

## **Científicos andaluces hallan en los descartes de la pesca un tratamiento para la hipertensión**

LOCALIZACIÓN: Facultad de Ciencias de la Universidad de Granada.

DURACIÓN: 1'37"

**RESUMEN:** Investigadores de la Universidad de Granada han desarrollado tratamientos de bajo coste contra la hipertensión a partir de los descartes del pescado, esas especies que llegan a puerto pero que no entran en la cadena comercial. A partir de los músculos y también de los aceites de esos pescados, se puede contribuir a la creación de alimentos funcionales que pueden bajar la presión arterial y el colesterol.

### **VTR:**

De todo el pescado que llega a puerto, hay una cantidad que no llega a los canales de venta. Son los llamados descartes, con los que investigadores de la Universidad de Granada han desarrollado tratamientos de bajo coste contra la hipertensión, aprovechando y transformando las proteínas de los músculos de ese pescado.

**EMILIA MARÍA GUADIX**  
Investigadora Universidad de  
Granada

*"Tienen la capacidad pues de bajar presión arterial, de bajar colesterol, de ser antioxidantes".*

**FRANCISCO JAVIER ESPEJO**  
Investigador Universidad de  
Granada

*"Se podrían incorporar a alimentos para generar otros alimentos que puedan servir a personas hipertensas para controlar sus niveles de hipertensión o ayudarlos a controlarlos".*

Hasta ahora esos descartes eran arrojados al mar, pero más del 90 % de ese pescado muere, dando lugar a un consumo irresponsable de recursos naturales y también a un impacto ecológico negativo. Desde 2015 esta práctica está prohibida, y el objetivo de estos investigadores es darle una utilidad a esos descartes que llegan a puerto.

**EMILIA MARÍA GUADIX**  
Investigadora Universidad  
de Granada

*"Los descartes están constituidos fundamentalmente por especies no comerciales, también por individuos de tamaño pequeño o por individuos que exceden la cuota de pesca".*

Además de la línea de las proteínas, este grupo de investigación trabaja con los aceites de estos pescados, que a través también de alimentos funcionales pueden ser beneficiosos para la salud.

**PEDRO JESÚS GARCÍA**  
Investigador Universidad  
de Granada

*"La sardina, como la boga, el jurel, la pintarroja y el aligote tienen un alto contenido en lípidos. Y estos lípidos, este aceite de estos pescados tiene un alto contenido en ácidos grasos Omega 3. Estamos aumentando la capacidad funcional que tenga este tipo de alimentos. Te estoy hablando tanto de leches, como de mayonesas, como de aliño de ensaladas, como de helados, etc.".*

Dos líneas de investigación que proponen opciones para aprovechar esos descartes que, en España, se estima que suponen más de 164.000 toneladas al año.