

## Resumen de la Conferencia

### Día 2

Martes 25 de octubre de 2016

#### **Actualización e Informe Técnico de IFFO**

**Neil Auchterlonie, Director Técnico, IFFO, Reino Unido**

Tras un exitoso primer día, el martes por la mañana se realizó el primer Foro del Mercado, seguido de la sesión técnica en la tarde. Neil Auchterlonie, Director Técnico de IFFO, presentó la sesión técnica y resumió el trabajo del equipo técnico de IFFO en las áreas clave de antioxidantes, regulación y proyectos científicos. Gran parte del trabajo se ha relacionado con la reautorización de la etoxiquina y otros aditivos de alimentos balanceados en la UE, lo que ha llevado a que Nifes, Noruega, entregue la ciencia financiada por IFFO sobre la seguridad del compuesto y su relación con el proceso de reautorización. Asimismo el Dr. Heinrich Schrage de Lanxess dio una actualización sobre la reautorización de BHT como el otro antioxidante utilizado por la industria de ingredientes marinos, y la Dra. Gretel Bescoby dio un resumen del trabajo de ensayos de IFFO.

El Dr. Auchterlonie incluyó una visión general de la complejidad del tema (incluyendo enfoques alternativos y enlace con el IMO), ilustrando cómo los componentes individuales de un rompecabezas complicado se reúnen. El Dr. Richard Newton de la Universidad de Stirling y Ebbe Torp de Due Miljoe realizaron presentaciones adicionales sobre el suministro de materias primas y oportunidades para el desarrollo de nuevos productos, respectivamente. Una sesión estimulante e informativa fue completada con una actualización sobre el desarrollo de la versión 2.0 del esquema IFFO RS por el Jefe de Operaciones, Francisco Aldon.

#### **Estimación de la disponibilidad futura de materia prima para la producción de harina y aceite de pescado**

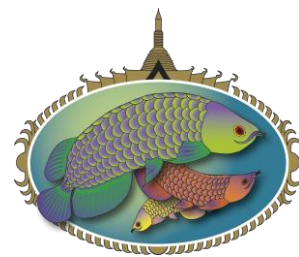
**Richard Newton, Instituto de Acuicultura, Universidad de Stirling, Reino Unido**

IFFO y el Instituto de Acuicultura han colaborado para crear una base de datos de recursos de materias primas, una continuación del trabajo para comprender mejor las cuestiones relativas a la utilización y la mejora estratégica del uso de las materias primas. Tres estudiantes de MSc investigaron la industria pesquera y la industria acuícola de salmón del Reino Unido para evaluar las fracciones de subproductos, su valor potencial y las oportunidades para una mejor utilización. Los proyectos encontraron que en el procesamiento a bordo de las embarcaciones pesqueras hubo grandes cantidades de subproductos desperdiciados que fueron descartados por la borda, y hubo problemas relacionados con la "captura incidental". En la industria del salmón, la utilización fue a menudo mejor, pero se podrían realizar mejoras. Persisten los retos en ambas industrias para procesadores a pequeña escala y procesadores remotos, donde los volúmenes y la calidad pueden ser bajos.

#### **Ensayos del proyecto de antioxidantes de IFFO - resultados y discusión**

**Gretel Bescoby, Investigadora Asociada - Asuntos Regulatorios y Científicos, IFFO, Reino Unido**

Gretel Bescoby de IFFO presentó los resultados del ensayo de estabilidad de harina de pescado de IFFO que se llevó a cabo durante un período de 12 meses en sacos de harina de pescado de 50 kg y de 1 tonelada durante un período de un año. Los tratamientos incluyeron niveles más bajos de etoxiquina, así como las alternativas BHT y la mezcla natural de tocoferol



y extracto de romero. Los resultados mostraron que los niveles más bajos de dosificación de etoxiquina, así como los antioxidantes alternativos, proporcionarán una protección eficaz a la harina de pescado durante el almacenamiento y el envío. Además, quedaron antioxidantes residuales suficientes para proporcionar protección adicional durante otros 6 meses a un año. Los resultados serán presentados al Comité de Transporte de Mercancías Peligrosas de las Naciones Unidas en noviembre de 2016 para proponer niveles de etoxiquina residual reducidos, así como la inclusión de los antioxidantes alternativos BHT y mezclas naturales de tocoferol.

**La estabilización de la harina de pescado y los alimentos balanceados con BHT y el proceso europeo de reautorización**  
**Heinrich Schrage, Jefe de Marketing Técnico y QEM, Lanxess Distribution GmbH, Alemania**

BHT es un antioxidante importante para los alimentos y los alimentos balanceados. Se presentó un breve resumen sobre BHT y sus propiedades. Todos los aditivos de alimentos y alimentos balanceados están sujetos a un proceso de reautorización dentro de la UE. Schrage dio una visión general de la legislación, la situación actual de los procesos de autorización (objetivos cumplidos, estudios pendientes) y una perspectiva del calendario previsto.

**Harina de pescado y valor añadido: oportunidades para un producto refinado en un nuevo mercado**  
**Ebbe Torp, Desarrollo de Negocios, Due Miljø A/S, Noruega**

Las proteínas derivadas del pescado han sido conocidas como una excelente fuente nutricional durante algún tiempo. A pesar de su buen perfil de sostenibilidad, el olor y el sabor hacen que el marketing sea un reto. La innovación y las mejoras en la tecnología de separación superarán el problema.

La tecnología patentada de DUE MILJØ AS, Noruega proporciona al sector biomarino una experiencia de separación segura y probada de la industria lechera, que permite la producción de proteínas, péptidos y aceites separados adecuados para el consumo humano directo.

**Actualización de IFFO RS 2016**

**Francisco Aldon, Jefe de Operaciones, IFFO RS Ltd., Reino Unido**

Actualmente, el Estándar de IFFO RS cuenta con 118 sitios certificados en 16 países que representan hasta el 45% de la producción mundial de harina de pescado y aceite de pescado, la mayoría procedente de América y Europa. El otro 55% proviene de otras partes, como África y Asia. Asia también es un contribuyente importante en la producción de ingredientes marinos; sin embargo, solo una fracción de su producción ha sido aprobada como compatible con el Estándar IFFO RS. Una de las razones de esto es que su gestión de las pesquerías a menudo no cumple con los requisitos del Estándar IFFO RS. Otra posible razón es que los métodos convencionales para las evaluaciones pesqueras no son adecuados para evaluar las complejas pesquerías mixtas practicadas en Asia. En este respecto, IFFO RS ha implementado un "Programa de Mejoras" para ayudar a esos productores a cumplir con los requisitos del Estándar, y está desarrollando IFFO RS V2.0, que incluirá criterios de evaluación de pesquerías mixtas, así como criterios de Buenas Prácticas de Fabricación en la auditoría de fábrica. Esto con el fin de aumentar la accesibilidad del Estándar en las áreas mencionadas y hacer que el Estándar sea más relevante para otros, como la cadena de valor nutracéutica. El proyecto completo de IFFO RS V2.0 (excluyendo el criterio de pesquerías mixtas de arrastre) será sometido a consulta pública durante 60 días a principios de 2017 con el objetivo de publicar la nueva versión a mediados de 2017 e incluir el criterio de pesquerías mixtas de arrastre para finales de 2017.