

## Proyecto Life BREWERY: Subproductos de la cerveza como nuevos ingredientes sostenibles para piensos de acuicultura

Cada día se producen miles de toneladas de subproductos alimentarios en Europa que terminan como residuos al no ser aprovechados. El sector cervecero europeo genera anualmente más de siete millones de toneladas de subproductos orgánicos. Dichos subproductos se generan durante el proceso de elaboración de la cerveza y son mayoritariamente el bagazo, con un porcentaje entorno a un 80 %, y la levadura, con un porcentaje alrededor del 10 %.

Las características intrínsecas de estos subproductos orgánicos les confieren gran potencial para su aplicación en alimentación humana e incluso en la industria farmacéutica y cosmética. Sin embargo, aunque todas estas opciones sean factibles, solo son capaces de dar salida a una pequeña parte de los subproductos generados. Actualmente, se necesita una solución global capaz de hacer frente a los grandes volúmenes generados. Por ello, el proyecto Life BREWERY (LIFE16ENV/ES/000160) pretende contribuir a esta solución mediante el uso de estos subproductos como nuevos ingredientes de piensos para la acuicultura, opción que implica una mayor eficiencia de conversión de proteína que otras fuentes proteicas de origen animal.

Dentro de este contexto, el proyecto LIFE Brewery (<http://lifebrewery.azti.es>) tiene como objetivo demostrar la viabilidad de un nuevo esquema de valorización para los subproductos de la cerveza con el fin de contribuir a aumentar la sostenibilidad a largo plazo de los sectores cervecero y acuícola, así como de reducir el impacto ambiental asociado a su actividad.

Las tareas principales del proyecto implican 1) el desarrollo de



un proceso de deshidratación bajo en carbono, utilizando una combinación innovadora de tecnologías mecánicas y térmicas para obtener ingredientes sostenibles a partir de bagazo y levadura; 2) la optimización de la formulación de los propios piensos para maximizar la inclusión de estos subproductos en las dietas acuícolas; 3) la realización de pruebas de eficiencia nutricional de los piensos desarrollados sobre lenguado y dorada como ejemplos de modelos de acuicultura marina (atlántico y mediterráneo, respectivamente) y sobre trucha, como ejemplo de modelo de agua dulce. Mediante esta tarea, además de validar los propios ingredientes para piensos desarrollados, se pretende facilitar la transferencia y replicabilidad del proyecto en otras regiones europeas



de interior y del arco atlántico y mediterráneo.

Así mismo, el proyecto pretende integrar a todos los agentes de la cadena de valor: empresas cerveceras, agentes logísticos y tecnológicos, empresas de valorización, productores de piensos para acuicultura, así como a las piscifactorías como usuarios finales de los prototipos de piensos elaborados. Con ese objetivo el pasado 14 de marzo, tuvo lugar en Bruselas la primera mesa de contraste con los agentes del sector con el fin de analizar y validar los objetivos y los resultados esperados del proyecto. Es en esta mesa donde pudieron analizarse ideas y estrategias muy interesantes de cara a la consecución exitosa de los objetivos principales del proyecto.

El proyecto está coordinado por AZTI y cuenta con la participación de instituciones como el IRTA, las empresas Riera Nadeu y LKS Ingeniería y finalmente, la asociación europea de cerveceros (The Brewers of Europe). El proyecto LIFE Brewery está financiado en un 60 % por el programa europeo LIFE dedicado al medio ambiente y el cambio climático. Su objetivo general se basa en catalizar los cambios en el desarrollo y la aplicación de las políticas mediante la aportación de soluciones y mejores

prácticas para lograr los objetivos medioambientales y climáticos, así como mediante la promoción de tecnologías innovadoras en materia de medio ambiente y cambio climático.

Por último, al reducirse los costes de la producción acuícola, se contribuye a los objetivos establecidos en la nueva Política Pesquera Común de la UE y gracias al reemplazo de la harina de pescado

por ingredientes más sostenibles, se reducirán las capturas salvajes, cumpliéndose así los objetivos establecidos en la Directiva Marco de Estrategia Marina. ■

**lifebrewery**  
from brewery to fish feed



LIFE16ENV/ES/000160