



Conservas de pescado y vegetales: calidad asegurada

ÁNGEL MARQUÉS DE ÁVILA. Periodista.

RESUMEN

Las conservas tienen más vigencia que nunca en una alimentación moderna, equilibrada, gastronómica y diversificada. Cada año se fabrican en el mundo miles de millones de latas de acero para conservar los alimentos, así como frascos de vidrio para utilizar al vacío. Todos los alimentos se pueden beneficiar de la seguridad que brindan los envases de acero y vidrio: verduras y hortalizas, pescados, carnes, platos preparados, frutas... Las conservas son seguras, baratas, ofrecen una gama amplísima de opciones y nos permiten disponer de los más variados alimentos durante todo el año. Las exportaciones de conservas de pescado y marisco han crecido un 16,21% en volumen y alrededor del 22% en valor en el primer semestre del año respecto al mismo periodo del ejercicio anterior, según datos de la patronal Anfac. Esto se ha traducido en la venta al exterior en estos primeros meses de 103.717 toneladas de conservas, por valor de 478,6 millones de euros.

PALABRAS CLAVE: conservas, productos pesqueros, vegetales, consumo, industria.

Anfac-Cecopesca es la organización empresarial sectorial más antigua de España con un ámbito de actuación nacional, si bien su actividad se concentra de forma mayoritaria en Galicia. Cuenta con 245 empresas asociadas pertenecientes a todos los eslabones del complejo mar-industria, conformando un auténtico clúster (grupo de empresas interrelacionadas que trabajan en un mismo sector industrial y que colaboran estratégicamente para obtener beneficios comunes) en el ámbito marino y alimentario.

La facturación de las empresas del clúster asciende anualmente a más de 7.300 millones de euros. Con una estructura empresarial muy polarizada, en la que coexisten grandes multinacionales muy internacionalizadas con un elevado número de pymes. Las grandes empresas, que suponen el 6% del total, concentran el 70% de la cifra de negocios y el 55% del empleo.

Las empresas del clúster emplean a más de 25.000 trabajadores de forma directa, de los cuales más del 60% trabajan en Galicia. El clúster Anfac-Cecopesca es líder a nivel mundial en la transformación y comercialización de productos de la pesca y de la acuicultura. Casi el 50% de sus productos se



destinan a la exportación, estando presentes en más de 115 países de los cinco continentes.

La producción total española de pescados y mariscos y sus transformados ha sido en captura, de 964.554 toneladas, obteniéndose un capital cercano a los 2.050 millones de euros. Por lo que respecta a la producción acuícola es de 337.503 toneladas y unos 500 millones euros. Y en el apartado de la industria de transformación se han producido 936.363 toneladas que han generado unos 4.060 millones de euros.

Sobre el consumo total de productos pesqueros, el reparto de consumo por productos es del 45,2% para pescados frescos; del 17,4% para las conservas y preparados de pescado y marisco; el 15,4% marisco fresco; 10,7% para los pescados congelados; el marisco congelado supone un 8,9% y el cocido 2,4 %.

En valor, la producción española de pescados y mariscos y sus transformados, en la producción industrial representa el 55% del total, seguido de las capturas con un 38% y por último de la producción acuícola con un 7%.

Según el Instituto Nacional de Estadística, durante el 2016 en España, se han elaborado un total 900.000 toneladas de transformados de pescado y mariscos, siendo los pescados en conserva o preparados el que mayor peso tienen sobre el total con un 47%, seguido de los pescados congelados y los moluscos congelados.

España es una referencia mundial en la producción de pescados y marisco, con una producción en 2016 de 348.436 toneladas valoradas en 1.520 millones de euros, con incrementos en torno al 1% en ambos casos respecto al año anterior.

En volumen, las conservas de túnidos, que es el principal producto elaborado por la industria conservera de productos del mar y de la acuicultura, representa casi el 68,65% del total, seguido del grupo de las demás conservas (8,27%), de sardinas/sardinillas (6,85%) y de las conservas de caballa con un (4,25%).

En valor, vuelven a ser las conservas de túnidos el producto estrella de la industria conservera de productos del mar y de la acuicultura, representando el 59,72% del total, seguido del grupo de los mejillones (7,35%) y de sardina/sardinilla con un 6,68%.

