

BLUE MARINE OIL

SMART MARINE VALUATION





TRAYECTORIA RESUMIDA

- Junio 2022. **Constitución** de la empresa.
- Julio 2022. **Business Factory Food (Cluster Agroalimentario de Galicia)**: Desarrollo de un agente antibacteriano para la acuicultura a partir de aceite de pescado.
- Octubre 2022. **Proyecto “Econavia”**: Valorización de descartes de pulpo, congrio, escacho y raya. Planta en funcionamiento.
- Febrero 2023. **Proyecto “Acualar” (Convocatoria Torres Quevedo)**: Estudio y análisis de modelos de economía circular para una valorización avanzada de subproductos y productos derivados de pescados, moluscos y crustáceos.
- Marzo 2023. **Proyecto “Galpetfood”**: Desarrollo de formulaciones de alimentos para mascotas a partir de descartes de diferentes tipos de pescado azul.
- Julio 2023. **Aceleradora Incubazul (ZF de Cádiz y Telefónica Open Future)**: Implementación Economía Circular en cofradías de pescadores y en empresas conserveras. En desarrollo
- Agosto 2023: **Proyecto “Batea”**. Análisis en laboratorio de diferentes tecnologías para valorizar conchas de moluscos.
- Noviembre 2023: **Proyecto “Arosa”**. Obtención de diferentes sales orgánicas de calcio a partir de conchas de mejillón y berberechos. En proceso de comercialización vía partner
- Enero 2024: **Proyecto “Petsnack”**: Investigación de tecnologías para transformar la fase proteica de subproductos de pescado en snacks para mascotas.
- Febrero 2024: **Proyecto “Vidamar” (Proyectos en colaboración público-privada 2023)**: Desarrollo de procesos para la extracción y valorización de compuestos bioactivos a partir subproductos y descartes de la pesca y la acuicultura.
- Marzo 2024: **Proyecto “El Cairo”**: análisis del perfil nutricional y evaluación de tecnologías para la extracción de sustancias de alto valor añadido de la Tilapia.
- Marzo 2024: **Proyecto “Lima”**: Extracción de proteínas y carbohidratos a partir de lixiviados.

PROYECTOS PRESENTADOS PENDIENTES DE RESOLUCIÓN

- Creación marca para portfolio de nutracéuticos
- Desarrollo de cápsulas omega 3 con especies autóctonas gallegas; suplemento nutricional a base de mejillón y obtención de colágeno hidrolizado marino
- Extracción de compuestos bioactivos a partir de crustáceos
- Desarrollo de gelatinas a partir de pieles de pescado
- Extracción de taurina para el desarrollo de complementos nutricionales para, por ejemplo, deportistas

4

TECNOLOGÍAS

- Extracción asistida por ultrasonidos y microondas.
- Procesos de hidrólisis química, biológica y enzimática.
- Producción de sales orgánicas de calcio.
- Extracción y purificación de moléculas pequeñas.
- Caracterización fisicoquímica de sustancias.
- Técnicas de caracterización (a través de centros colaboradores) NMR, LC-MS, GC-MS, FTIR, TEM, SEM, AE...
- Análisis microbiológico.
- Nanofiltración.

PORTFOLIO

- **Ingredientes**
 - Aceite de pescado rico en omega 3
 - Proteínas hidrolizadas
 - Sales orgánicas de calcio a partir de conchas de moluscos
 - Compuestos bioactivos: astaxantina, taurina, colágeno, ácido hialurónico, quitosano, condroitín sulfato, ...
- **Productos**
 - Cápsulas de ácidos grasos omega 3.
 - Nutracéuticos o complementos nutricionales.
 - Snacks a base de proteína de pescado para mascotas
 - Suplementos para animales de rendimiento o acuicultura
 - Tratamiento de hipocalcemias ganado bovino y porcino
 - Saborizantes para alimentación de mascotas y acuicultura

SERVICIOS

- Implementación de modelos de economía circular personalizados para generadores de descartes marinos
- Desarrollo de proyectos de I+D+i bajo demanda
- Clientes: cofradías, lonjas, transformadoras, conserveras, comercializadoras, organismos públicos y privados, etc.

EQUIPO

- **Dirección General:**
Tomás de la Calzada (Licenciado en Derecho y Empresariales por ICADE, Experto en Gestión Empresarial por IESIDE). Experiencia en puestos de responsabilidad en empresas de diversos sectores (Biotecnológico, Salud, TIC, Financiero e inmobiliario. Mentor de startups de base científica.
<https://www.linkedin.com/in/tcalzada/>
- **Dirección Científica:**
Javier Cisneros Sureda (Doctor en Química). Experiencia en proyectos de I+D para la industria química, farmacéutica y de alimentación animal.
<https://www.linkedin.com/in/javier-cisneros-sureda>
- **Asesoría Estratégica:**
María Gálvez del Castillo Luna: oceanógrafa y ambientóloga, experta en Economía Azul.
<https://www.linkedin.com/in/mariagcl/>
- **Centros Tecnológicos colaboradores nacionales**
 - Anfaco - Cecopesca.
 - SAI-UDC: Universidad de A Coruña
 - Asincar: Clúster Agroalimentario Asturiano.
 - Funditec: Fundación para el desarrollo y la innovación.
 - Instituto Tecnológico de Canarias
 - Centro de innovación tecnológica Incubazul (Cádiz)
- **Colaboraciones a nivel internacional**
 - Egipto – Valorización Tilapia y moluscos del Nilo
 - Perú – Tratamiento de efluentes o lixiviados

BLUE MARINE OIL

SMART MARINE VALUATION

