



(<https://debug.globalseafood.org>).



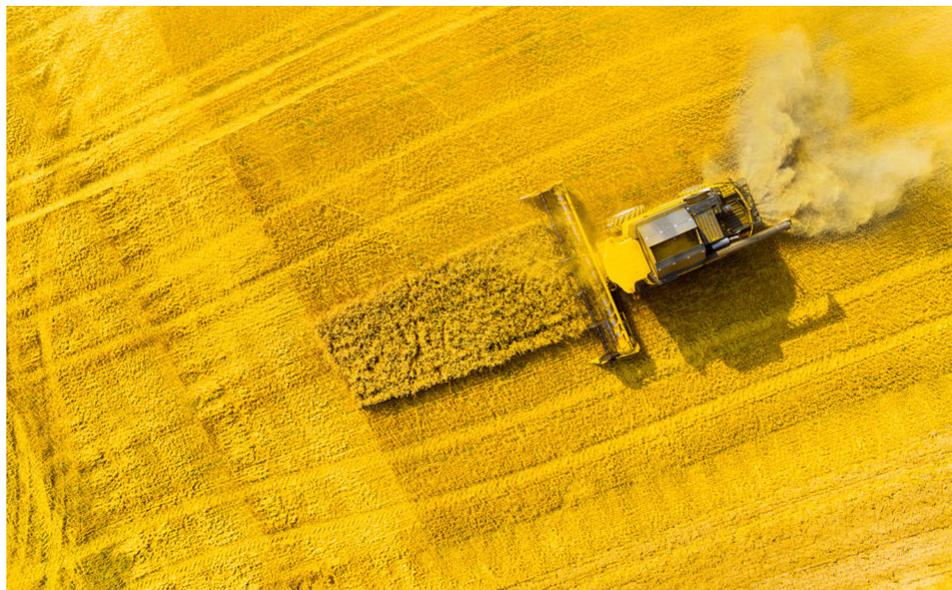
 Aquafeeds

Un empujón para la colza como un ingrediente de alimento acuícola viable

7 January 2019

By Elizabeth Rushe

¿Otorga la nueva tecnología una ventaja competitiva al RPC sobre nuevos ingredientes?



Vista aérea de una cosechadora en un campo de colza. El concentrado de proteína de colza, o RPC, podría ser un ingrediente de alimento acuícola viable. Imagen de Shutterstock.

Para dar a los productores de alimentos acuícolas nuevas fuentes de materias primas para satisfacer las demandas del aumento de la producción mundial de acuicultura, una empresa con sede en Alemania está poniendo su dinero detrás del concentrado de proteína de colza (RPC).

Las formas tradicionales de aceite de colza – que cuestan más que el aceite de soja con un margen cada vez mayor entre los dos, según el Fondo Monetario Internacional – presentan desafíos de producción únicos, dijo el fundador de EuroProtein al *Advocate*. Pero un método de procesamiento altamente personalizado que ha desarrollado hace que RPC sea un fuerte candidato para ayudar a apoyar el crecimiento de la acuicultura y complementar los suministros de harina de soja. Puede aumentar el valor de la semilla en sí, según el Dr. Waldemar Neumüller.

“La colza es una planta de aceite con la mitad del contenido de proteína que tiene la soja. Para obtener esta proteína en una calidad muy alta, es necesario tener un proceso suave y de baja temperatura,” explicó Neumüller, director gerente de EuroProtein e inventor de su tecnología. EuroProtein reduce las cascarras de colza para obtener un aceite de grano prensado en frío de alta calidad y luego extrae toxinas con solventes amigables con el medio ambiente para hacer RPC para alimentos para animales y peces.

Un inversionista en acuicultura con sede en Alemania cree que, dado que muchas soluciones de alimentos acuícolas se encuentran en un desarrollo lento y en una ruta de adopción de mercado, RPC podría tener un impacto rápidamente.

“Hay un montón de rumores alrededor de alternativas como insectos, proteínas unicelulares, microalgas y macroalgas, desde hace años. Podría muy bien ocurrir en un momento dado que estos ingredientes lleguen al mercado, pero no están allí. Nadie los está utilizando en grandes cantidades, en estos momentos. Entonces, lo que representa la colza y la tecnología, es una solución a corto plazo muy fácil o un ingrediente adicional que podemos poner en el mercado para satisfacer la creciente demanda,” dijo **Carsten Krome**



Waldemar Neumüller, inventor de la tecnología que EuroProtein ha desarrollado para la producción de colza.

(https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquaculture-exchange-carsten-krome-alimentos-ventures/?hstc=236403678.e8a0ce8ec20cbe37d1c6fd921f929965.1681249806493.1681249806493.1681249806493.1&_hssc=236403678.1.1681249806493&_hs)
 quien lidera Alimentos Ventures, una firma de inversión en alimentos y tecnología acuícolas. Krome, quien es el director del acelerador de negocios acuícolas Hatch, se unió a EuroProtein a principios de 2017 como un inversionista estratégico para ayudar al producto a determinar una ruta hacia el mercado.

