

170- CANDIA, Rolando – CEROLENI, Alexis Sebastián – FERREYRA, Marcelo Raúl. *Planta elaboradora de gelatina en base a pescado en Mar del Plata.*

Resumen

La gelatina es una clase de biopolímero que se usa ampliamente en la industria especialmente en el procesamiento de alimentos, fármacos, productos cosméticos y fotográficos debido a sus propiedades gelificantes.

Es una sustancia sólida, insípida e incolora, generada a partir de la hidrólisis del colágeno. El colágeno es el componente proteico más abundante de la piel, tendones, tejido conectivo, cartílago, y huesos y es un tipo principal de macromolécula constituyente del cuerpo animal.

La gelatina bovina y porcina, con el 96.15% del mercado, son las más utilizadas en todo el mundo debido a su precio relativamente bajo, sustancial disponibilidad y rendimiento. Sin embargo, existe preocupación ya que es posible que estas gelatinas, como así también la carne de estos animales, transmitan la Encefalopatía espongiforme bovina (EEB), que en los seres humanos puede ocasionar deterioro cerebral acelerado y conducir a la muerte. Además, existen culturas que debido a sus creencias religiosas prohíben el consumo de carnes y sus derivados.

Por estos motivos, se ha desarrollado mucha investigación referente a alternativas a estas fuentes de materia prima, entre ellas la fabricación de gelatina en base a pescado, que incluye tanto la piel como las escamas y huesos.

Según estadísticas oficiales de la Subsecretaría de Pesca se desembarcaron 360 mil toneladas de pescado en el puerto de Mar del Plata. En la producción de filetes de pescado sólo se aprovecha el 45% del mismo. Por lo tanto, se estima que se generan aproximadamente 198 mil toneladas de desechos que son arrojados al mar y podrían ser explotados industrialmente.