



Cultivos marinos del Cantábrico

Las Algas Marinas un manjar
desconocido

Las Algas Marinas

USOS

AGROPECUARIOS

MEDICINA

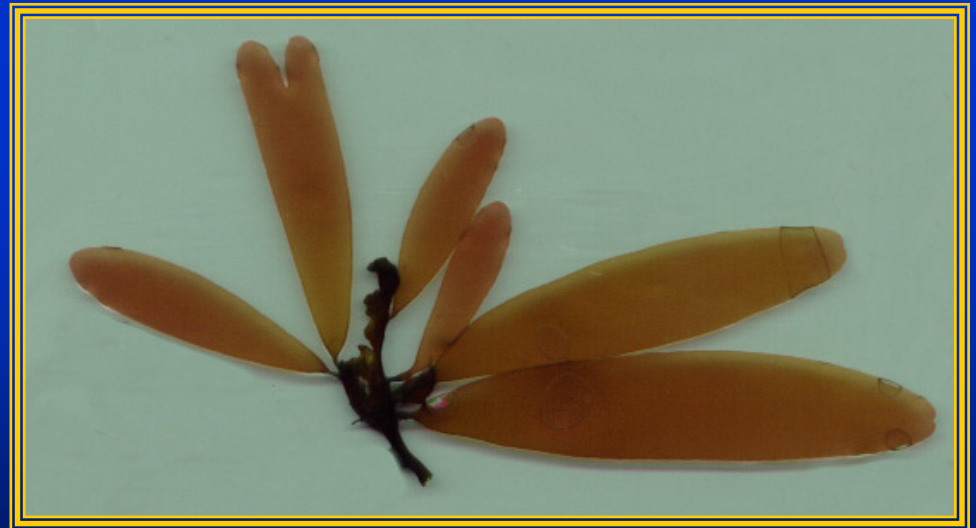
INDUSTRIALES

CULINARIOS



Cultivos Marinos del Cantábrico

- Actividad: cultivo y comercialización del alga *Palmaria palmata*, con fines culinarios.



El alga comestible *Palmaria palmata*

- Es un alga roja de 15-30 cm de longitud
- Tiene un aspecto semejante a una mano extendida
- Tiene un alto contenido de proteínas
- Es rica en minerales como potasio, yodo, fósforo y hierro
- Es rica es vitaminas, sobre todo vitamina C
- Puede tener aplicaciones medicinales



¿Cómo nace el cultivo del alga Palmaria?

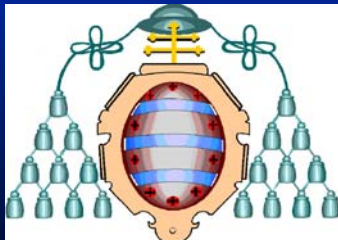
- El cultivo se inicia dentro del proyecto FAIR (Unión Europea) PALMARIA, en el que participan:

Universidad de Oviedo

Queen's University Belfast (Reino Unido)

National University of Ireland Galway (Irlanda)

Norges teknisk-naturvitenskapelige universitet (Noruega)



¿Dónde se cultiva?

