

CONSERVEIRAS



GALEGAS

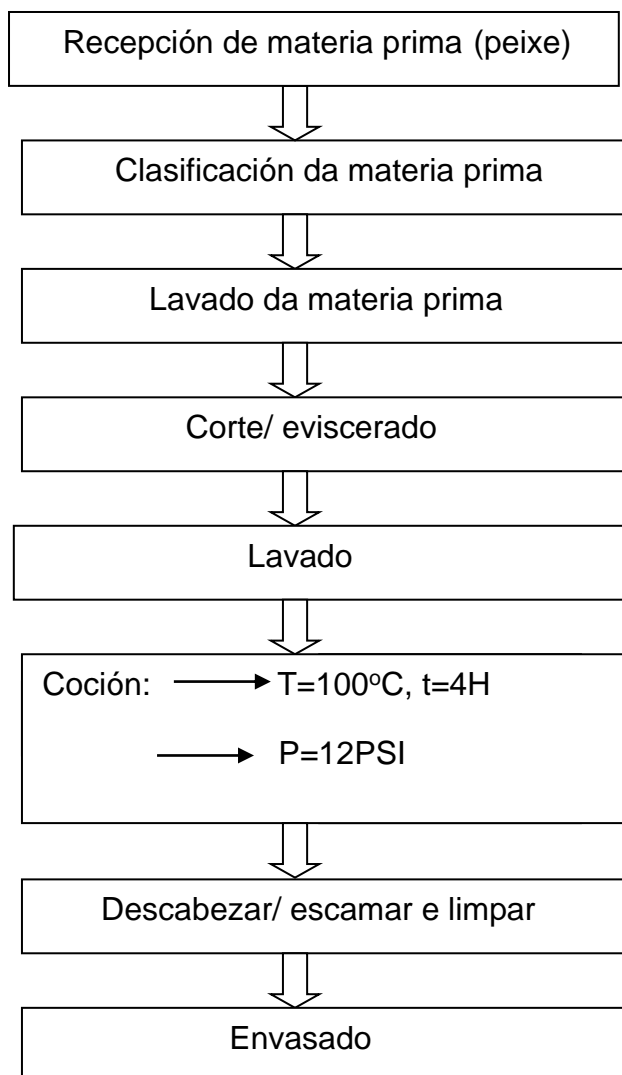
Yaiza Álvarez Couselo 2ºBach. B

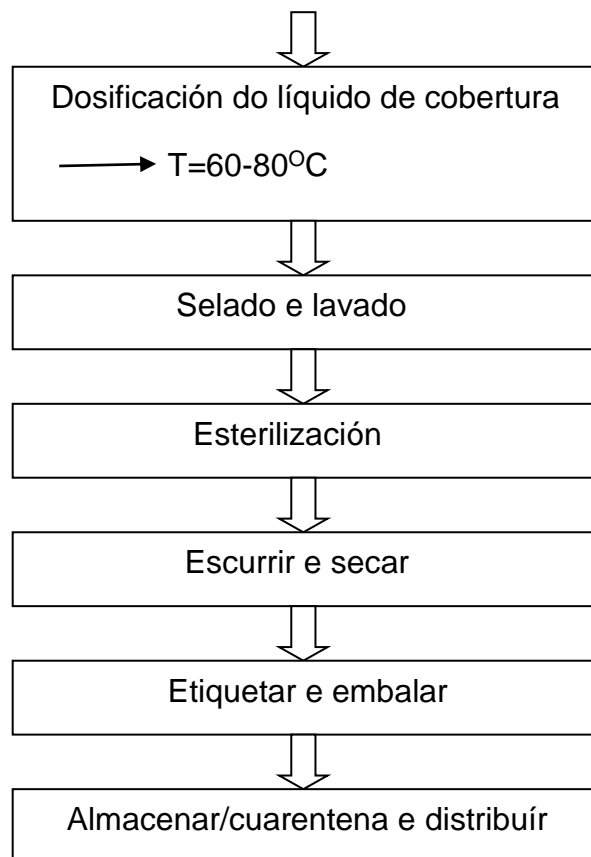
- Que é unha conserveira?

Unha conserveira é unha fábrica que realiza conservas. Normalmente, adoitan facelas de pescados e mariscos, aínda que tamén as poden facer de vexetais ou mesmo de carnes. En Galicia, coas costas galegas ricas en peixes e mariscos, as conserveiras son deste tipo.

