



1 Abril, 2023

Los subproductos de la cerveza, alternativa nutritiva para peces de acuicultura

La Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO) situó en 2018 la producción total de la acuicultura en 82,1 millones de toneladas en el mundo. Se trata de un sector al alza que demanda soluciones para mejorar su rentabilidad y garantizar su sostenibilidad, principalmente en la búsqueda de alternativas nutricionales para elaborar los piensos actuales de peces criados en granjas acuícolas, un 46% de la producción total de pescado en 2018. No en vano, la dieta de estos peces, que puede llegar a alcanzar el 70% de los costes de producción para los acuicultores, se nutre en gran medida de ingredientes de origen animal como harina y aceite de pescado.

En este contexto, un equipo integrado por investigadores del centro tecnológico Azti, miembro de Basque Research and Technology (BRTA), y del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA), en el marco del proyecto europeo Life Brewery, ha analizado el efecto de la introducción

de subproductos de la cerveza (levadura y bagazo), como ingrediente para alimentar a ejemplares de trucha arco iris de acuicultura.

“Hemos probado diferentes formatos de los subproductos, tanto en seco como hidrolizados, y además los hemos

comparado con las propiedades nutricionales de una levadura comercial seca y otra hidrolizada”, explica David San Martín, experto de Azti y coordinador de la investigación.

El resultado de este trabajo, que parte de una idea de economía circular y



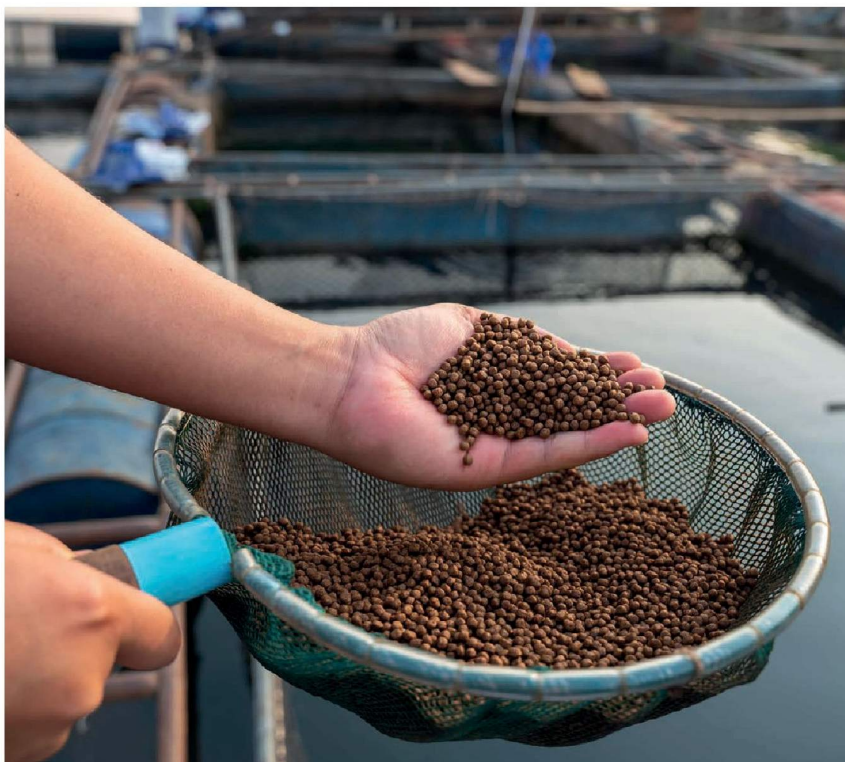
**1 Abril, 2023**

de revalorización de los residuos procedentes de la producción cervecera, ha sido que los peces alimentados con piensos elaborados con un 20% de levadura, un 15% de bagazo y tan solo un 15% de harina de pescado crecieron de una forma similar a los alimentados con piensos comerciales sin que ello afectara a su calidad y salud.

“Estos subproductos industriales pueden ser una buena fuente para reducir el uso de ingredientes de origen animal en acuicultura, disminuir considerablemente los costes de producción y aumentar la sostenibilidad de ambos sectores, ya que también permitirá a la industria cervecera deshacerse de dos de los principales residuos de su producción”, añade el experto de Azti.

En Europa se producen diariamente miles de toneladas de subproductos alimentarios que terminan como residuos por la falta de soluciones para su reaprovechamiento. En el caso del sector cervecero, se generan cada año más de 8 millones de toneladas de subproductos ricos en materia orgánica: 7 millones corresponden al bagazo y 1 millón a la levadura.

“El bagazo y la levadura que surge en la producción de la cerveza presenta



El centro tecnológico Azti, en el marco del proyecto europeo Life Brewery, ha analizado el efecto de incorporar residuos de la industria cervecera a las dietas de ejemplares de trucha arco iris criadas en granjas acuícolas.

un contenido elevado en proteínas y fibra, así como en lípidos minerales, vitaminas y otros compuestos bioactivos. Además se ha demostrado su digestibilidad”, precisa David San Martín. Gracias a proyectos como Life Brewery, los expertos de Azti estiman

que se podrían llegar a valorizar al menos el 75% de los subproductos generados por la industria cervecera europea como ingredientes de piensos y sustituir a los de origen animal, cuya producción implica un mayor coste económico e impacto ambiental. ■

