**ELABORAN TRES TIPOS DE SOPA CON ALTO VALOR NUTRICIONAL QUE PUEDEN DURAR HASTA TRES AÑOS ENVASADAS**

* Producto con valor agregado, cuenta con el soporte técnico del CITEpesquero Callao.
* Además se han desarrollado ahumados de caballa y hamburguesas de perico y pota selladas al vacío.

En busca de contribuir en la disminución de la desnutrición en el país, la empresa pesquera “Diamante” con el soporte del CITEpesquero Callao, ha desarrollado tres tipos de sopas con pescados de alto valor nutricional que no necesitan combinarse con agua para su consumo y pueden durar hasta tres años envasadas.

Estas sustancias concentradas, están inspiradas en platos tradicionales como: sopa serrana, aguadito y shambar, de esta manera se logra el aprovechamiento innovador de los recursos marinos a través del valor agregado

 “La empresa pesquera quería revalorizar los recortes obtenidos del tratamiento primario en el proceso de congelación de perico, caballa, y pota. Es ahí donde el ITP interviene mediante la propuesta para la elaboración de productos pesqueros con valor agregado en envases recortables” manifestó, Sebastián Lozano, especialista del CITEpesquero Callao

Por su parte, Armando Solari, especialista de la pesquera Diamante, manifestó que estos productos tienen una vida útil alrededor de dos a tres años un tiempo bastante adecuado para un consumo y una rotación importante en zonas vulnerables.

Además de las sopas, se han elaborado ahumados a partir de recortes de caballa y hamburguesas de perico y pota, todas selladas al vacío para un mayor tiempo de vida. Cómo se sabe, la caballa es rica en vitaminas B, D y E, además de aportar Omega 3.

Del mismo modo, la carne del pescado perico es rica en hierro y Omega 3, mientras que la pota es buena en minerales como el calcio, zinc, potasio y magnesio.

La pesquera Diamante, es una empresa líder del sector industrial y bajo el enfoque del aprovechamiento sostenible, busca valorizar y diversificar el aprovechamiento de la materia prima que se obtiene de nuestro mar peruano.