

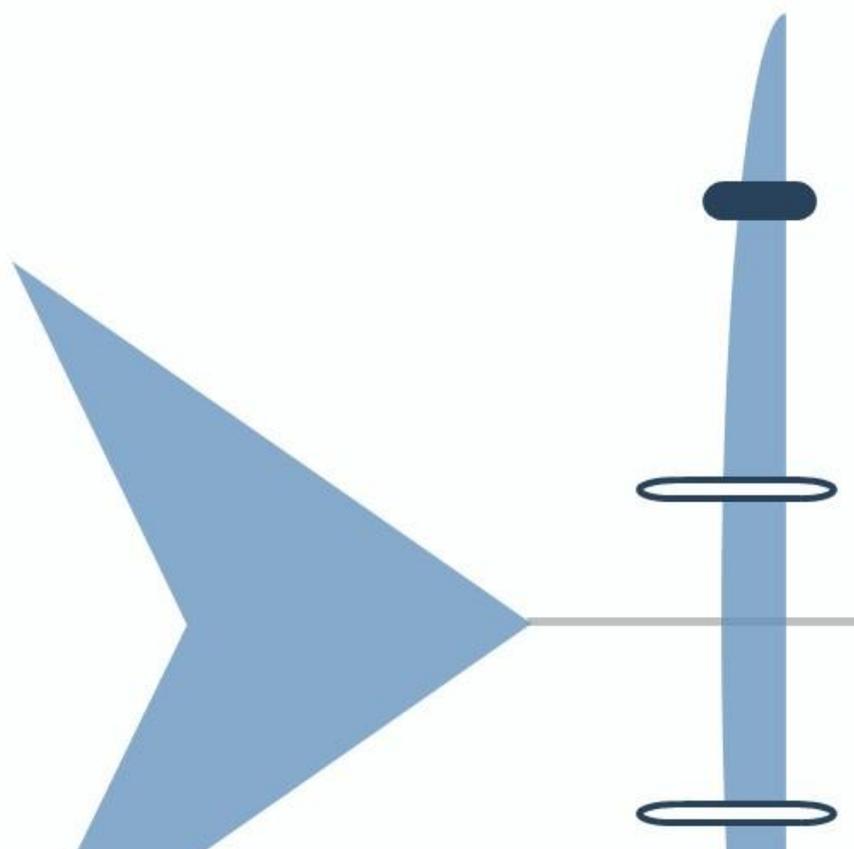
▪ ATRÁS

◦ PREMIO EXTRAORDINARIO DE DOCTORADO 2016-17 (Ciencias)

**OBTENCIÓN DE PRODUCTOS FUNCIONALES A PARTIR DE PROTEÍNA Y ACEITE DE PESCADO**

# OBTENCIÓN DE PRODU

Revalc





## Dr. Rocío Morales Medina

En la pesca era común devolver al mar un porcentaje de la captura pesquera debido a su bajo interés comercial, entre otros factores. Esto implica un mal uso de nuestros ya limitados recursos y, a su vez, crea un problema medioambiental. Por ello, la Comisión Europea ha desarrollado una normativa de “política de descarte cero” que obliga a llevar a tierra todas las capturas. A partir de ahí, nació la necesidad de desarrollar soluciones técnicas para convertir los descartes de pescado en compuestos de valor para el ser humano. Desde un punto de vista nutricional el valor de la proteína y del aceite de pescado es muy alto. La proteína tiene una variedad composición en amino ácidos y aceite contiene ácidos grasos Omega-3, que son imprescindibles para la prevención de enfermedades cardiovasculares. Por ello, el objetivo de esta tesis es desarrollar nuevos procesos producir compuestos de alto valor nutricional a partir de los descartes. En lo que respecta a la proteína, se produjeron fracciones con propiedades antihipertensivas y antioxidantes. En el caso de los aceites se concentró la fracción de Omega-3 para su uso industrial. Finalmente, combinamos las propiedades antioxidantes de las fracciones de proteína con los aceites enriquecidos en Omega-3 para producir microcápsulas con alto valor nutricional que puedan incorporarse en alimentos. En esta tesis probamos que es viable producir productos de alto valor nutricional e interés industrial a partir de los descartes.