

**PLAN NACIONAL JACUMAR “CARACTERIZACIÓN DE LA CALIDAD DEL  
PESCADO DE CRIANZA”**

**FECHA EJECUCIÓN:** 2007-2011

**PROMOTOR:** JACUMAR Junta Asesora de Cultivos Marinos, Secretaría General del Mar. Ministerio de Medio Ambiente y Medio Rural y Marino.

**EJECUCIÓN:** Consejería de Agricultura y Pesca. Empresa Pública Desarrollo Agrario y Pesquero. Subdirección Recursos Pesqueros y Acuícolas.

**CCAA Participantes:** Asturias, Baleares, Canarias, Cantabria, Cataluña, Galicia, Andalucía, Murcia.

**OBJETIVOS**

De forma general se busca la caracterización de la calidad del pescado de crianza como herramienta que posibilite llegar a un mayor número de consumidores, consiguiendo además fidelizarlos en su consumo. Unido a esto proponer protocolos de trabajo y control que mejoren las condiciones de comercialización a la vez que explorar nuevas vías para aumentar el valor añadido de los productos provenientes de la acuicultura.

Se establecen además los siguientes objetivos específicos:

- ❑ Establecer los criterios que definan la calidad del pescado de crianza.
- ❑ Estimar el valor nutritivo del pescado de crianza y compararlo con el que aportan las mismas especies procedentes de la pesca extractiva.
- ❑ Evaluar los cambios en el valor nutritivo y en los atributos sensoriales del pescado de crianza al utilizar harinas y/o aceites vegetales en los piensos.
- ❑ Describir la evolución del deterioro tras el sacrificio del pescado de crianza durante el almacenamiento en hielo hasta su consumo.
- ❑ Determinar los niveles de contaminantes del pescado de crianza y de las mismas especies de pesca extractiva así como las posibles variaciones según la dieta.
- ❑ Estudiar posibles cambios en la presentación comercial, evaluando su aceptación y las alteraciones durante su conservación hasta llegar al consumidor.

## **TRABAJOS DESARROLLADOS**

- ❑ Determinación del protocolo de muestreo y envío de muestras para la realización de análisis bioquímicos con el fin de unificar criterios para determinar de forma gráfica y numérica los valores de calidad del pescado, de procedencia tanto de pesca extractiva como de acuicultura, con mayor hábito de consumo.
- ❑ Ejecución de una serie de análisis, centrándose especialmente en los parámetros bioquímicos determinantes de la composición muscular así como del nivel de contaminantes. La realización de estos análisis se reparten entre los laboratorios de las diferentes CCAA participantes, según disponibilidad y experiencia. Concretamente en la CA de Andalucía se analizarán los metales pesados (Plomo, Cadmio y Mercurio) y pesticidas.
- ❑ Evaluación de la percepción que tienen los consumidores, a través de una encuesta tanto de la calidad del pescado en general como del de acuicultura en particular, mediante la estimación de los aspectos más importantes para los consumidores a la hora de consumir pescado.
- ❑ Diseño de un cuestionario que permitirá evaluar de forma cuantitativa la percepción que tienen los consumidores respecto al pescado de crianza.