



¿Cómo comeremos pescado en el futuro?

INVESTIGACIÓN Y AVANCES TECNOLÓGICOS EN EL
DESARROLLO DE PRODUCTOS ACUÁTICOS

ACUICULTURA CONTINENTAL Y DIVERSIFICACIÓN

Basque Culinary Center – 15 de noviembre de 2012

Acuicultura continental: ¿a qué nos referimos?

En España (datos MAGRAMA 2011):

Trucha arco iris: 17.000 toneladas (99%)

Esturión: 107 toneladas

Tenca, anguila y carpa: 41 toneladas

En Europa (datos FEAP 2012):

Trucha arco iris (ración y grande): 340.000 toneladas (81%)

Carpa (varias especies): 63.000 toneladas

Otros: Anguila, Bagre, Esturión, Tenca... Total: 17.000 toneladas

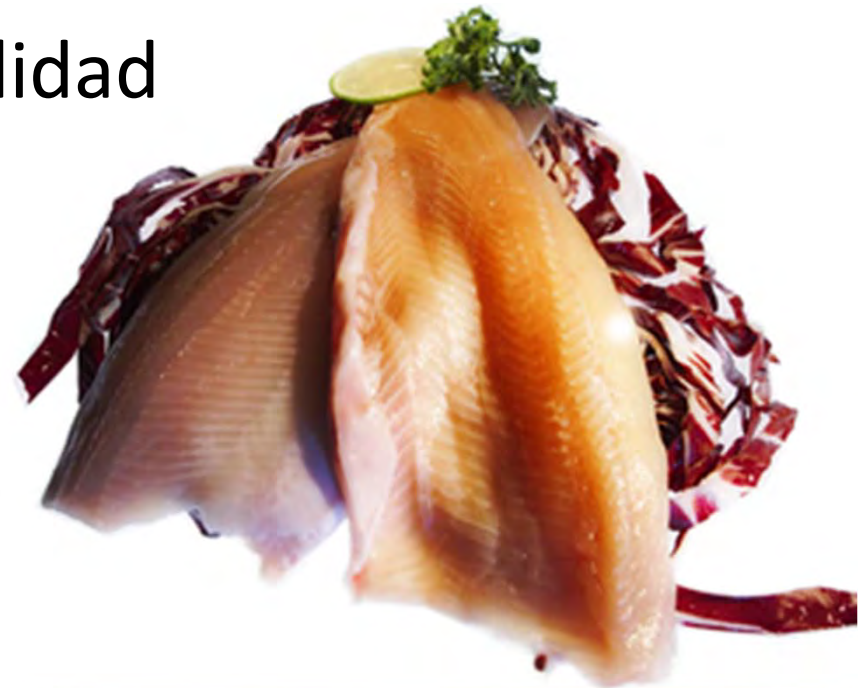
Ventajas nutricionales:

- Rica en ácidos grasos polinsaturados omega 3
- Libre de anisakis
- Bajo aporte calórico

100gr. de producto	PROTEÍNA (gramos)	GRASA (gramos)	KILOCALORIAS
Salmón cocinado	20,1	13	197
Trucha cocinada	23,5	4,5	135
Magro de temera	31,6	11,5	230
Cerdo asado	26,9	19,8	286
Cordero asado	26,1	17,9	266

Ventajas para el mercado:

- Suministro garantizado en cualquier época del año, a un precio estable
- Calidad controlada y trazabilidad asegurada
- Diferentes tamaños y presentaciones
- Versatilidad
- **FRESCURA**



¿Qué encontramos cuando pedimos trucha?

Depende del territorio del que hablemos.



