

SANDRA PENELAS

Las Rías Baixas son una de las zonas más productivas del planeta gracias al afloramiento, un fenómeno que transporta hasta nuestras latitudes las aguas profundas del océano, que destacan por su pureza y su abundancia en minerales, oligoelementos y nutrientes. Una *spin-off* de la Universidad de Vigo se propone utilizar esta riqueza natural para elaborar la primera bebida deportiva con tan valioso ingrediente.

La empresa Aguas de Rodas se constituyó hace diez meses y sus socios universitarios proceden de la Escuela de Ingeniería Industrial y la Facultad de Ciencias del Mar. Ya han empezado a hacer pruebas de sabor en colaboración con investigadores expertos en alimentación del campus de Ourense, donde en breve realizarán catas a ciegas, y prevén tener lista a final de año la formulación definitiva.

La bebida rehidratante Blue Reset será la primera marca lanzada al mercado, pero los responsables de la *spin-off* también contemplan elaborar una versión refresco, con un menor contenido en sal, y otros productos destinados al consumo humano.

“Ya existen otras bebidas con agua de mar, tanto en Galicia como en el Mediterráneo. Piqué y Pujol tienen una empresa y Nadal ha revelado que toma ampollas del Cantábrico. Pero ninguna está elaborada con agua de mar profunda, cuyos beneficios al ser ingerida en pequeñas cantidades se están empezando a estudiar y descubrir de forma reciente. La costa atlántica es uno de los pocos lugares

# Una empresa viguesa prepara una bebida deportiva con agua profunda captada en la Ría

La firma, una “spin-off” de la UVigo que reúne a oceanógrafos e ingenieros, utiliza de forma pionera el agua del océano que introduce el afloramiento y que es rica en oligoelementos y minerales



del mundo con afloramiento y tenemos la suerte de contar con una de las mejores aguas del mundo a las puertas de casa”; destaca Gonzalo de la Huz, uno de los promotores del proyecto.

La mayoría de trabajos científicos sobre las bondades del agua oceánica, cuya composición “coincide en un

80% con nuestro plasma sanguíneo”, proceden de Japón. Y también se están llevando a cabo iniciativas en Hawái. Las muestras de la Ría de Vigo contienen, además de sal y otros minerales, hasta 78 oligoelementos de interés.

Los responsables de la empresa cuentan con la colaboración de la Estación de Ciencias Marinas de Toralla (Ecimat) para acceder a la ri-

## Espaldarazo para el I+D y la ciudad

La *spin-off* surge de la vinculación personal de Gerardo de la Huz, ingeniero industrial y ex alto ejecutivo de una importante constructora gallega, con investigadores de la UVigo. Y, sobre todo, de su curiosidad: “El uso de agua marina para consumo humano y de los alimentos funcionales se está disparando y yo ya conocía que las Rías Baixas son tan ricas en marisco por el afloramiento. Así que empecé a estudiar el tema y ahora tenemos un proyecto fascinante. Todos los implicados estamos convencidos de que vamos a lograr la mejor bebida deportiva del mundo. Ésa es la motivación. Y si después nos acompañan los resultados económicos, pues estupendo. Pero lo principal es que queremos estar muy convencidos de los beneficios de lo que vamos a vender. El viaje siempre habrá sido apasionante”.

También confía en que la empresa suponga un espaldarazo a la investigación de alto nivel y no siempre conocida

que se desarrolla en la Universidad y contribuya además a “poner a Vigo en el mapa”. “Mi aportación al proyecto es que el resultado final, en lugar de un artículo científico, sea un producto comercializable. Se trata de que el *know-how* acumulado por los investigadores llegue a la sociedad” destaca De la Huz, al que acompañan como socios Enrique Granada (Industriales) y Jesús López (Ciencias del Mar).

Prototipo de la bebida deportiva, cuyo envase definitivo todavía no está decidido, y logo de la empresa.



## AGUAS DE RODAS

queza que llega desde el exterior de la Ría. Su colector recoge agua a unos 400 metros de la isla y a 14 de profundidad para suministrarla a los laboratorios y los ingenieros implicados en el proyecto han desarrollado unos sensores y unos logaritmos que identifican cuándo procede de los fondos oceánicos.

“A partir de unos parámetros relacionados con la temperatura y la concentración de nutrientes que hemos caracterizado, los sensores detectan en tiempo real si la Ecimat está captando agua de mar profunda durante esos episodios de afloramiento que ocurren en ciertas épocas del año”, explica De la Huz.

Y antes de iniciar el proceso de elaboración de la bebida, el agua es sometida a un proceso de microfiltrado y esterilización para garantizar su salubridad.

## La Ecimat de Toralla suministra las muestras para la elaboración

El objetivo de sus promotores es que el producto final sea lo más saludable posible, por lo que están experimentando con edulcorantes sustitutivos del azúcar como la estevia, así como con distintos zumos de fruta naturales.

“También buscamos un envase respetuoso con el medio ambiente. No queremos utilizar plástico y estamos dándole vueltas a la solución. Tiene que ser una bebida saludable, la que le daría a mi hijo cuando vuelve de andar en bicicleta, y sostenible”, destaca De la Huz sobre la filosofía de la empresa.

Ya han empezado a hablar con posibles socios estratégicos que puedan suministrar el agua dulce necesaria para la elaboración y la infraestructura logística. Y se

presentarán a dos convocatorias de investigación para conseguir financiación. Una de ellas es europea, Blue Labs, y la otra, en la que irían de la mano de Anfaco, de ámbito nacional: “Hay que ver si alguna sale adelante, porque los fondos son escasos. Nos encantaría que llegase algún socio inversor que creyese en los mismos valores que nosotros”.

## Europa se vuelca con la limpieza del arenal de Rodas

Voluntarios del Cuerpo Europeo de Solidaridad realizaron ayer, con motivo del Día Internacional de la Limpieza de Playas, una batalla para recoger la basura y los desechos en la Playa de Rodas, en Cíes. Así, también se probaron drones dotados con cámaras de alta intensidad para identificar y catalogar los desechos presentes en las costas.



FdV

## HARINA BLANCA

ESCUELA DE HOSTELERÍA DE VIGO

INICIO DE CURSOS:

- ✓ cocinero profesional
- ✓ ayudante de cocina
- ✓ cocina vegana y talleres
- ✓ especial repostería

986 264822

666 398 798 harinablanca.com

