

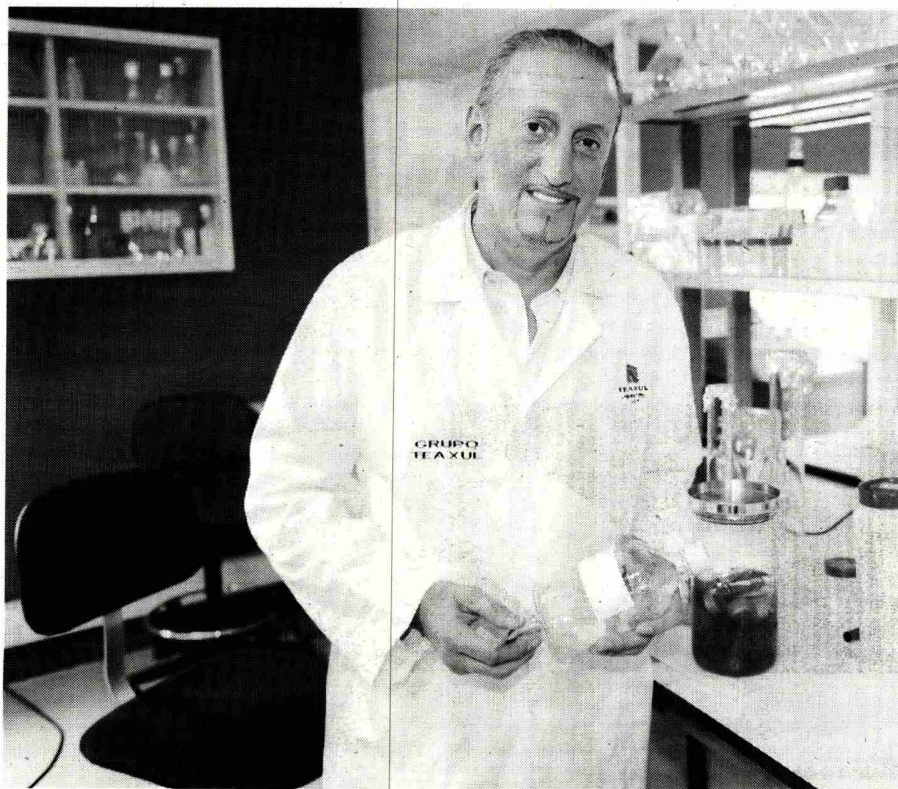
Un vigués patentó un sistema para eliminar el anisakis

La Cooperativa de Armadores solicitó a Teaxul la búsqueda de soluciones y obtuvo un premio de la Fundación Biodiversidad

REDACCIÓN. VIGO
localad@atlantico.net

Un centro tecnológico de investigación aplicada de Vigo, Teaxul, con sede en Coruxo, dio con un sistema para depurar los residuos del pescado a bordo del barco y terminar de esta forma con el temido anisakis, un parásito que representa un riesgo para la salud humana. Por este sistema, pionero en el mundo, recibieron hace un mes un premio de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio de Medio Ambiente, en la modalidad de lucha contra la contaminación marítima, puesto que las vísceras de pescado contaminadas con anisakis que se tiran al mar llevan la bacteria a otros peces y multiplican el problema.

Esta investigación pasó por el ciclo completo ya que surgió como consecuencia de la inquietud de los armadores de Gran Sol, testigos de este problema y que decidieron trasladarlo a la Cooperativa de Armadores de Vigo, Arvi. La agrupación empresarial se puso en contacto con la Secretaría General del Mar, que vio con buenos ojos la iniciativa de buscar un socio tecnológico para poner remedio a esta situación. El presidente e investigador principal de Teaxul, Xulio González, cuenta que para ellos fue un reto profesional grande y son conscientes de que ahora puede interesar a la flota de cualquier país. Tras dos años y medio de trabajo crearon un primer prototipo que colocaron en el barco "Nuevo Murgardos" de la compañía de armadores Plana y Cía con puerto base en A Coruña. Sin embargo, la empresa decidió perfeccionar este primer modelo, que era muy efectivo pero no era adaptable para barcos pequeños y también con la idea de hacerlo más económico. El resultado fue un nuevo sistema, más económico y versátil, que elimina el anisakis y los microorganismos de las vísceras, que aumentó la capacidad de producción de ozono que sirve para la limpieza del pescado, el parque de pesca y el tratamiento e higienización de las bodegas.



El investigador Xulio González en los laboratorios del centro tecnológico que preside.

BORJA T

MÁS CAPACIDAD DE GENERAR OZONO EN EL NUEVO PROTOTIPO

Actualmente, cualquier armador podría comprarse esta máquina, que además de eliminar el anisakis tiene otras utilidades de limpieza con ozono de gran interés para el sector. El coste se eleva a 50 mil euros y existe la esperanza dentro del sector de que prosperen las negociaciones con el Gobierno para que aporte algún tipo de ayuda a la compra de esta tecnología. Por otro lado, también existe la inquietud en algunos países productores de pesca en que pueda crearse algún tipo de normativa para dejar de contaminar con anisakis. El ingeniero Xulio González vino a Vigo para una estancia de dos años, pero se enamoró de la ciudad y se quedó. Fundó un centro tecnológico de Investigación aplicada, Teaxul, con 28 años de historia y que dedica el 80% de sus esfuerzos al mundo marino. Su marca está registrada en 38 países y se había dado a conocer en 1985 por haber patentado la primera



La ministra, con Xulio González (izquierda) y Javier Touza.

báscula totalmente electrónica para el pesaje en los barcos y que a día de hoy sigue siendo el producto estrella. Con respecto a esta báscula, existe una anécdota famosa y es que se utilizó algunos años en la feria agrícola de O Porriño para realizar un evento que consistía en pesar al ex alcalde del PP Xosé Manuel Barros con el fin de entregarle su peso en miel (en una ocasión llegó a los 183 kilos). Este acto, que Xulio González define como la nota de humor de su carrera,

había permitido dar una gran popularidad a esta fiesta. Teaxul dispone de un laboratorio de Ingeniería Multidisciplinar y un laboratorio de Biología y Genética Molecular, además del ciclo completo de fabricación de los prototipos. Actualmente, cuenta con una plantilla de 25 personas, trabajan para administraciones y empresas, y últimamente están trabajando en granjas de atunes, plantas de acuicultura inteligentes y ecológicas para tilapia, entre otros.