¿Qué encontramos cuando pedimos trucha?: ESPAÑA

Gustos del consumidor español:

Se decanta por el pescado fresco preparado en pescadería.
(59,3%)

Frecuencias de compra:

1. **Pescado fresco** - 8 días al mes.
2. Pescado congelado - 3,2 días al mes
3. Conservas, semiconservas, ahumados y salazones - 2,8 veces al mes
4. Embarquetado 1,1 vez al mes
5. Preparado, apenas se compra (0,4 veces al mes)

PRESENTACIONES de trucha más frecuentes en España:

- Fresco entero
- Fresco eviscerado
- Fresco filete

Selección de tamaño y color



PRESENTACIONES de trucha más frecuentes en España:

- **Fresco entero**
- Fresco eviscerado
- Fresco filete



PRESENTACIONES de trucha más frecuentes en España:

- Fresco entero
- **Fresco eviscerado**
- Fresco filete



PRESENTACIONES de trucha más frecuentes en España:

- Fresco entero
- Fresco eviscerado
- **Fresco filete**



Distintos tamaños



Distintos tamaños



Distintos tamaños



Pero además, existen OTRAS PRESENTACIONES:

- Conservas: lomos de trucha en escabeche, hueva de trucha
- Congelados
- Ahumados
- Empanados y rebozados
- Hamburguesas
- Paté
- En desarrollo: albóndigas
- Trucha ecológica
- **En la «lista de deseos» : trucha común (trabas legislativas)**

OTRAS PRESENTACIONES

Huevas de trucha (caviar)



Ahumados



OTRAS PRESENTACIONES



LOMOS DE TRUCHA **CAL&TER** **EN ESCABECHE**

LOMOS DE TRUCHA EN ESCABECHE
 Fabricado por: P.I. EL ZARZALEJO, S.A.
 EL JARDÍN (Albacete) Tel. 967 39 00 34

- Dirección Comercial - Tel.: 943 453 370 • Fax: 943 444 183 • e-mail: calter@huevasdetrucha.com

LOMOS DE TRUCHA EN ESCABECHE CAL&TER		
Características		Ingredientes
Peso Neto	450 gr.	Lomos de trucha asalmónada
Peso Escurrido	350 gr.	Aceite de girasol
Unidades caja	12 unidades	Vinagre de vino
Código ean	8437000413042	Sal
		Ajo
		Pimienta en grano
		Laurel
		Pimentón

PISCIFACTORÍA INDUSTRIAL EL ZARZALEJO, S.A.
 Piscifactoría: Carretera Albacete-Joda Km. 309 • 023 50 El Jardín - Albacete • Tel. 967 390 034 • Fax: 967 390 046
 Administración: García Nájera, 4 - 1.º F. • 31008 Pamplona • Tel. 948 278 616 • Fax: 948 172 598
 www.huevasdetrucha.com

Lomos de trucha en escabeche

OTRAS PRESENTACIONES

Tacos, tiras, brochetas



Hamburguesas de trucha





Paté de trucha



Congelados

LA IMPORTANCIA DE LA EXPORTACIÓN EN ESPAÑA



¿Y EN EUROPA?

Cada país tiene su propia idiosincrasia.

Países en los que la trucha es una de sus primeras elecciones de pescado:

Alemania

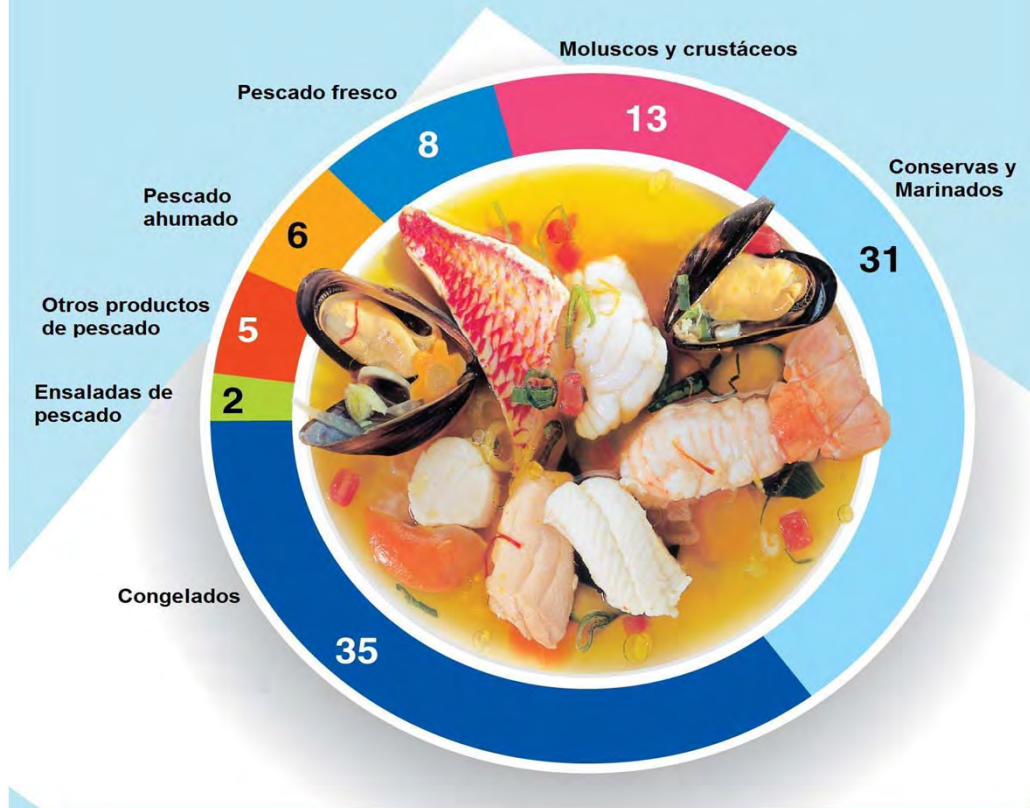
Francia

Rusia

Reino Unido

Japón...

Los productos de pescado favoritos (en porcentaje)



Presentaciones más frecuentes:

- Trucha congelada
- Trucha ahumada
- Filete de trucha en aceite
- Filete de trucha ahumada
- Filete de trucha al natural

TRUCHA EN EUROPA: ALEMANIA



El pescado fresco sigue siendo el más popular, especialmente filetes frescos (48%)

La trucha es un pescado popular: segmento de pescados medio o medio-alto. Fácil acceso en el mercado minorista.

Productos más frecuentes:

Trucha ahumada al vacío (17% de los hogares)

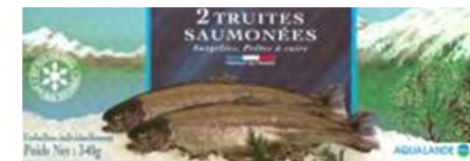
Trucha fresca: (20% de los hogares)

- En filetes y entera
- Bandeja (filete o rodaja de lomo): menos popular (5,7%)

Difícilmente congelada.



TRUCHA EN EUROPA: FRANCIA



Productos más frecuentes:

En fresco, el pescado está preparado: limpio, eviscerado o fileteado

En congelados, la trucha no es muy popular

En otras presentaciones, es frecuente encontrarla en ahumados, en lonchas o en filetes enteros, y también en preparaciones a base de ahumados.



TRUCHA EN EUROPA: REINO UNIDO



TRUCHA EN EUROPA: REINO UNIDO



TRUCHA EN EUROPA: REINO UNIDO



TRUCHA EN EEUU



Filetes congelados
al natural y en mariposa
de distintos tamaños.

Hamburguesas de trucha



¿Tendencias generales en retail?

Cada empresa enfoca su producto hacia un público y mercado objetivo, y en función de eso encontramos distintas presentaciones.

Ej. España: mantenimiento principalmente del pescado fresco, con evolución a presentaciones y transformaciones que faciliten su elaboración, así como una mayor especialización en productos transformados a base de trucha.



¿Y el canal HORECA?


Restauración colectiva: frecuentemente límite económico

Hostelería y restauración... ¿?

