

El consumo de pescado congelado le gana terreno al de los mariscos



Son varias las razones por las que muchos consumidores optan por adquirir pescado congelado, desde la mayor duración y la disposición en cualquier momento de pescado para improvisar una comida, hasta el precio más económico o la garantía de su correcto valor nutricional.

El pescado congelado se conserva meses en perfecto estado, lo cual permite realizar la compra de forma esporádica. Al mismo tiempo, tener pescado como "fondo de congelador" resuelve una situación imprevista. Además, hoy se puede adquirir casi cualquier tipo de pescado congelado: merluza, emperador, rape, bacalao, mero, congrio, lenguado... Esta variedad permite preparar innumerables platos y hacer la alimentación más variada, además de ser una solución para elaborar una comida rápida, sin necesidad de emplear tanto tiempo como requiere el pescado fresco.

El consumo de pescado congelado está próximo a una vez por semana, según el informe "La compra de productos del mar congelados", elaborado por el Fondo de Regulación y Organización del Mercado de los Productos de la Pesca y Cultivos Marinos (FROM). El modo de vida actual ha convertido a los alimentos congelados en productos muy populares

entre los consumidores y, en particular, entre quienes carecen de tiempo suficiente para hacer la compra a diario y adquirir productos frescos. En el caso del pescado, por las circunstancias propias de su captura o producción, su escasa estabilidad en fresco y su estacionalidad, la congelación es uno de los métodos de conservación más utilizados y el que

menos altera sus propiedades sensoriales y su valor nutritivo, que se entiende como su contenido en nutrientes y la biodisponibilidad en que se encuentran los nutrientes en el pescado.

Este aumento de consumo se puede ver en los últimos años, más concretamente en los últimos estudios realizados y es que tomando en

cuenta el primer semestre de 2012, en comparación con el de 2011, los productos congelados, bien sean marisco o pescado, han aumentado su número de ventas y volumen de negocio.

El volumen de ventas de los productos congelados sin preparar ha sido exactamente de 96.984.456 unidades, lo que ha generado un montante económico de 647.387.392 euros. Unas cifras superiores a las del año pasado en el mismo periodo, donde se registraba la venta de 94.053.760 unidades y 633.230.272 euros.

Los productos más demandados por los consumidores dentro de este apartado son los de marisco, seguidos por los pescados y los preparados congelados. Los primeros consiguieron un volumen de ventas de 49.713.192 unidades, eso sí descienden con respecto a 2011, donde las ventas fueron de 50.349.108

unidades. Los pescados recortan terreno y si suben en ventas y volumen de negocio, mejorando las cifras del pasado ejercicio, así se han vendido en lo que va de año 41.335.144 unidades. Los preparados congelados también suben en relación al mismo periodo del año pasado en más de 1.000.000 de unidades de venta.

Por lo que respecta al marisco y pescado congelado preparado, las ventas también han aumentado respecto al año pasado, aunque quedan lejos de los no preparados con 92.767.952 unidades.

Por segmentos, dentro de los mariscos congelados es langostino lo que más se vende 12.637.753 unidades, pero no así el que más factura, eso es la gamba y gambón con 99.686.848 euros. Los langostinos, claros dominadores de este mercado, están perdiendo fuerza ante los gambones y este año sus ven-

tas y beneficios han descendido respecto al año pasado. Al langostino, gamba y gambón le siguen los surimis congelados, los sucedáneos de angula, las cigalas y el calamar.

En lo que respecta a los pescados, es la merluza, otro año más, la reina indiscutible, con unas ventas que alcanzan las 20.336.376 unidades y una facturación de 139.527.424 euros, mejorando los datos de 2011. A ella le siguen el resto de pescado congelado, el bacalao y el lenguao.

En los preparados congelados encontramos los preparados para las paellas y para los caldos. Mientras que el primero sigue creciendo año tras año, el segundo ha descendido en más de 350.000 unidades.

En lo que se refiere al marisco preparado, ahí domina la venta de los calamares, seguidos de los canchales y gamba. En el caso del pescado, vuelve a liderar la merluza.