INTERNACIONALIZACIÓN

La internacionalización es un pilar estratégico de la industria transformadora y conservera de pescados y mariscos desde sus inicios y continuará siendo un aspecto prioritario de futuro para fomentar el desarrollo del sector, tanto desde el punto de vista de la comercialización de los productos como para el aseguramiento de las materias primas. El proceso de internacionalización de esta industria iniciado en épocas anteriores, cobra más importancia en el S.XXI, no solo en cuanto a la exportación se refiere, sino también, en el establecimiento en el exterior de la industria. España está en las primeras posiciones en el ranking de los países exportadores de conservas y preparados de pescados y mariscos, tanto a nivel comunitario, como mundial, siendo fiel reflejo del éxito que está teniendo la industria en el desarrollo de su estrategia de comercialización e implantación en mercados exteriores.

Las exportaciones totales de conservas, preparados y semiconservas de pescados y mariscos se han incrementado en 2016 en 5,99% en volumen y un 9,98% en valor, con un volumen total 178.559 toneladas y con un valor de 792.814.000 euros. La principal especie exportada son los túnidos en conserva que representa casi el 60% del total.

CONSERVAS VEGETALES

Se entiende por conserva el producto alimenticio que, envasado herméticamente y sometido a un tratamiento térmico, no se altera ni representa peligro alguno para la salud del consumidor bajo condiciones habituales de almacenamiento durante un tiempo prolongado.

Los tratamientos térmicos autorizados pueden ser: esterilización industrial o técnica, congelación, deshidratación, encurtido, otros procedimientos distintos pero autorizados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.

Además de cubrir el objetivo de conservación de productos vegetales durante un largo período de tiempo, las conservas vegetales cumplen con otra serie de requisitos que actualmente se demandan a los alimentos: con ellas se iniciaron lo que se conoce como alimentos "fáciles de preparar" (convenience foods) y los productos, es decir, hortalizas, verduras, legumbres y frutas, son parte fundamental de lo que se conoce como "dieta mediterránea".

En nuestros días, es posible un control preciso sobre los procesos térmicos que permiten alcanzar la esterilización comercial. El primer proceso de esterilización empleado por Appert fue la inmersión en agua hirviendo de los alimentos en botellas de cristal cerradas. Posteriormente, Chevalier Appert aplicó el principio del cocinado a presión al procesado de los alimentos enlatados, inventando así la primera autoclave. Los autoclaves fijos han mejorado de forma importante desde entonces: agitación continua, sistemas de enfriamiento y mayor velocidad; también han desarrollado máquinas llenadoras y cerradoras más seguras. Todo ello ha contribuido a un considerable aumento de la velocidad de las líneas de las fábricas. Un importante hito en la historia de los alimentos en conserva fue el desarrollo de los procesos asépticos, muy empleados en productos como los concentrados de tomate y los zumos. A su vez, siguen usándose los envases de hojalata y vidrio como en los primeros tiempos de las conservas, aunque han visto modificados en gran medida su diseño y características: doble sello en los cierres, latas en tres piezas, en dos piezas después, mejores recubrimientos.

Posteriormente, además del vidrio y la hojalata, se han desarrollado las bolsas autolavables, que consisten en dos películas de plástico con una película de aluminio entre ellas, lo que da flexibilidad a este tipo de envases.

Los avances y conocimientos que se ha ido desarrollando con el paso del tiempo han llevado a unir a la tecnología de las conservas vegetales otras nuevas, como son la congelación de productos vegetales y la aparición de productos llamados de "IV gama".

UN CONSUMO INTERNO AÚN DÉBIL

La ligera recuperación del consumo interno todavía no ha llegado al sector, que sigue trabajando a marchas forzadas para no ceder más posiciones. Según IRI, en el año 2016, el consumo de vegetales en la distribución organizada cayó casi un 4% en volumen, un retroceso algo menor al registrado en el 2015, que fue de un 4,5%. Aunque los porcentajes de bajada son similares, detrás del dato se esconde un cambio en las pautas de consumo que hacen pensar al menos en una tímida recuperación del poder adquisitivo.

