

PLA DE RECUPERACIÓ, TRANSFORMACIÓ I RESILIÈNCIA UE

Aqüicultura intel·ligent i precisa

El Centre d'Investigació en Robòtica i Tecnologies Subaquàtiques, juntament amb el Grup Química Analítica en Salut Pública i Medi Ambient, han aconseguit més de 400.000 euros dins del programa **ThinkInAzul**

R. D. M.
especiales@epmediterraneo.com
CASTELLÓ

La Universitat Jaume I, en estreta col·laboració amb l'Institut d'Aqüicultura Torre de la Sal (IATS-CSIC), ha aconseguit més de 400.000 euros per desenvolupar dos projectes en el programa de ciències marines anomenat *ThinkInAzul*, en concret, en el sector de l'aqüicultura, en el marc del Pla de Recuperació, Transformació i Resiliència (PRTR) finançat per la Unió Europea - Next Generation EU.

Espanya és el país europeu amb major collita d'aqüicultura (25,5%), amb una producció propera a les 350.000 tones de peixos, mol·luscos i algues. No obstant això, un terç de la població espanyola, segons una enquesta de l'Associació Empresarial d'Aqüicultura, mai ha sentit parlar d'aquesta tècnica, que té un paper clau en el futur de l'alimentació humana, a més de contribuir a la millora de l'impacte ambiental i sostenibilitat del medi marí.

L'estudi *Qualitat i seguretat alimentària en aqüicultura amb noves fonts proteiques (Aqasure)*, dirigit per Juan Vicente Sancho, del Grup de Química Analítica en Salut Pública i Medi Ambient (Q-AMS), en col·laboració directa amb el Grup d'Investigació en Nutrigenòmica i Endocrinolò-



Tècnica > L'aqüicultura contribueix a la millora de l'impacte ambiental i la sostenibilitat del medi marí.

gia del Creixement de Peixos de l'Institut d'Aqüicultura Torre de la Sal (IATS-CSIC), liderat per l'investigador Jaume Pérez-Sánchez, té com a principal objectiu analitzar els efectes que una nova alimentació (suplementada amb fonts alternatives de proteïna) té sobre la qualitat nutricional i sensorial de l'orada. En ella també participa el grup dirigit per la investigadora Esther Sendra, de la Universitat Miguel Hernández d'Elx.

Per arribar a l'objectiu previst s'introduiran nous pinsos for-

Espanya és el país europeu amb major collita d'aqüicultura amb una producció de 350.000 t de peixos

mulats amb fonts alternatives i convertiran subproductes generats en altres indústries alimentàries en coproductes d'alt valor afegit. Realitzaran proves de cribatge, identificació i quantificació de contaminants orgànics en les mostres dels peixos (majoritàriament orada) alimentats amb la nova formulació i també fórmules més tradicionals. També avalauran la percepció que els consumidors valencians tenen sobre la producció aqüícola i la seua sostenibilitat.

El projecte *Cap a una aqüicultura de precisió sostenible basada en robòtica, intel·ligència artificial i sensors de baix cost (Medusa)*, coordinat pel catedràtic Pedro Sanz, del Centre d'Investigació en Robòtica i Tecnologies Subaquàtiques (Cirtesu), crearà equips de mesura de baix cost de gasos d'efecte hivernacle i altres paràmetres, com la temperatura en el medi aquàtic, amb el propòsit de plantejar un sistema intel·ligent de control que permeta optimitzar la ventilació, la dosificació de l'aliment i minimitzar el risc de contaminació d'aigua amb la finalitat de millorar el benestar dels peixos i augmentar la productivitat. Compta amb la col·laboració del investigador José Miguel Cerdà Reverte i la investigadora Esther Leal Cebrián, de l'equip de control d'ingesta en peixos de l'Institut d'Aqüicultura Torre de la Sal (IATS-CESIC) i de les empreses Avramar i Facsa.

Els objectius es concreten en la creació d'un sistema intel·ligent de control per a detectar, per exemple, el trencament de les xarxes en les gàbies; la monitorització de variables per millorar el benestar animal; el desenvolupament de sensors de baix cost i en línia per mesurar els gasos d'efecte hivernacle o l'adaptació d'un robot subaquàtic per la inspecció de la qualitat de l'aigua i la reparació de les xarxes.