

Monte Kalamua amplía su gama de productos con atún claro en aceite de oliva

Han desarrollado una línea de recuperación y transformación de residuos de pescado

Monte Kalamua es una empresa nacida en 1989 dedicada al atún en el sector de los congelados. Aunque la sede se encuentra en Derio (Vizcaya), la empresa tiene una planta en Ribadavia (Orense), con capacidad de 12.000 m³ de almacenamiento en frío, en la que disponen de la última tecnología y trabajan con prototipos de corte únicos en España, clasificadoras y túneles de congelación de última generación.

En esta planta el pescado lo reciben congelado y entero, procediendo allí a su transformación en rodajas, filetes y lomos para su posterior comercialización, destinando los restos sobrantes a comida para gatos o a harinas de pescado con escaso valor añadido.

“Con la esterilización en autoclave en Monte Kalamua han obtenido un aceite rico en Omega 3”.

Pero, con la intención de aprovechar los restos del pescado, en Monte Kalamua están desarrollando desde 2009 un importante proyecto de I+D+i consistente en una línea de recuperación y transformación de residuos de pescado. El objetivo de la misma es el de aprovechar estos restos, que una vez cocidos y limpios son esterilizados en autoclave (esterilización en vapor de agua a presión), y vendidos para pizzas y ensaladas. Actualmente comercializan atún claro en aceite de oliva realizado a través de este proceso.

Además, la esterilización en autoclave ha permitido a la empresa conseguir un aceite rico en omega 3, con un sistema de separación del agua y el aceite. Así, actualmente no se deshacen del aceite proveniente del pescado, sino que lo venden, con la consiguiente rentabilidad para la



Instalaciones de Monte Kalamua.

empresa, y protección para el medio ambiente.

Para la realización de esta nueva línea de recuperación y transformación de residuos de pescado en Monte Kalamua han contado con la cofinanciación del FEP, con un 36% de los 402.715,20 euros del coste de este proyecto. Por otra parte, la Administración General del Estado y la Comunidad Autónoma también han aportado respectivamente el 11,70% del coste total. Y junto a esta cofinanciación, la empresa ha firmado un préstamo participativo de 300.000€ formalizado con Sepides, para afrontar las inversiones de maquinaria y línea de producción de aprovechamiento de residuos del atún.

La ampliación de la planta ha supuesto para esta empresa vasca un incremento en su plantilla de 30 personas, con lo que actualmente ya cuentan con una centena de trabajadores.

Envasado en bolsa

El producto obtenido con la línea de recuperación y transformación de residuos de pescado es comercializado por Monte Kalamua en un novedoso envase. Se trata de una bolsa que contiene un kilo de producto y que tal como comenta el Consejero Delegado

de la empresa “se presenta como el sustituto de la lata tradicional”.

Este envase ha sido elegido, precisamente, por sus ventajas respecto a la lata: no se oxida, presenta una caducidad de año y medio sin frío y, una vez que se abre, aguanta hasta quince días en la nevera.

Monte Kalamua vende sus productos a mayoristas tanto nacionales como internacionales. Los destinatarios principales de sus exportaciones son la Unión Europea, Rusia y Croacia.

Actualmente, dado el éxito que han obtenido con la transformación de los residuos del atún, se encuentran desarrollando nuevas líneas de investigación para la recuperación de otras especies.



Producto envasado en bolsa.