En este sentido se espera que en 2017 el espárrago y la achofafa tengan un buen año de producción, aunque vivieron bajadas del 11,5% y del 9,1% respectivamente en 2016, en el último ejercicio auditado el primero ralentiza el ritmo de caída (-5,8%, aun registrando una nueva subida de precio, que esta

Alimentaria 2018

Salón Internacional de Alimentación, Bebidas & Food Service

A unique
Food, Drinks and
Gastronomy
Experience

HUB
INDUSTRY
TOURISM
FOOD SERVICE
INTERVIN
INNOVATION
RESTAURAMA
157 COUNTRIES
INTERNATIONAL
FOOD
& DRINKS
GASTRONOMY
BUSINESS
OVER 140,000 VISITORS
MULTIPLE FOODS
INTERCARN
KNOWLEDGE
ALIMENTARIA EXPERIENCE
INTERLACT
FINE
FOODS

BARCELONA
16-19 Abril
Recinto Gran Via
www.alimentaria-bcn.com

The
Alimentaria
Hub

The
Alimentaria
Experience



vez fue del +7,1%) y la segunda vuelve a los números positivos (2,7%) aupada por una rebaja del precio de venta del 2,1% (hasta los 3,73 €/kg).

Por otro lado, el consumidor está cambiando sus pautas de consumo a medida que baja el nivel de desempleo y se recupera ligeramente el poder adquisitivo. Aunque no se pueden extraer conclusiones definitivas debido a la complejidad del análisis, lo cierto es que ya hay síntomas de agotamiento de las referencias con marca de distribuidor. Por primera vez desde que estallara la crisis, todas las partidas analizadas por la consultora con marca del distribuidor arrojan caídas en volumen, que oscilan entre el 2% y el 8%.

SIETE RAZONES

Las conservas son hoy un elemento indispensable en cualquier despensa, de gran utilidad al ser capaz de unir el mantenimiento del sabor y propiedades de los alimentos gracias a los procesos de desarrollo e innovación de los fabricantes, con esa capacidad de mantener los productos intactos durante años. Son, por tanto, un excelente recurso que además implica otros muchos beneficios. Estos son siete de ellos:

1. Sabor, propiedades y seguridad: los procesos de fabricación actuales son los que permiten que en pocas horas la verdura recién recolectada en el campo quede envasadas y listas para la distribución. Lógicamente no es lo mismo que el alimento fresco del día, pero de esta forma sí se conserva la inmensa mayoría de las propiedades, sabor, aroma y textura, así como todas las vitaminas y nutrientes; unidas a la garantía del cumplimiento de unos rigurosos protocolos de sanidad, higiene y seguridad alimentaria.
2. Ahorro de tiempo y limpieza: el motivo clave. Los procesos de fabricación de las conservas incluyen a menudo la limpieza, cocido y preparación de éstas, para que prácticamente se puedan comer ya una vez abierto el bote. No sólo supone un inmenso ahorro de tiempo en la cocina (importante en estos tiempos de prisas), sino que, de cara al medio

ambiente, todos esos restos y partes que se desechan son gestionados de forma sostenible o bien devueltos al campo en el caso de aquellos que se sirven como abono natural para las tierras.

3. Comer sano. Las conservas sobre todo de verdura o de pescado dejan sin excusas a quien dice no poder comer sano por falta de tiempo. A día de hoy, prácticamente todo lo que crece en el campo se ofrece en conserva, y esta se presenta siempre en formatos donde basta un breve y sencillo cocinado para poder disfrutarla en el plato.
4. Raciones. Uno de los grandes retos del ser humano hoy es la optimización de los recursos naturales, entre ellos la correcta gestión de los alimentos. A menudo se habla de cuánta comida desperdiciamos por haber hecho de más. Por eso cobra especial importancia la variedad de formatos de la conserva, desde los tarros para 1-2 raciones hasta los de gran tamaño destinados a sectores como la hostelería. Usando conservas, es mucho más sencillo atinar con las cantidades ajustadas a lo que se va a tomar.
5. Calidad. Las conservas son ideales para trabajar en la cocina o incluso experimentar con platos más elaborados. Los procesos de fabricación garantizan una calidad uniforme siempre y evitan sorpresas desagradables que puedan arruinar un plato.
6. Vida en el tiempo. Los procesos de fabricación han logrado formatos de conserva que son capaces de mantenerse intactos durante muchos años, sin perder propiedades ni sabor, incluso a temperatura ambiente. Esto las convierte en un recurso muy valioso en cualquier despensa, práctico y que permite almacenar una gran variedad sin ocupar demasiado espacio.
7. Variedad. Los avances en el sector de los fabricantes han permitido que a día de hoy el espectro de las conservas vaya mucho más allá de verduras, frutas o productos del mar. De esta forma, es fácil encontrar platos completos y creativos, elaborados y cocinados de forma previa, y listos simplemente para calentar y servir. Los distintos potajes de legumbres, los pimientos rellenos de distintas formas, guisos de caracoles o de aves. ■