



Una empresa mallorquina estudia transformar medusas en ' delicatessen '

Seccion: Economia

Fecha publicación noticia: 27/06/2008

Fecha resumen de prensa: 27/06/2008

URL: <http://www.mallorcadiario.com/index.php?option=content&task=view&id=35424&Itemid...>



VOLVER A RESUMEN

mallorcadiario.com jueves, 26 de junio de 2008 PALMA.- Una empresa mallorquina investiga la forma de convertir las medusas en alimento apto para humanos, lo que facilitaría transformar lo que se considera una plaga, debido a su proliferación en el Mediterráneo por la falta de depredadores naturales, en un marjar apreciado que no podrá faltar en las mesas de los gourmets. Aunque el primer objetivo pasa por convencer a los chefs de alta cocina.

Así lo ha indicado el representante de la compañía MSS, Juan Antonio Martínez Ibáñez, quien ha informado sobre sus actividades a posibles inversores en el ' I Encuentro de Innovadores e Inversores de la Erorregión en les Illes Balears ', organizado por el Círculo de Economía y celebrado en la sede de ' Sa Nostra ' de Son Fuster, al que han asistido 150 participantes, de los que 40 se han perfilado como posibles financiadores.

MSS, con sede en el parque tecnológico Parc Bit (Palma), colabora con el Departamento de Ingeniería de Alimentos de la Universidad de las Illes Balears (UIB) en la adaptación de las medusas, que en un 85 a 90% son agua, como producto apto para la nutrición humana y, de hecho, su laboratorio de biología marina aplicada empezará a trabajar esta semana sobre los 180 kilos de muestras de estos animales aportados por el Centro Oceanográfico.

GALLETAS, HELADOS Y GOMINOLAS DE MEDUSA

Según Martínez Ibáñez, en una primera fase, se desarrollarán galletas y medusas en salmuera, y, más adelante, helados, harinas, pastas alimenticias, aguardiente, sales, azúcar y hasta gominolas, entre otras muchas especialidades. Con el objetivo de ' convertirlas en un producto exportable al mercado asiático y norteamericano y, ya dentro de España, a los restaurantes con estrellas Michelin ', cuyos chefs participarán próximamente en una cata.

A este respecto, el portavoz de esta innovadora empresa ha considerado que, ' si desarrollamos un buen producto ', los chefs de alta cocina lo emplearán y, a partir de ahí, previsiblemente, se producirá una ' reacción en cascada ', como ha pasado con el uso de las espumas o el hidrógeno, que actualmente se generalizan entre el público. Aunque también ha considerado ' un poco más difícil ' que la demanda alcance a las grandes superficies españolas.

SUSTANCIAS URTICANTES INACTIVAS

Las medusas son unos seres marinos que gozan de muy mala fama, especialmente entre los bañistas. Porque aúnan a su belleza un notable poder urticante por contacto físico, favorecido por sus largos filamentos, que a veces miden varios metros. Consciente de ello, MSS ha asegurado que ninguno de sus productos tendrá esos efectos, porque se retiran las sustancias peligrosas, aplicando alternativamente frío y calor al animal, así como ultrasonidos, hasta que quedan inactivas.

Martínez Ibáñez ha comentado que en Estados Unidos y en Japón ya se comercializan galletas elaboradas a partir de medusas y, además, ha recordado que un conocido restaurante asiático de Palma, ya vendía hace algún tiempo medusas en salmuera, donde el responsable de MSS llegó a probarlas. Y, por eso, puede describir a qué saben: ' tienen un ligero y peculiar gusto a mar que acepta muy bien la absorción de otros sabores ', según ha afirmado. Escribir comentario (0 Comentarios)

Busqueda