

## **“LOS PROCESOS Y PRODUCTOS ALIMENTICIOS INNOVADORES DEL SECTOR PRODUCTIVO PESQUERO”**

### **EMPRESA ARTEVA S.A. DE URUGUAY**

ARTEVA S.A. es una empresa que opera en Montevideo desde su fundación en 1999, y se dedica a la fabricación de alimentos a partir de pastas de pescado estabilizada (surimi). Estos alimentos se comercializan cocidos, pasteurizados y congelados, por lo que están prontos de para su consumo una vez descongelados.

Muchas empresas de la región enfrentan el desafío de mantener su rentabilidad a la vez que debe satisfacer a consumidores cada vez más exigentes y adaptarse a un mercado mundial de materia prima cada vez más desfavorable.

En este marco las empresas deben apostar a la investigación y el desarrollo (I&D) para alcanzar así productos novedosos que satisfagan a los consumidores y procesos innovadores que permitan mantener un negocio rentable ante condiciones adversas.

Pero todo proceso de investigación y desarrollo tiene necesariamente un costo elevado, el cual no puede ser solventado por la mayoría de las pequeñas y medianas empresas, en especial las de países emergentes como los de la región.

Como alternativa a esta situación se plantea el camino de acuerdos entre las empresas y las Universidades. De esta forma las empresas puedan acceder al equipamiento y experiencia de los investigadores y la Universidad cuente con un ámbito donde llevar adelante trabajos de campo para la formación de estudiantes y la validación práctica de investigaciones que de otra forma no pasarían de un estudio meramente académico.

A modo de ejemplo podemos mencionar los acuerdos que Arteva S.A. a suscripto con la Universidad de la Republica Oriental del Uruguay, en base a los cuales se desarrollaron diversos trabajos en el Instituto de Investigaciones Pesqueras “Prof. Dr. Victor H. Bertullo”:

1. “Desarrollo tecnológico de pastas de pescado con especies nacionales como materia prima para la elaboración de productos pesqueros análogos”
2. “Estudio de viabilidad de la utilización de una fibra de trigo en la formulación de productos pesqueros análogos (derivados de surimi)”
3. “Desarrollo de una producto pesquero análogo: Fetas de Surimi (Carpaccio) símil Salmón Ahumado”
4. “Validación tecnológica de la elaboración de surimi a partir de la especie Castañeta o Papamosca (*Cheilodactylus bergii*)”