

¿Y si la clave para la sostenibilidad de la acuicultura estuviera en la cerveza?

- AZTI lidera un proyecto europeo que investiga el aprovechamiento de los residuos que se generan en la producción de cerveza para utilizarlos como ingredientes en la elaboración de los piensos que componen la alimentación del pescado de crianza
- El uso del bagazo y la levadura como sustitutos de la harina de pescado impulsa la sostenibilidad de la actividad acuícola
- Este proyecto permitirá al sector cervecero sacar un rendimiento económico a sus residuos y generar un impacto positivo en términos de empleo

Bilbao, a 6 de mayo de 2019. La producción de cerveza y la acuicultura son dos sectores que han experimentado un crecimiento significativo durante los últimos años: Europa es el segundo productor mundial de esa bebida espumosa y la cría de pescado ha desbancado a la pesca extractiva en volumen de capturas. Pero, ¿qué relación pueden tener el sector de la cerveza y el de la acuicultura, más allá de este crecimiento? La respuesta está en la sostenibilidad alimentaria marina, la valorización de residuos y la innovación.

Un proyecto impulsado y coordinado por el centro tecnológico especializado en la cadena de valor de la alimentación y el mar AZTI está trabajando en la reutilización de los subproductos derivados de la producción de cerveza para darles una segunda vida como alimentos para peces de acuicultura. En concreto, el objetivo del proyecto [Life Brewery](#), integrado en el programa [LIFE](#) de la Unión Europea, tiene la misión de aprovechar las más de 6 millones de toneladas de bagazo y el millón de toneladas de levadura que se generan en la producción de la cerveza para obtener ingredientes con el mismo valor nutricional, digestibilidad y seguridad alimentaria que los de los piensos empleados en la actividad acuícola.

Las premisas de partida de este proyecto, que arrancó en 2017 y se prolongará hasta 2020, son contundentes: la cría de peces en el mundo ha experimentado un enorme crecimiento en los últimos años hasta situarse, ya en 2012, por delante de la pesca extractiva. En 2016, esta modalidad productiva constituyó un 53% de la pesca total con más de 110 millones de toneladas y un valor de 194.778 millones de euros, según el estudio *The State of World Fisheries and Aquaculture* editado por la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación en 2018 (FAO).

La mayor parte del pescado criado en piscifactorías se alimenta con piensos elaborados a base de harina de pescado, es decir, extraídos de la pesca. Y eso significa que solo la elaboración de piensos para peces absorbe el 65% y el 83% de la producción mundial de estos dos ingredientes.

“Sustituir la harina de pescado en la fabricación de piensos por otros ingredientes derivados de la producción de otros alimentos permitirá disminuir el impacto en el medio marino, reducir costes y contribuir a la sostenibilidad”, asegura la responsable del proyecto David San Martín, experto en economía circular de AZTI.

Así, la disponibilidad de componentes alternativos garantizará la continuidad de la actividad acuícola, ya que permitirá reducir la dependencia de uso de ingredientes procedentes del mar, cuya producción empieza a resultar insuficiente para atender la creciente demanda.

Más competitividad y menor impacto ambiental

Pero estas ventajas no solo son tangibles para el sector acuícola y el medio ambiente. Con el aprovechamiento del bagazo y la levadura, el sector cervecero puede sacar rendimiento económico a unos subproductos que, de otra manera, se convertirían en residuos y, además, podrían suponerles un gasto. Así, la industria cervecera incrementará su competitividad y reducirá el impacto ambiental que se genera con la gestión de esos subproductos.

Y, por último, la valorización y el aprovechamiento de ambos componentes alimentarios permitirá desarrollar una nueva actividad económica que generará un impacto positivo en términos de creación de empleo.

El proyecto Life Brewery, que tiene un presupuesto global de 1,5 millones de euros, se encuentra en sus últimos estadios, previos a la validación definitiva de estos subproductos como ingredientes destinados a la alimentación en las piscifactorías.

Hasta el momento, AZTI ha obtenido cuatro prototipos de ingredientes, levadura y bagazo, hidrolizado y sin hidrolizar, y ha completado de forma satisfactoria las pruebas de digestibilidad con peces de estos nuevos ingredientes.

“Una vez definidos los porcentajes óptimos en la composición de los piensos, el siguiente paso consistirá en realizar pruebas de eficiencia nutricional con peces. En ellas se llevará a cabo una comparativa del engorde de los ejemplares para comprobar su respuesta en esta fase de la cría”, precisa el investigador.

El proyecto finalizará con una cata sensorial con un panel de expertos que evaluará tanto la calidad de los ejemplares como sus propiedades organolépticas.

Life Brewery, en el que además de AZTI participan IRTA (Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias), las empresas Riera Nadeu y LKS, y la Asociación de Cerveceros Europea, busca la máxima eficiencia en el uso de los recursos naturales y la creación de sinergias entre diferentes sectores productivos para el aprovechamiento de sus residuos y la generación de actividad económica.

Los resultados obtenidos hasta la fecha se presentarán el próximo miércoles, 8 de mayo, en el XVII Congreso Nacional de Acuicultura que tendrá lugar en Cartagena (a las 16:20, en la sesión Alimentación y Nutrición II).

Sobre AZTI

AZTI es un centro de investigación especialista en la [cadena de valor](#) alimentaria y marítimo-pesquera que realiza investigación estratégica y aplicada para generar nuevo conocimiento. Aporta soluciones integrales e innovadoras que sirven para dinamizar nuevos negocios.

Su objetivo es transformar la Ciencia en Desarrollo Sostenible y Saludable. Para ello cuenta con un equipo de personas capacitadas e ilusionadas que desarrollan una relación de simbiosis y vinculación estratégica con los clientes para aportarles valor y mejorar su competitividad, contribuyendo con ello al desarrollo económico y social.

Los trabajos e investigaciones desarrollados por AZTI lo han situado entre los mejores institutos a nivel mundial en el índice de citas por artículo en varios de sus ámbitos de investigación. Asimismo, participa en los comités científicos de los organismos internacionales de gestión pesquera que determinan las medidas de gestión y cuotas de pesca en las diferentes zonas marítimas para un uso sostenible de los recursos.