



HOKKAIDO
UNIVERSITY



UNIVERSIDAD
DE LA SERENA
CHILE



ReBiS

2023-2028



Realizado en conjunto de:
La Universidad de La Serena (Chile)
La Universidad de Hokkaido (Japón)

Contacto

-  <https://rebis-satreps.com/>
-  satreps.rebis@gmail.com
-  [satreps.rebis](https://www.instagram.com/satreps.rebis)

Proyecto SATREPS ReBiS

Recovering High-Value
Bioproducts for Sustainable
Fisheries in Chile



Propiciamos el acercamiento entre las industrias y pesqueras de la Región de Coquimbo, con la ciencia y las diferentes universidades para generar sinergia hacia el futuro desarrollo económico y sustentable.



Proyecto

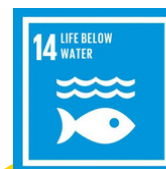
Este Proyecto se realiza en la región de Coquimbo enfocado en la industria pesquera, donde se desechan cada año más de 14,000 toneladas de residuos generados por el procesamiento de productos marinos. Sin embargo, estos residuos contienen una gran cantidad de bioproductos de alto valor. Estamos investigando sobre estos bioproductos para generar los nuevos biomateriales.



Materias primas

- De los **caparazones de camarones y langostinos**, se extrae, quitina e hidrolizados de proteína.
- De la **jibia**, se extrae, de la piel gelatina de colágeno que es precursor de hidrolizados proteicos.
- Del **pez espada**, del esquilón del pez espada se extrae un polímero llamado sulfato de condroitina.
- De las **conchas de ostiones y locos**, se extrae óxido de calcio. Utilizado como biocatalizador de reacciones químicas.
- De las **algas** (específicamente Sarcodiotheca), extraen proteínas y polisacáridos.
- La **gamba** es un by catch de la pesca de camarones y langostinos, y se quiere utilizar como producto liofilizado para alimentos.
- Del **jurel**, se realiza fermentados con los residuos de cabeza, esqueleto y cola. Y son utilizados como biopreservantes.
- El **Biofouling** de las linternas, se obtiene hidrolizados de proteína.

Contribuimos a 3 SDG's para un desarrollo sostenible., con las tecnologías.





ReBiS



Contribuimos a 3 SDG's para un desarrollo sostenible., con las tecnologías.



Contacto



<https://rebis-satreps.com/>



Satreps.rebis@gmail.com



[Satreps.rebis](#)

Proyecto SATREPS ReBiS

Recovering High-Value Bioproducts for
Sustainable Fisheries in Chile

Establecer las bases tecnológicas y de fabricación para bioproductos de alto valor a partir de los desechos del procesamiento pesquero.

En Coquimbo, Chile, que cuenta con una próspera industria pesquera, se desechan cada año 14,000 toneladas de residuos del procesamiento de calamares Humboldt, camarones y langostinos; sin embargo, estos residuos pesqueros contienen una gran cantidad de bioproductos de alto valor. Para aprovechar estos bioproductos desechados, estamos estudiando detalladamente las sustancias que componen estos biomateriales y estableciendo procesos para su purificación y fabricación. También estamos trabajando en el desarrollo y aplicación de nuevos biomateriales sintetizados a partir de estos finos bioproductos.

Encuétranos en el Departamento de ingeniería en alimentos, Universidad de La Serena campus Andrés Bello. Raúl Bitrán 1305, La Serena, Coquimbo.

Recuperación de Bioproductos de Alto Valor para la Pesca Sostenible en Chile (ReBiS)





ReBiS

Proyecto

En Coquimbo, Chile, que cuenta con una próspera industria pesquera, se desechan cada año 14,000 toneladas de residuos del procesamiento de calamares Humboldt, camarones y langostinos; sin embargo, estos residuos pesqueros contienen una gran cantidad de bioproductos de alto valor. Para aprovechar estos bioproductos desechados, estamos estudiando detalladamente las sustancias que componen estos biomateriales y estableciendo procesos para su purificación y fabricación. También estamos trabajando en el desarrollo y aplicación de nuevos biomateriales sintetizados a partir de estos finos bioproductos.

Promover la economía circular con las empresas y los pescadores de la región de Coquimbo.



Realizado en conjunto de:
La Universidad de La Serena (Chile)
La Universidad de Hokkaido (Japón)