As conservas de pescados e mariscos son os produtos obtidos a partir de diversas especies mariñas, envasados con distintos tipos de cobertura, en recipientes herméticos (non deixan pasar o aire) e esterilizados (sen xermes e bacterias patóxenas e non patóxenas), mediante tratamento térmico. Lógrase así, un produto non perecedeiro. Este tratamento debe ser capaz de destruír ou inactivar todo xerme capaz de alterar o produto, así como as enzimas que poidan xerar fenómenos de autólise (destrución de células ou tecidos polos propios enzimas). Polo xeral, son considerados produtos de baixa acidez, salvo algunhas preparacións en escabeche.

- Proceso de elaboración das conservas de pesca.





En canto aos moluscos, estes teñen o mesmo proceso a excepción de que os bivalvos hai que quitarlle a cuncha (despois da coción) e aos cefalópodos, nada máis recibilos, elimínanselle as porcións non comestibles.

- En que consiste cada proceso?

1. Recepción da materia prima: consiste en dar entrada aos produtos pesqueiros frescos ou conxelados e a outros ingredientes que interveñen na elaboración das conservas, tales como aceites, vinagres, especias... Despois, clasifícase a materia prima nas distintas especies de peixes e moluscos e faise un lavado desta.
2. Operacións preparatorias: estas operacións inclúen o eviscerado dos peixes e cefalópodos e o descunchado dos bivalvos. A continuación, deben ser lavados con auga fría potable ou auga limpa do mar.
3. Coción: pódese ou non realizar dependendo do tipo de produto que se queira elaborar. O seus obxectivos son: a deshidratación parcial, a extracción da graxa cando o pescado é moi graxento e a mellora da textura. Despois da coción, realízase unha limpeza (eliminación das espiñas, da pel e das partes que non son comestibles) e un envasado.
4. Adición de líquido de cobertura: é un ingrediente nutricional importante xa que ten especificacións organolépticas (características dunha substancia perceptible polos sentidos tales como o sabor, a textura, o olor, etc.), físico-químicas e microbiolóxicas propias de cada tipo de líquido.

5. Esterilización: tratamento térmico que asegura a destrución ou inactivación dos xermes capaces de producir toxinas ou alterar o alimeto de conserva.
6. Secado (enfriamento): para evitar que, despois do tratamento térmico, se produza unha coción excesiva polo calor residual e tamén para evitar roturas e alteracións da textura. Despois etiquétase e embálase.
7. Almacenamento: debe realizarse en locais adecuados onde non haxa nin humidade, nin sucidade nin outros axentes que poidan danar o envase. Por último, distribuirase.

• Historia das conserveiras galegas

As conserveiras xurdiron no 1810 en Francia da man de Nicolás Appert. No contexto das guerras napoleónicas, Napoleón ofreceu unha recompensa considerable a aquel que lle ofrecese unha solución para conservar mellor os alimentos e, así, empregalos nas campañas que emprendía polo mundo.

Cando houbo unha desaparición da sardiña nas costas francesas, os empresarios franceses tiveron que buscar socios en Galicia. Deste modo, pescábase e enlatábase en Galicia pero comercializábase en Francia.

En Galicia, están presentes desde hai máis de 150 anos. A primeira fábrica galega en realizar conservas foi a de *Caamaño* (producía perdices e pichóns). Pero, se falamos de industrias como tal (fábricas modernizadas), as primeiras foron: *Godoy* na Illa de Arousa e *Curbera* en Vigo (ambas traballaban produtos saídos do mar e son de propietarios cataláns) e *Fábrica do Areal* (de propietario galego).

• Fábrica de conserveiras *Goday*

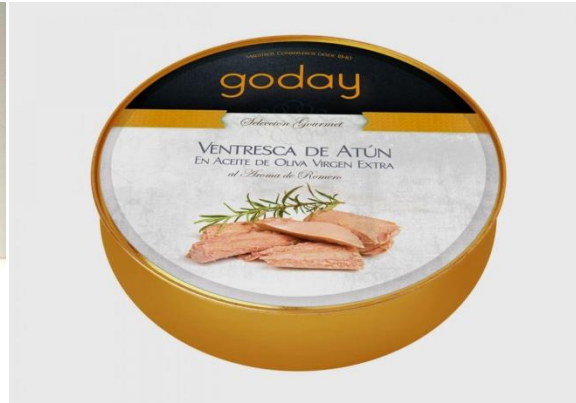
Juan Goday Gual (emprededor catalán que se estableceu en Galicia para traballar, primeiro no pescado e logo nas conservas) instalou a primeira fábrica de conservas moderna en Galicia no 1879 (pioneira na industrialización da conserva de pescado). Logo da implantación desta conserveira, construíronse doce máis (a día de hoxe só queda unha).

