

Potenciador de sabor de cangrejo para la exportación

FLAG: Jutlandia Central y del Norte
Jutlandia del Norte, Dinamarca

Presentación del proyecto

Los problemas económicos y medioambientales provocados por la sobrepoblación de cangrejos de la ciudad de Limfjord se han transformado en una oportunidad de mercado para una empresa local elaboradora de alimentos, al mostrar una empresa japonesa su interés por comprar un potenciador de sabor a base de cangrejo.



En la zona de Limfjord, la población de cangrejos se ha multiplicado por dos en los últimos 10 años. La excesiva proliferación de cangrejos, depredador natural de valiosos recursos del sector pesquero local, como las huevas de pescado, peces pequeños y mejillones, planteaba no sólo un problema medioambiental, sino también económico. La idea de encontrar una solución productiva con dicho crustáceo, hasta entonces infrautilizado, llevaba tiempo rondando en la cabeza de los pescadores. Fue entonces cuando una empresa local elaboradora de alimentos, Carnad, vio una oportunidad de negocio al descubrir que otra empresa, japonesa esta vez, había mostrado interés en adquirir un producto líquido potenciador de sabor de “etiqueta limpia”.

La empresa contó con el apoyo del FLAG Midt-Nord en sus operaciones iniciales de estudio de mercado, así como con financiación para la adquisición de equipamiento y maquinaria. Carnad logró así poner en marcha la captura del cangrejo local y su posterior transformación en potenciador de sabor líquido con un 98% de cangrejo. El producto se vende a continuación a clientes de la industria alimentaria de Suecia, Francia y Alemania.



Lecciones clave

- › **Relevancia con los temas FARNET:** aporta valor añadido a los productos pesqueros; medio ambiente; nuevos productos.
- › **Resultados:** aparte de los beneficios para el medio ambiente y el sector pesquero local, la empresa ha logrado extender sus actividades y mercado, exportando actualmente a Alemania, Suecia y Francia. Hasta la fecha, Carnad ha producido un total de 7 toneladas de su producto, y vende actualmente una media de 150 kg al mes, lo que le permite cubrir los costes de producción y obtener un pequeño beneficio. En cuanto al empleo, si bien aún no se ha creado ningún puesto de trabajo permanente, la empresa emplea periódicamente a varios trabajadores extra a tiempo parcial (entre ellos 2 pescadores para la captura de cangrejos). Posteriormente se prevé aumentar la producción, contratar más personal y tratar de introducirse en el mercado asiático.
- › **Transferibilidad:** la iniciativa puede dar ideas a otras áreas con especies invasivas o apenas explotadas.
- › **Comentario final:** este proyecto supone un ejemplo de desarrollo de una actividad rentable a partir de una especie local subexplotada y cuya sobrepoblación amenazaba el equilibrio de los recursos acuáticos existente. Asimismo, pone de manifiesto cómo una zona de pesca puede crear vínculos y oportunidades de negocio en el exterior.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: 250 496 €

- › Eje 4 del FEP: 50 099 €
- › Cofinanciación nacional: 50 099 €
- › Financiación complementaria privada: 150 298 €

Información sobre el proyecto

Título: Potenciador de sabor de cangrejo para la exportación

Duración: desarrollo del producto desde mayo de 2010 a diciembre de 2011

Fecha del estudio de caso: marzo de 2012

Promotor del proyecto

CARNAD

Johnny Koch

info@carnad.com

+45 7211 2143

<http://www.carnad.com/>

Datos del FLAG

Jutlandia Central y del Norte, Dinamarca

LPM-sbu@aalborg.dk

+45 9931 1944

<http://www.fiskerilagmidtnord.dk/>

[Ficha informativa del FLAG](#)

Editor: Comisión Europea, Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca, Director General.

Cláusula de exención de responsabilidad: La Dirección General de Asuntos Marítimos y Pesca es responsable de la elaboración total de este documento, pero no se responsabiliza de su contenido ni garantiza la precisión de los datos