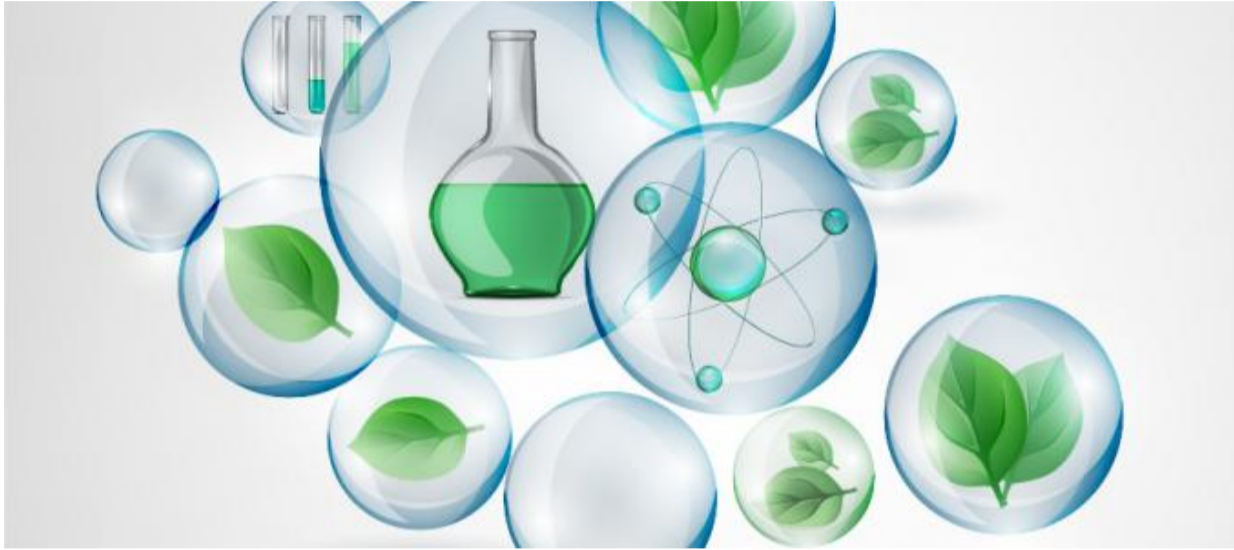


## Ficha del catálogo dinámico de tecnologías para la bioeconomía

### Producción de alimento de ganado mediante ensilado de subproductos del pescado



#### Breve descripción

Mediante un proceso de licuefacción se prepara el pescado para el ensilado. Este ocurre por la presencia de las enzimas presentes de forma natural en los peces, y es acelerada por el ácido, creando condiciones adecuadas para que los enzimas descompongan los tejidos, limitándose a su vez el crecimiento de bacterias nocivas. Problema u oportunidad que aborda: El incremento de subproductos de pescado (tejidos, vísceras, etc.) en la industria procesadora genera un gran impacto ambiental promoviendo la proliferación de bacterias nocivas.

#### Detalle del proceso

Los ensilados de pescado pueden ser elaborados a partir de todas las especies de peces y sus respectivas partes por separado. La calidad final de los ensilados depende del grado de frescura de las materias primas. El proceso de ensilado de subproductos del pescado se basa en la licuefacción de la materia prima como vísceras y piel de pescado. Comienza con su trituración, seguida de un proceso de acidificación, donde ácidos, enzimas y bacterias productoras de ácido láctico se añaden para que se descompongan los tejidos. Después se pasa a agitar la mezcla para homogeneizar el medio. Finalmente, esta mezcla se ensila y el producto obtenido del ensilaje se calienta, centrifuga y se obtienen dos productos, hidrolizado de proteína y aceite de ensilado. El primero se utiliza en acuicultura para el crecimiento de especies distintas a las especies de origen y como fertilizante agrícola orgánico. El aceite resultante se utiliza para la producción de biodiesel.

#### Detalles

País:  
Spain

Actores involucrados:  
Empresa privada

Tipo de proceso:  
Fermentación

Cadena:  
Pescados

Mariscos

Materia prima:  
Vísceras de pescado

Producto final:  
Ensilaje

Período de la experiencia:  
2018

Maduración:  
Industrial

Origen de materia prima:  
No agrícola

#### Dato de contacto

Azti tecnalia; ---; binarra@azti.es; <https://www.azti.es/>

#### Enlace de referencia

[https://www.azti.es/wp-content/uploads/2018/12/AZTI\\_guia\\_VALACUI101218online.pdf](https://www.azti.es/wp-content/uploads/2018/12/AZTI_guia_VALACUI101218online.pdf)