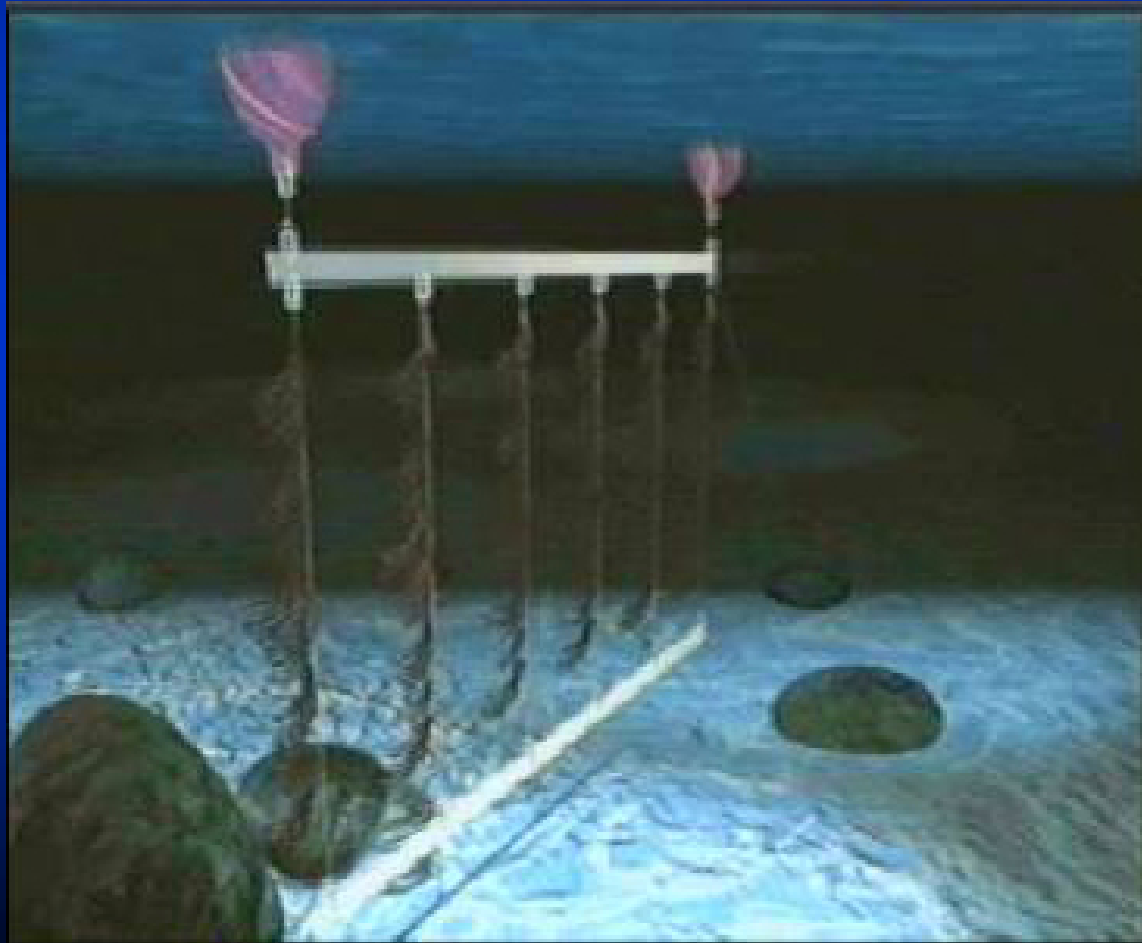
- Los experimentos han demostrado la viabilidad técnica del cultivo en el mar en dos regiones:
- Asturias
- Stranford Lough



Nacimiento de una empresa

- La empresa se constituye en agosto de 2000
- Los socios fundadores son dos biólogos formados en la Universidad de Oviedo
- La actividad se inicia a partir de la transferencia de tecnología del proyecto de investigación a la empresa
- La colaboración Universidad-empresa se mantiene en la actualidad mediante un convenio de colaboración

