

Harinas de Andalucía elaborará aceites omega 3 y 6 para consumo humano a partir de subproductos pesqueros

Para el desarrollo de este proyecto la empresa, con sede en Tarifa, ha ampliado su plantilla

Harinas de Andalucía es una empresa gaditana dedicada desde 1989 al procesado de subproductos del sector pesquero, elaborando con ello aceites y harinas de pescado destinados al consumo animal.

Sin embargo, desde febrero de 2011 están desarrollando un proyecto consistente en el aprovechamiento de subproductos para la elaboración de aceites grasos con alto contenido en omega 3 y 6 aptos para el consumo humano.

“Este proyecto ha contado con la cofinanciación del FEP, en un 25%”.

Así, actualmente esta empresa gaditana está ampliando y adaptando su planta de tratamiento de subproductos para la puesta en marcha de este proyecto y, por otra parte, cumplir con la normativa existente sobre higiene de los alimentos de origen animal destinados a consumo humano. Este proyecto de I+D+i ha requerido una financiación de 2.102.127,98€, de los cuales la empresa ha aportado el 50%; el Fondo Europeo de la Pesca ha cofinanciado el 25%; y el 25% restante ha sido cofinanciado por la Administración General del Estado, en un 15%, y la Comunidad Autónoma, en un 10%.

Aceite en 2012

Respecto al proyecto de ampliación y adaptación de la planta para aprovechamiento de subproductos del sector pesquero, “nos encontramos en una fase inicial en la que estamos recibiendo la maquinaria que hemos adquirido y el montaje de la misma comenzará a finales de este año, por lo que calculamos que será a comienzos de 2012 cuando comencemos la producción del aceite”, comenta Antonio Puig, gerente de la empresa. “Será entonces, -continúa-, cuando comencemos a producir el aceite y a estudiar la viabilidad tanto técnica

como económica de la extracción de este tipo de aceites”.

Una vez que la planta piloto se encuentre en funcionamiento se iniciará el proceso, comenzando con la adquisición de los productos del pescado de otras empresas y el tratamiento para la obtención final de los aceites Omega 3 y 6.



Instalaciones de la planta de tratamiento de subproductos.

Este tratamiento se inicia con la cocción de los recortes de pescado recibidos para esterilizarlos. De este primer proceso de cocción sale una

masa de pescado que es posteriormente prensada para separar los líquidos que la componen.

El líquido que se obtiene tras prensar la masa está formado por agua y grasa de pescado; líquidos que a su vez hay que separar a través de un sistema de decantación. Finalmente, una vez se han decantado, el líquido resultante sigue un proceso de centrifugado a través del cual se obtiene el aceite.

El aceite obtenido tras el centrifugado es purificado y posteriormente refinado, quedando listo para su venta a los destinatarios finales, quienes a su vez pueden someterlo a un segundo proceso de refinado.

Fomento del empleo

Para desarrollar el proyecto, la empresa ha contratado a tres personas y no descartan seguir ampliando la plantilla una vez se encuentre en pleno funcionamiento.

De cara al futuro, barajan la posibilidad de trasladar la planta de su actual ubicación a otro lugar para poder disponer de unas instalaciones acordes a la fabricación de sus distintos productos.

Normativa específica para cada actividad

Para desarrollar el proyecto de aprovechamiento de subproductos del sector pesquero, la empresa Harinas de Andalucía está adaptando sus instalaciones a la legislación existente en cuanto a normas sanitarias de productos destinados al consumo humano.

La normativa que regula la higiene de los alimentos de origen animal destinados a consumo humano es el Reglamento (CE) N°853/2004. Normativa que esta

empresa ha de cumplir en su planta piloto.

Respecto a la actividad habitual de la empresa, la creación de harinas y aceites de pescado para consumo animal, el reglamento que se aplica es el (CE) N° 1774/2002 del Parlamento Europeo y del Consejo de 3 de octubre de 2002, que establece las normas sanitarias aplicables a los subproductos animales no destinados a consumo humano.