

Título del proyecto:

“Producción y caracterización bioquímica de hidrolizado enzimático de pescado elaborado a partir de los residuos de la pesca artesanal y de las plantas de proceso de tilapia”.

Director: Ing. Víctor Hugo Osorio Cevallos

Equipo de investigación:

- Sr. Andrade de la Portilla Paolo André (Asistente de Investigación I)
- Srta. Durán Mosquera Soledad Malú (Asistente de Investigación II)
- Srta. Macías Loor María Eugenia (Asistente de Investigación III)
- Srta. Osorio Wong Ivonne Kim Moi (Asistente de Investigación IV)

RESUMEN

El objetivo del proyecto fue el desarrollo de una tecnología, sencilla, económica y fácil de transferir e implementar, para la producción vía enzimática de hidrolizados proteicos producidos a partir de los residuos, especialmente vísceras, de pescado. Se ha demostrado que el hidrolizado producido es una buena fuente de proteína y aminoácidos, aportando específicamente aminoácidos esenciales como la lisina y leucina; los mismos aminoácidos se presentaron en todas las producciones durante todo el año, variando solo en su concentración. Este producto es una alternativa más sustentable que la producción artesanal de harina de pescado y su relativa facilidad de producción y bajos requerimientos de infraestructura y equipamiento lo hacen ideal para ser aplicados en pequeñas comunidades pesqueras asentadas en el manglar o en la zona costera.

PALABRAS CLAVE: Hidrolizado enzimático de subproductos de pescado, pesca artesanal, enzimas.