Antes de crear a primeira conserveira, no 1843, establecera unha fábrica de salgaduras. Máis tarde fixo unha viaxe a Francia. Nesta viaxe descubriu o “modelo Nantes” (modelo que empregaría nas súas conserveiras) que consistía en fritir as sardiñas antes de ser enlatadas e esterilizadas.

No 1881, o rei Afonso XII visitou a fábrica. Froito desta visita, *Goday* presentou os seus produtos na *Exposición Universal de Pesca* de Londres conseguindo unha medalla de ouro. A raíz disto conseguiu importantes clientes.



(Envase antigo)



(Envase actual)

- Conserveira de *Curbera*

Esta conserveira foi levantada por Víctor Curbera Puig (catalán) fai 159 anos. A idea de adicarse as conserveiras naceulle cando coñeceu o naufraxio dun veleiro francés nas costas de Finisterre.

Ademais de sardiñas e outros pescados, tamén envasaba froitas, carnes e leite de vaca.

No 1900, o seu fillo Xosé Ramón Curbera relevouno e este conseguiu producir tres millóns e medio de conservas ó ano. Empregou, como a conserveira *Goday*, o “modelo Nantes” (técnica e maquinaria traída de Francia).

As súas empresas desapareceron no 1990 ao non poder facerlle fronte á crise.



(conserveira Curbera)



(logotipo da industria)

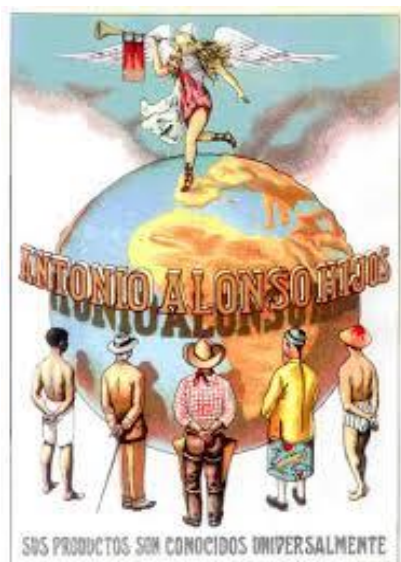
- Fábrica do *Areal*

Antonio Alonso Santodomingo (galego) comeza na industria das conserveiras coa axuda do seu socio Benito Albela no 1886 e en 1890 faíno en solitario.

Primeiro exporta a Francia (como outros empresarios galegos) e pronto empeza a exportar a outros países. Diversifica a conserva, integrando verduras, e tamén o proceso pesqueiro,

construíndo dous buques para a pesca do ollomol. Con todo, o seu primeiro produto era a sardiña en aceite.

A día de hoxe, seguen existindo fábricas dos Santodomingo e podémolas atopar en Galicia, Catela e León, Asturias, Canarias....



(anuncio publicitario)



(etiqueta marca palacio de oriente)

- Industrias actuais

Hoxe en día, as conserveiras máis importantes en Galicia son: *Frinsa del Noroeste S.A* (Ribeira), *Jealsa Rianxeira S.A* (Boiro) e *Escuris S.L* (Pobra de Caramiñal).

- **Impacto ambiental das conserveiras**

Os principais problemas ambientais que teñen as conserveiras son os seguintes:

- Consumo de auga: a auga emprégase en grandes cantidades en diversas operacións como a desconxelación e a limpeza. A auga residual obtida ao final do proceso terá maior ou menor carga contaminante (depende da etapa na que se utilice).
- Consumo de enerxía: emprégase enerxía no funcionamento da maquinaria, nas cámaras frigoríficas, na coción...
As fontes de enerxía utilizadas son: a enerxía eléctrica e os combustibles fósiles.
- Emisión de gases a atmosfera: pode haber fugas de gases nos circuitos das cámaras de refrixeración que poden destruír a capa de ozono e os gases emitidos na combustión dos combustibles fósiles. Todo isto contribúe ao calentamento global e, se se consome fuel, pode provocar a chuvia ácida.
- Augas residuais: procedentes da limpeza, coción e enlatado do produto. As augas residuais das conserveiras teñen unha baixa carga de materia orgánica (26%) e unha alta carga de salinidade. A mellor solución para a eliminación das augas residuais é evacualas ao mar.