Cultivo comercial de Palmaria



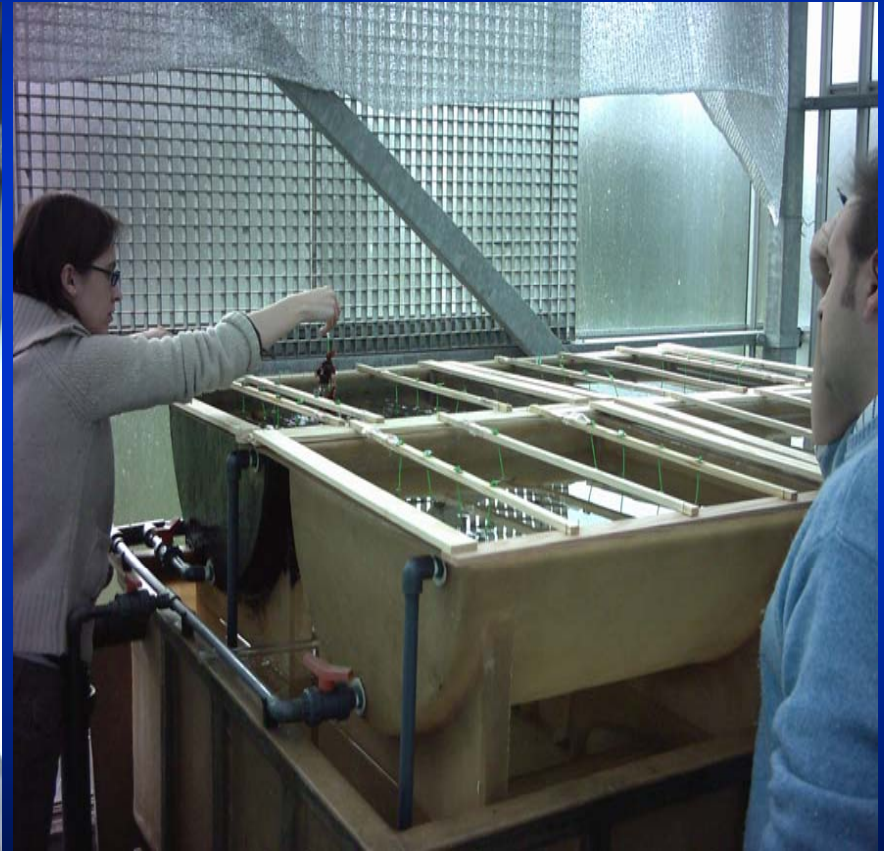


Cultivo in vitro de Palmaria

- En la actualidad se está desarrollando el Cultivo in vitro de las algas marinas.
- La colaboración con la Universidad de Oviedo y otros centros investigadores se ha mantenido siempre de forma estrecha.
- El cultivo in vitro supone un aumento exponencial de la producción.



Cultivo in vitro de Palmaria



Cultivo in vitro de Palmaria



Innovación empresarial

- Supone una alternativa al declive de la actividad pesquera
- Es un cultivo ecológico
- Presenta un elevado mercado potencial debido a la creciente demanda de productos de origen marino
- Es un producto 100% natural, con notables propiedades alimenticias
- Supone un atractivo turístico-gastronómico añadido

Productos





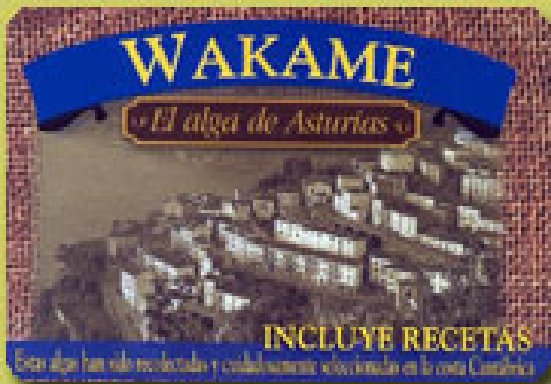
Espagueti de Mar



- **Descripción del producto :** Espagueti de Mar , es un alga parda propia de las aguas frías del Atlántico , rica en vitaminas B1 , B2 y C . , Hierro , Potasio , Yodo y Proteínas .

Este alga es ideal en ensaladas frías , vinagretas e incluso como acompañante de pescados y carnes . El Espagueti de mar confiere un delicado y suave sabor a mar y es un producto que supone un gran abanico de nuevas propuestas a su mesa que realzará los sabores y las presentaciones de todos sus platos.

Wakame



- **Descripción del producto:** El wakame es un alga parda originaria del Pacífico, que ha llegado a nuestras costas pegada a los cascos de los buques y que actualmente se recoge y cultiva en nuestras costas debido a sus notables propiedades alimenticias.

Es una fuente importante de minerales y vitaminas, especialmente B y C.

Confiere a todos los platos un delicioso sabor suave a mar y es ideal como guarnición en todo tipos de pescados y ensaladas.



ampliar

¿De verdad se pueden comer algas?

- En Japón suponen el 10% de la dieta habitual
- Se han consumido en Europa desde el siglo IX
- Se consumen en la actualidad, sin cultivo, en muchas zonas del Reino Unido, Irlanda, y otros países del Atlántico Norte
- El mayor obstáculo en los países más meridionales es la ausencia de tradición gastronómica



¿De verdad se pueden comer algas?



¿De verdad se pueden comer algas?



Delicias de alga Palmaria con nueces, higos, almendras y pasas.

Premios

- Premio al Mejor Proyecto Empresarial Universitario año 2001
- Logo EIBT´S empresa innovadora de Base Tecnológica
- 3er Premio empresarial SODECO 2003



Autor:
Cultivos Marinos del Cantábrico



**Cultivos
Marinos del
Cantábrico**

