

Valoración de subproductos de la extracción de huevas de corégono

FLAG: Archipiélago Vänern y Monte Kinnekulle, Suecia
Sur del lago Vänern

Presentación del proyecto

Este proyecto piloto agrupa a pescadores, universidades y diversos colaboradores, tanto públicos como privados, para la investigación y el desarrollo de nuevos procesos de creación de valor procedente de los subproductos derivados de las huevas de corégono (*Coregonus sp.*).



La hembra del corégono es apreciada por sus huevas, una delicadeza por la que puede llegar a pagarse hasta 100 € el kilo. El proceso de extracción de estas huevas genera diversos subproductos que suelen desecharse, al igual que se hace con los machos, que, sin embargo, también tienen un valor potencial subestimado.

El proyecto lo lleva un equipo multidisciplinario compuesto de ocho pescadores de la región de Vänern y varios académicos de la Universidad de Gotemburgo y la Chalmers University of Technology. En él participan igualmente varios colaboradores públicos y privados, como el SIK (Instituto sueco de alimentación y biotecnología), que aporta su contribución en el desarrollo del producto, y el Food & Health Concept Centre, que goza de notable experiencia en la gestión de proyectos y de una importante base de contactos en materia de desarrollo de proyectos y negocios. El equipo ha explorado diversas posibilidades de uso de los subproductos del corégono, entre las que cabe destacar:

- › la fabricación de un nuevo tipo de anzuelo para crustáceos de agua dulce, producto muy codiciado del lago Vänern;
- › la extracción de aceite de corégono de ejemplares desechados;
- › soluciones técnicas de depuración de los actuales procesos de separación de machos y hembras.

Los primeros resultados demostraron que la fabricación de anzuelos para crustáceos supone la oportunidad más viable de utilización de subproductos del corégono, mientras que el proceso de extracción de aceite, por su parte, es técnicamente más complicado. El proyecto dio lugar igualmente a la creación de una asociación sin ánimo de lucro que reunió a todas las partes interesadas y que continuará constituyendo una plataforma para el desarrollo de nuevas ideas e iniciativas. Por el momento se están estudiando diversas actividades de seguimiento bajo el Eje 4, con objeto de avanzar hasta la fabricación definitiva de anzuelos para crustáceos y de desarrollar nuevos productos alimentarios para el consumo local.

Lecciones clave

- › **Relevancia con los temas FARNET:** valor añadido de los productos pesqueros locales, innovación.
- › **Eficacia/eficiencia:** el proyecto ha logrado desarrollar procesos de valor añadido, al incorporar la experiencia de las partes locales interesadas, reforzar la capacidad empresarial y agrupar conocimientos y competencias a través de la creación de una plataforma local.
- › **Transferibilidad:** el núcleo central de este proyecto es la cooperación efectiva entre las distintas partes interesadas (privadas, públicas, universidad, pescadores), algo que debe ser fomentado y que, además, es fácilmente transferible a otros contextos. Dentro de esta área, la plataforma de competencias desarrollada gracias al proyecto contribuyó a establecer contactos con otros promotores de proyectos del Eje 4 (ver resumen de proyecto #006-SE06 – Proyecto de Escuela Superior para una pesca sostenible).
- › **Comentario final:** el proyecto establece las bases para una iniciativa de aportación de valor añadido de mayor envergadura, implicando a los pescadores en un proceso de innovación que facilitará e inspirará mayor desarrollo en la zona y, potencialmente, también fuera de ella.

Coste total y contribución del FEP

Coste total del proyecto: aprox. 65 930 € (592 000 SEK)

Contribución del FLAG: aprox. 19 506 € (175 200 SEK) / (30%)

Otras aportaciones públicas: aprox. 18 370 € (165 000 SEK) (Food & Health Concept Centre)

Inversión privada: aprox. 28 055 € (252 000 SEK) (aportación en especie de las horas de trabajo de los ocho pescadores)

Información sobre el proyecto

Nombre: Valoración de subproductos de la extracción de huevas de corégono

Duración: estudio piloto de junio de 2010 a septiembre de 2011 (16 meses)

Fecha del estudio de caso: abril 2011

Promotor del proyecto

Food & Health Concept Centre AB, Gotemburgo

Coordinador: Elén Faxö

elen.faxo@fhcc.se

Datos del FLAG:

Archipiélago Vänern y Monte Kinnekulle, Suecia

johanna.olsson@vanerkulle.se

+46 501-39 31 95

<http://www.vanerkulle.se/>

[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