Para producir RPC, una instalación de trituración normalmente aplasta y presiona las semillas, lo que produce un aceite usado para biocombustible. El proceso involucra la limpieza de semillas; el pre-acondicionamiento de las semillas; su enrollado y descamación; la cocción y el prensado de las semillas para eliminar mecánicamente una porción del aceite; la extracción con solvente de la torta de prensa para eliminar el resto del aceite; la desolventización y el tostado.

Lo que queda se llama “pastel de colza,” que se vende a bajo precio al mercado de alimentos para ganado. Tiene 30 por ciento de proteína y es considerado como un ingrediente de bajo valor.

“No estamos tratando de aumentar el valor de la torta de colza,” dijo Krome. “Obtenemos semillas, las trituramos y las tratamos de una manera patentada, lo que lleva al concentrado al final.”

Neumüller cree en el potencial de la empresa para ampliarse.

“Comenzamos con una planta de referencia. En la actualidad, la demanda de proteínas es mucho mayor de lo que nuestra planta puede ofrecer. Si se ejecuta el plan para Noruega de duplicar su capacidad de salmón en los próximos años, creemos que la demanda de nuestro RPC no-OGM está en el rango de unas cien mil toneladas,” dijo.

EuroProtein ha realizado dos ensayos a escala industrial durante los últimos dos años y ha probado el producto con salmón en Noruega. Si bien el siguiente paso en su desarrollo es construir una instalación comercial, se requerirá una inversión significativa. Mientras tanto, la compañía está en conversaciones con varios socios de la industria que operan las instalaciones de trituración existentes, ya que EuroProtein afirma que su tecnología se puede utilizar junto con la suya. Además, Krome cree que estas instalaciones están buscando alternativas porque el biocombustible está disminuyendo debido al reciente escándalo del diésel, en particular con respecto a los fabricantes de automóviles alemanes.

Para los clientes preocupados por la sostenibilidad, EuroProtein podría ser una opción más atractiva, espera Neumüller, porque el RPC de EuroProtein no es OGM y es local para los productores de peces de Europa.

“Requeriría cortar un área forestal de dos veces el estado de Berlín (casi 900 kilómetros cuadrados) cada año,” calcula Neumüller, para que el concentrado de proteína de soya pueda satisfacer el aumento de la demanda de alimentos acuícolas de un sector acuícola en crecimiento. “Podemos compensar esto con nuestro proceso de colza, para llenar el vacío de crecimiento de los alimentos acuícolas. Por supuesto, no es mucho en vista de los 15 millones de toneladas de crecimiento de soya al año, pero es un comienzo y hace que la alimentación de peces sea más sustentable.”

Si se lleva a cabo el plan para Noruega de duplicar su capacidad de salmón en los próximos años, creemos que la demanda de nuestro RPC no-OGM está en el rango de unas cien mil toneladas.

Además, cuando se compara con el precio, Krome reconoce que es difícil competir con los precios de la proteína de soya, en particular para alimentos acuícolas basados en insectos o microalgas. Esta es un área en la que el RPC puede tener una ventaja competitiva contra la alimentación basada en insectos.

“Nuestra tecnología de colza puede competir. El RPC no es algo nuevo, solo es algo que nunca se ha producido en este nivel de efectividad. Eso es lo que realmente hace la tecnología patentada de EuroProtein,” dijo.

En promedio, Alemania produce cinco millones de toneladas métricas de **colza por año** (https://ec.europa.eu/agriculture/sites/agriculture/files/cereals/presentations/cereals-oilseeds/market-situation-oilseeds_en.pdf), lo que Krome considera que es un excelente punto de partida para que el RPC ayude a abordar las necesidades a corto plazo en el mercado.

“O lo vuelves a convertir en bosque, lo que no va a suceder, o lo miras en términos de la escasez de proteínas global: extraes RPC de la colza y alivias la presión sobre la selva tropical y otros lugares donde crecen soya en el término corto. Esencialmente así es como desde un punto de vista ecológico veo que el proyecto EuroProtein encaja,” explicó.

Las altas temperaturas en gran parte de Europa significaron que los principales productores de colza, incluidos Alemania, Francia, Reino Unido y Polonia, se vieron afectados por el suelo seco, lo que llevó a una menor producción. Algunos agricultores abandonaron la siembra de colza por completo, sin embargo, Krome no se deja intimidar por el potencial.

“Hay gente diciendo: ‘Pero tendremos insectos y tendremos proteínas unicelulares.’ ¿Dónde están esas cosas, entonces?,” dijo. “Ellos no están aquí, no estarán aquí en un par de años.” La colza en realidad podría llegar a figurar.”

Siga al Advocate en Twitter @GAA_Advocate (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



ELIZABETH RUSHE

Elizabeth Rushe es una escritora de Irlanda con sede en Berlín que cubre la sostenibilidad y la innovación en el sector alimentario, y sus trabajos han sido publicados por NPR, Vice, Fast Company y Civil Eats.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.