana defectuosa que

no pasa por la prensa, la pulpa de la manzana que queda de la extracción de manzana de mosto, las lías de decantación de mosto, y las lías de decantación de sidra.

Del total de materia contenida en la manzana, alrededor del 65% va a parar al mosto. Queda una gran cantidad de materia prima sin aprovechar, y además hay que tener en cuenta que la producción de sidra ha ido en aumento en los últimos años. En la última campaña se produjeron diez millones de litros.

REVALORIZACIÓN

Los sistemas de gestión de residuos cuantifican los residuos generados y se estudia su posible minimización. Posteriormente se estudia cual es la opción más adecuada

para gestionarlos. Pese a que existen diversas alternativas, desde AZTI-Tecnalia se apuesta por la revalorización de los mismos.

Destinar estos residuos para alimentación animal o abono no aporta un gran valor añadido. Además, está el problema de que los ganaderos solamente pueden contar con este alimento durante unas pocas semanas del año.

Sin embargo, se ha descubierto que en estos subproductos del procesado de la sidra existen compuestos de alto valor añadido que pueden ser aprovechados u recuperados. Es el caso de los compuestos polifenólicos que se pueden extraer de la torta de prensado, con elevada capacidad antioxidante. Además, se les atribuye propiedades beneficiosas para la salud. También se puede obtener poli-

sacáridos con la pectina y la fibra dietética que pueden ser nuevos ingredientes muy interesantes, en opinión de los técnicos de AZTI.

En AZTI-Tecnalia se está trabajando en el análisis exhaustivo de esta familia de compuestos y en el desarrollo de procesos extractivos viables desde el punto de vista económico, para convertir los residuos en alto valor añadido.

Éxito del Segundo Encuentro de Pesca Recreativa

TEXTO: N.H.

Cerca de 250 personas participaron en la segunda edición del Encuentro de Pesca Recreativa, celebrado en San Sebastián- Donostia y organizado por el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación del Gobierno Vasco en colaboración con el Departamento de Transporte y Obras Públicas, Fasnapar y Azti- Tecnalia.

El encuentro fue inaugurado por Gonzalo Sáenz de Samaniego, Consejero de Agricultura, Pesca y Alimentación, quien afirmó que "siempre hemos tenido presente la importancia no sólo de la pesca profesional, sino también de la pesca recreativa. De ahí nuestro interés continuo por promover una pesca responsable y segura, y de ahí también nuestra colaboración continua en diversos aspectos, entre ellos la seguridad, con el Departamento de Transportes y Obras Públicas, Dirección de Puertos."

Las cifras referidas al número de emisión de permisos es una clara muestra de la implantación de esta disciplina: más de 48.000 licencias de pesca de superficie, 1.400 licencias de pesca submarina y 1.200 licencias de pesca de angula, junto con más de 3.000 embarcaciones de recreo registradas.

Desde el Departamento de Agricultura, Pesca y Alimentación se es consciente del importante incremento en el número de aficionados, por lo que se ha considerado necesario establecer un punto de encuentro entre los que ejercen esta actividad, las organizaciones y federaciones que les agrupan, las administraciones públicas y las personas dedicadas al estudio e investigación en materia de recursos pesqueros.

UNA DE LAS FOTOGRAFÍAS PREMIADAS EN EL ENCUENTRO.
AUTOR: AGUSTIN LIZARDI



JORNADAS TÉCNICAS

Entre los ponentes que participaron en las jornadas técnicas destacan Enrique Keller, Presidente de Fasnapar, Joseba Andoni Idoaga, Director de Puertos del Gobierno Vasco, José Luis Cort, Director del Centro Oceanográfico del Cantábrico, José Cruz Arizaga, Comodoro del Club Náutico de Getaria, Iñaki Artetxe, investigador de Azti - Tecnalia, y Manuel González

CONCURSO FOTOGRÁFICO

En el acto de clausura del encuentro se procedió a la entrega de los premios correspondientes al Concurso Fotográfico y Recaptura de la Pesca sin Muerte. Todos los presentes destacaron el gran nivel de las obras presentadas. Los galardones fueron entregados por Joseba Andoni Idoaga.