

NOMBRE EMPRESA

FRANCISCO GIL COMES SLU

**FICHA DE RETO****CÓDIGO DE RETO**

20.1 Francisco Gil Comes

TÍTULO

VALORIZACIÓN DE ESPINAS DE PESCADO

DESCRIPCIÓN

Las harinas de pescado que actualmente elaboramos son pobres en proteína a causa de que la mmpa utilizada para hacer harina es exclusivamente procedente de residuos de nuestras plantas de producción. No elaboramos harina con pescado entero.

Uno de nuestros subproductos principales son las espinas de la anchoa o sardina anchoada. Estas espinas son duras y con un alto contenido en sal a causa de que han estado madurando junto con la carne de pescado durante un tiempo prolongado con sal y salmuera húmeda.

CÓMO PODRÍAMOS

Cómo podríamos valorizar las espinas de pescado para subir el porcentaje de proteína de nuestras harinas ofreciendo así a nuestros clientes un mejor perfil nutricional del producto.

CRITERIOS DE SELECCIÓN

- La utilización de nuestras actuales capacidades de fabricación, con tecnologías que estemos habituados a usar
- Priorizaremos la venta industrial o al por mayor antes que al detalle por la inversión que supone

INDICADORES OBJETIVO

Mejora del perfil nutricional de la harina de pescado.

REQUERIMIENTOS

La fabricación es en Marruecos con pesca procedente de Marruecos y UE mayoritariamente (hay pesca residual de Túnez y Argentina).

TIPOLOGÍA DE RETO

✓ Proceso

Tecnología

Negocio

Producto

PALABRAS CLAVE

HARINA DE PESCADO, PROTEÍNA, ESPINAS