



ALLIANCE™

(<https://www.globalseafood.org>).



Aquafeeds

Todo empieza con el whisky: empresa de Escocia aumentando la producción de biomasa de microalgas para alimentos de acuacultura y para mascotas

20 May 2024

By James Wright

Los planes de MiAlgae incluyen instalaciones 'modulares' de producción de biotecnología en varios lugares de Escocia



Con un enfoque de economía circular descentralizada para la producción de microalgas, MiAlgae está posicionada para contribuir a la creciente canasta de ingredientes alimentarios alternativos. Foto de cortesía.

Dado que la industria acuícola mundial necesita mayores suministros de ingredientes alternativos para alimentos (microalgas, insectos y proteínas unicelulares), otro productor ha entrado en el campo con un producto altamente nutritivo para piensos acuícolas y alimentos para mascotas.

MiAlgae (<https://www.mialgae.com>). (pronunciado “mis algas”) se fundó hace ocho años y, un tanto desapercibida, surgió con una solución que los productores de alimentos acuícolas verán como un avance bienvenido: la producción a escala comercial de un ingrediente rico en el ácido graso omega-3 DHA (ácido docosahexaenoico), un nutriente esencial que los humanos y las mascotas solo pueden obtener a través de su dieta.

La empresa, con sede en Edimburgo, Escocia, tiene una instalación de producción en funcionamiento en la cercana Balfron que el nuevo director comercial, Chris Haacke, dijo al *Advocate* que está demostrando la escalabilidad de sus procesos patentados.

“Estamos creando biomasa a través de una economía circular,” dijo Haacke. “Es un producto que puede reducir la dependencia del pescado silvestre tanto en la acuicultura como en los alimentos para mascotas. Tiene muchos beneficios fantásticos para la salud que están bien investigados.”



(<https://link.chtbl.com/aquapod>).

Lo que distingue al proceso de MiAlgae de otros productores de aceite y biomasa de microalgas es la materia prima que se utiliza para cultivar las microalgas en biorreactores industriales, y también lo que sale del proceso: una biomasa de microalgas altamente nutritiva y agua limpia que puede ser devuelta a cursos de agua naturales.

¿La mejor parte? La materia prima es un material de origen vegetal que sin duda es escocés: coproductos (subproductos) del whisky, es decir, la cerveza de pote y las lías gastadas que se producen como subproductos del proceso de destilación en las destilerías de toda Escocia que producen la libación característica de la nación.

¿Qué responsabilidad debería asumir la industria para apoyar estos ingredientes incipientes? Ésa es una pregunta fundamental.

“Nuestra planta escocesa ha demostrado nuestra tecnología para utilizar coproductos del whisky como parte de la materia prima de fermentación, que luego produce agua limpia como parte de ese proceso,” dijo Haacke, quien recién se unió a la compañía en Febrero. “Producimos una cepa natural de algas rica en DHA, una fuente alternativa de ácidos grasos omega-3 de cadena larga. Los mariscos son la forma de entregar los ácidos grasos omega-3 a los consumidores.”

Haacke, que se une a MiAlgae después de un paso por Agronutris, una empresa de biotecnología en Francia que se especializa en proteínas de insectos para la nutrición animal, y después de varios años en Corbion Algae Ingredients (originalmente TerraVia), uno de los otros dos productores de microalgas destacados del mundo.

Con una amplia experiencia en la producción de ingredientes alimentarios alternativos, Haacke conoce muy bien los obstáculos a los que se pueden enfrentar los productores de dichos materiales.

“Siempre son los mismos obstáculos: escala y asequibilidad,” dijo. Estos dos puntos de referencia “no suelen alcanzarse, pero existen varias rutas” para alcanzarlos. Para ello, Haacke dijo que el apoyo de la industria es crucial.

“¿Qué responsabilidad debería asumir la industria para apoyar estos ingredientes incipientes? Esa es una pregunta fundamental,” dijo. “Un cambio gradual de la cacería en los mares para entregar proteínas saludables del mar a una dependencia cada vez mayor de un proceso agrícola con prácticas sostenibles y altos niveles de bienestar animal. [La adopción de ingredientes alternativos] es parte de esa transición para la industria.”

Como señaló Haacke, los coproductos del whisky generalmente se tratan como material de desecho y con frecuencia se abren nuevas destilerías. En los próximos meses y años se revelarán más detalles sobre los planes de crecimiento de la empresa.

“Habrá un impulso para implementar una serie de sitios de biorreactores modulares en los próximos años para alcanzar una escala comercialmente impactante,” dijo Haacke. “No es necesario que sea un solo sitio. Podemos tener un sistema de producción descentralizado distribuido.”

El fundador y director general de MiAlgae, Douglas Martin, añadió: “Tenemos una situación en la que tenemos una población mundial en crecimiento que necesita más omega-3 marinos, pero nuestras pesquerías están al máximo de su capacidad y, en muchos casos, por encima de su capacidad, por lo que debemos encontrar alternativas responsables. Nuestra plataforma patentada nos permite utilizar coproductos de bajo valor y producir microalgas ricas en DHA comercialmente viables a una escala relevante desde una economía circular.”

[@GSA_Advocate](https://twitter.com/GSA_Advocate) (https://twitter.com/GSA_Advocate).

Author



JAMES WRIGHT

Editorial Manager
Global Seafood Alliance
Portsmouth, NH, USA

james.wright@globalseafood.org (<mailto:james.wright@globalseafood.org>).

Copyright © 2024 Global Seafood Alliance

All rights reserved.