

La empresa española Visiofish Technology lanza al mercado el primer sistema automático que detecta malformaciones en alevines

El pasado jueves 14 de noviembre tuvo lugar en Badajoz el 12º foro NEOTEC INNVIERTE. En este encuentro anual, inversores y empresas de base tecnológica intercambiaron impresiones en busca de una oportunidad de negocio. Precisamente, en este foro participó Visiofish Technology, una empresa innovadora que basa su modelo de negocio en la generación y venta de productos de control y automatización para procesos de acuicultura y pesca, fundamentalmente empleando la tecnología óptica y fotónica.

El nacimiento de

Visiofish Technology tiene lugar tras la alianza entre Tecnología Marina Ximo, S.L. (MAREXI) y el

Instituto Tecnológico de Óptica, Color e Imagen (AIDO) para desarrollar tecnología para el sector acuícola.

El primer producto de la compañía es

AQUADEF, un equipo que ya comercializan y que –empleando tecnología de visión artificial– es capaz de conocer con exactitud el número y tamaño de la producción de alevines de lubina y dorada en tiempo real, así como extraer de manera automática aquellos que presenten alguna malformación.

Mediante la captura y procesado de imágenes,

AQUADEF identifica los defectos más comunes presentes en alevines de piscifactoría: las malformaciones de opérculo, columna y boca-nariz. Un sistema de expulsión automatizado desvía el pez inspeccionado a uno u otro tanque, dependiendo de si el pez es considerado válido o no para seguir en el proceso de producción, tal y como marcan los estándares de calidad consensuados con las empresas del sector.

Con una velocidad de procesamiento de un pez por segundo, esta herramienta llega a analizar más de 85.000 peces al día. Además, el equipo se complementa con un módulo de separación automática de los alevines en tallas, pues incluye un generador de datos de biometría y biomasa. De esta manera, es posible reducir el tiempo y coste económico para las empresas, a la vez que se logra homogeneizar la calidad del producto.

En estos momentos se está adaptando la tecnología a otras especies comerciales como el salmón, la trucha, el lenguado y el rodaballo.

La mitad del pescado del mundo proviene de piscifactorías

La acuicultura es uno de los sectores de producción de alimentos que cuenta con un crecimiento más acelerado, pues la mitad del pescado que se consume en el mundo proviene de piscifactorías. Por ese motivo, cualquier innovación tecnológica en el ámbito de la acuicultura repercute directamente en la salud de la sociedad, proporcionando a los consumidores proteínas de pescado con la máxima

frescura y calidad, al tiempo que se contribuye a la generación de empleo y desarrollo económico sostenible.

Las previsiones de la Organización para la Agricultura y la Alimentación de Naciones Unidas (FAO) apuntan a que la producción mundial de comida debe crecer un 70% entre 2010 y 2050 para hacer frente al aumento de la población, a los cambios en la dieta relacionados con los incrementos en la renta de los países y a la creciente urbanización.

En 2012, la acuicultura mundial produjo un 7,2% más que el año anterior, representando 83.7 millones de toneladas, aumentando su valor un 10,1% hasta los 108.792 M€ y generado 12 millones de empleos directos. Estando China a la cabeza con un 50% de cuota de mercado, España ocupa la posición 28ª mundial con 272.000 toneladas (7,8 % incremento respecto al año anterior).

La producción de dorada de acuicultura en España en 2012 ha aumentado 14.8% y ha sido la Comunidad Valenciana la que encabeza la lista con una producción del 50% del total. Por su parte, la producción de lubina se ha mantenido y es Andalucía quien lidera la producción con un 28% del total.

La acuicultura tiene a su favor la disposición del 70% de la superficie del planeta tierra muy poco utilizada hasta el momento y, además, no requiere del consumo de agua dulce .

El consumo per cápita mundial de productos acuáticos (excluyendo algas) superó los 19 kg en 2012. Este dato supone un fuerte incremento desde 1960 en que era de tan sólo 9,9 kg.

Fuente:

Apromar – ESACUA - Informe anual 2013

Datos de contacto:

Nota de prensa publicada en:

Categorías: [Industria Alimentaria](#) [Innovación Tecnológica](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>