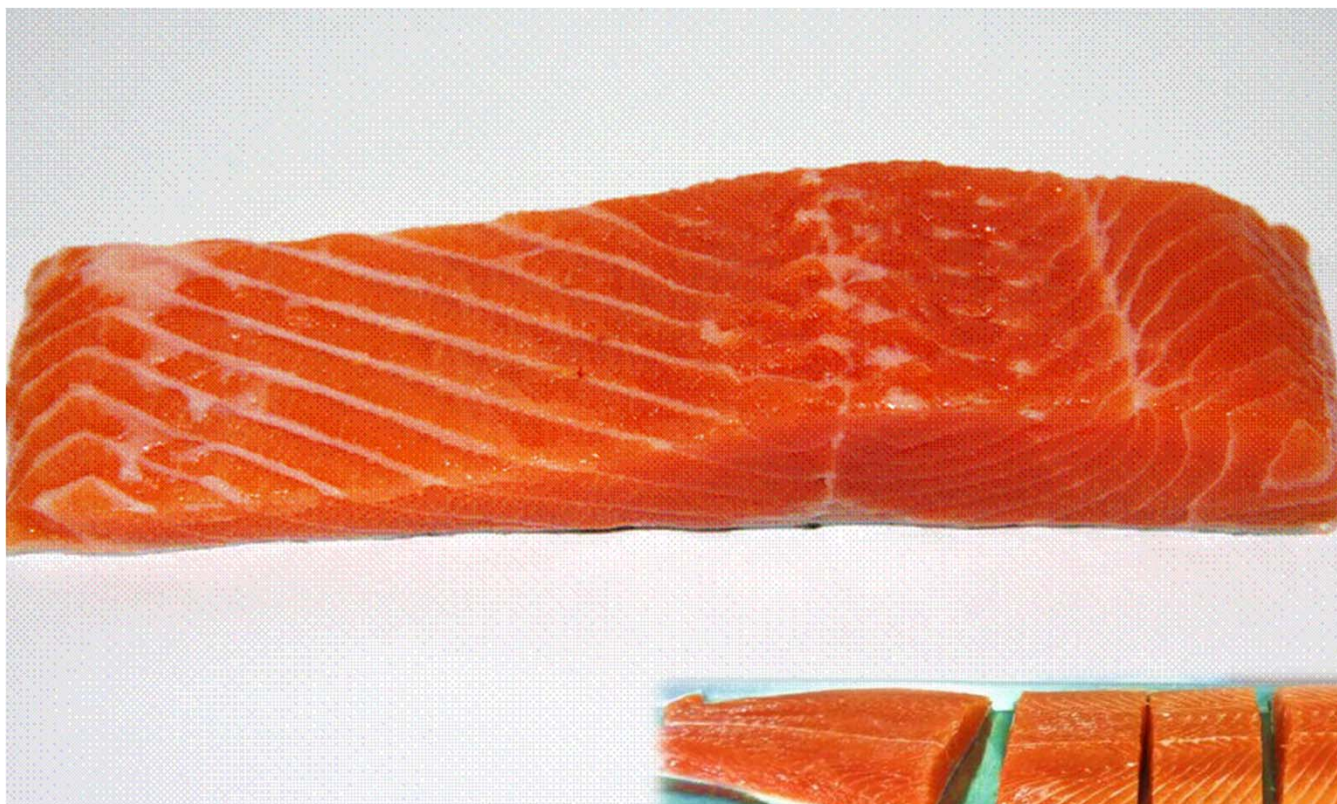


Alternativas para restauración (¡y retail!): filete de trucha de gran tamaño sin espinas

Ventajas para el cliente:

- Ausencia de espinas
 - Facilidad de consumo
 - Posibilidad de ajustar el peso individual al gusto del cliente
 - Sabor
- 

Filete de trucha sin espinas





¡MUCHAS GRACIAS POR SU ATENCIÓN!

ESACUA

**Asociación Española de Productores
de Acuicultura Continental**

C/ Marqués de Figueroa, nº 4, entreplanta
15007 - A Coruña

Tel/Fax: 981 232 792 esacua@esacua.com