- Residuos sólidos urbanos: proceden do proceso de enlatada aínda que tamén se poden xerar nas operacións de descabezado e eviscerado perdendo ata un 50% do peso total do peixe. Estes residuos adoitan estar destinados á formación de fariña de pescado, aceites ou para a produción de pensos de animais.
 - **Propostas das empresas conserveiras para reducir os impactos ambientais**
-

As industrias galegas propuxeron varios proxectos para solucionar os problemas que provocaban os impactos ambientais. Entre eles destacan:

1. Como producir os envases de latas supón unha gran cantidade de emisións de CO₂, recurriron a empregar outro tipo de envasados: cartón.
2. Os residuos orgánicos xerados agora son empregados para crear unha cuberta vexetal en espazos rexenerados como os vertedoiros ou as explotacións mineiras.
3. Galicia lidera un proxecto europeo para valorizar as augas residuais das conserveiras. Este proxecto, denominado *Conserval* ten como obxectivo desenvolver tecnoloxías para transformar as correntes sólidas e líquidas dos procesos das conserveiras en produtos de maior valor engadido e/ou de alto potencial de negocio (como aceites de pescado con elevado contido en Omega 3). Isto minimizará o impacto ambiental nos cauces naturais e servirá para aproveitar os recursos mariños.
4. *Frinsa del Noroeste S.A* traballa activamente xunto a organizadores do medio ambiente, institutos científicos e fundacións independentes co fin de fomentar a explotación racional dos recursos mariños e preservar a biodiversidade. Emprega o método de pesca con cana e línea, considerada como un dos métodos máis ambientais xa que os peixes son capturados individualmente con ganchos e canas.
5. *Jealsa Rianxeira S.A* tamén é unha empresa comprometida co medio ambiente. Estableceu directrices que garantizaron que a materia prima procede da pesca responsable, apoia actividades encamiñadas á conservación dos recursos mariños e creou a iniciativa “We sea” onde os seus pilares básicos son: a compra e pesca responsable, a política de calidade dos produtos e emprego de enerxías renovables como parques eólicos.
6. *Escuris S.L* tamén colabora no proxecto “We sea” e, cada produto que comercializa está seleccionado e elaborado de maneira artesán impedindo, así, a sobreexplotación das especies.

Con todo isto, a asociación Greenpeace esclareceu que algunhas zonas de Galicia xa están sobreexplotadas e que a súa extracción utiliza a miúdo métodos pouco selectivos que danan as especies mariñas.

- Webgrafía

- <https://prezi.com/ecshpn62nbix/gestion-de-residuos-en-una-industria-de-conservas-de-atun-en/>
- <https://www.vigoe.es/vigo/mas-vigo/una-de-las-grandes-conserveras-gallegas/>
- http://bueu.esy.es/Libros/Libros_PDF/Saga_Antonio%20Alonso.pdf
- <https://www.farodevigo.es/gran-vigo/2016/04/24/llegan-conservas/1447760.html>
- https://www.edu.xunta.gal/centros/cafi/aulavirtual2/pluginfile.php/40162/mod_resource/content/1/GUIA.PDF
- <https://www.farodevigo.es/tags/victor-curbera-puig.html>
- <https://www.elcorreogallego.es/galicia/area-municipal/ecg/residuos-conservas-son-utiles-regenerar-montes/idEdicion-2006-10-27/idNoticia-97878>
- <https://www.galiciapress.es/texto-diario/mostrar/1458595/galicia-lidera-proyectos-europeos-valorizar-aguas-residuales-conserveras-mejorar-cultivos>
- <https://www.ailladearousa.com/que-visitar/historia-de-la-conservera-goday/>
- https://es.wikipedia.org/wiki/Juan_Goday_y_Gual
- <https://www.vigoe.es/vigo/mas-vigo/curbera-el-primer-conservero-de-grandes-producciones/>
- <https://ranking-empresas.eleconomista.es/sector-1022.html>
- <https://es.wikipedia.org/wiki/Conserva>