

El objetivo es desarrollar nuevos e innovadores productos de pescado usando la impresión 3D de comida.

FOODINI REDUCIENDO EL DESPERDICIO DE COMIDA

Fomentando la sostenibilidad del marisco y reducción del desperdicio de comida

PARA REDUCIR EL DESPERDICIO DE
PESCADO Y MARISCO





FOMENTANDO LA SOSTENIBILIDAD DEL MARISCO Y REDUCCIÓN DEL DESPERDICIO DE COMIDA

Estamos colaborando con la compañía islandesa Matís, un instituto dinámico de investigación alimenticia, en un proyecto llamado Future Fish. El objetivo es desarrollar nuevos e innovadores productos de pescado usando impresión 3D de comida. Foodini es la impresora 3D de comida escogida por Matís.

IMPRIMIENDO EN 3D LAS FUENTES DE PESCADO INFRAUTILIZADAS

¿Cuáles son las fuentes infrautilizadas de pescado? Recortes del pescado que quedan tras el fileteo del pescado; pescado de calidad que se queda en la espina tras el procesado; cortes de pescado feos; capturas fortuitas; sardinas y arenques que se pueden aprovechar mejor....

Matís está creando ingredientes que incluyen fuentes de pescado infrautilizadas y presentando platos de pescado de una forma novedosa, usando Foodini. El objetivo: conseguir que se consuma más pescado y que se esté más comprometido con la pesca.





DE COMIDA DESPERDICIADA A UN IMPRESIONANTE Y DELICIOSO PLATO DE PESCADO

Este es un ejemplo de plato utilizando fuentes de pescado sostenibles que acaban normalmente como desperdicio: recortes del fileteado, pizcas, etc. Todos en perfectas condiciones, simplemente no atractivos visualmente. ¡Ahora lo son!

El emplatado final realizado por el renombrado Chef Viktor Öm Andrésón - surimi de bacalao islandés imprimido en 3D con pepino y manzana, con un aderezo de eneldo, suero de leche cubierto con cebada crujiente y quinoa. ¡Los catadores dijeron que era absolutamente sabroso!

HACIENDO QUE EL PESCADO PERDURE MÁS USANDO TODO LO PESCADO

Algunos tipos de pescado son más demandados y caros que otros. Pero, ¿cómo hacer que esos pescados caros perduren para crear más comidas, mientras se consigue que la pesca menos demandada sea consumida, reduciendo el desperdicio de comida?

Matís está creado diferentes combinaciones de ingredientes de la pesca para Foodini para conseguir justamente eso. Como ejemplo, mezclando las porciones exactas de pescado con menos sabor y sin salida con langostino, que añade sabor de forma natural.





INNOVADORA IMPRESIÓN 3D DE ALIMENTOS APLICADA A LA TRADICIONAL INDUSTRIA DE LA PESCA EN ISLANDIA

Matís y el proyecto Future Fish están creando nuevos platos de pescado – impresos en 3D. En lugar del tradicional plato islandés de bacalao con patatas, Matís ha creado un volcán de bacalao islandés impreso en 3D con patatas y una salsa de “lava” – que, incluso el más delicado de los niños devora en base a su presentación y gran sabor. Pasta de pescado, pizza de pescado, galletas saladas de pescado y mucho más... todos diseñados para que se puedan preparar y comer todo tipo de pescados de una forma divertida, sabrosa y fácil.

Preparando combinaciones de ingredientes deliciosas utilizando todo lo pescado ayuda a asegurar la sostenibilidad de la pesca y disminuye el desperdicio en esta industria - permitiendo alimentar a futuras generaciones y asegurándose de que podemos seguir comiendo pescado.