

MEDI AMBIENT Farina d'insectes, biosensors per a mol·luscos o estratègies de control de plagues als cítrics són algunes de les investigacions en marxa

L'IRTA presenta els seus projectes davant les institucions ebrenques

Amposta A.C.A.

Farina d'insectes com una proteïna alternativa per a la fabricació de pinsos per a porcs i peixos, estratègies de control sostenibles per a una de les principals plagues dels cítrics com el cotonet de Sud-àfrica o biosensors per a determinar, a través d'una app, la quantitat de biotoxines presents en els mol·luscos són alguns exemples dels projectes que, este dijous, han presentat els responsables de l'Institut de Recerca i Tecnologies Agroalimentàries (IRTA) davant de les institucions i administracions locals. Ho han fet en el marc de la IV Taula institucional de l'IRTA a les Terres de l'Ebre, que vol donar a conèixer les principals línies de recerca que es fan des del centre

i també aquelles investigacions que ja s'estan executant, però també vol esdevenir "un punt de trobada perquè les administracions i les entitats locals expliquen quines són les seues principals necessitats i preocupacions perquè puguin orientar d'altres projectes de recerca futurs", diu Josep Usall, director de l'Institut de recerca.

L'organisme, que té un centenar de persones treballant als centres d'Amposta i de la Ràpita, té en marxa una quarantena de projectes que, aquí, al delta de l'Ebre giren al voltant de la sostenibilitat, l'efecte del canvi climàtic i l'adaptació i mitigació a esta realitat climàtica. En este sentit, el delegat institucional de l'IRTA a l'Ebre, José Miguel Campos, explica que "actualment treballem en

projectes en el cultiu de l'arròs per a afavorir i potenciar la seua resiliència davant del canvi climàtic. En l'àmbit de la salut vegetal hem iniciat un projecte per a dissenyar estratègies de control sostenibles per a una de les plagues principals dels cítrics, com el cotonet de Sud-àfrica; i en el món de l'aqüicultura, hem engegat projectes que busquen trobar fonts de proteïna alternatives a les tradicionals, com poden ser la farina d'insectes o d'altres, que aprofiten subproductes d'altres indústries, com és la indústria productora de xampinyó, per a fabricar pinsos, tant per a la ramaderia porcina com per a peixos com la truita o l'orada. D'altra banda, un altre projecte innovador és el disseny d'un biosensor que,

connectat al mòbil a través d'una app, pot identificar i determinar la quantitat de biotoxines que té un mol·lusc". En este sentit, Usall, amb la vista al futur, diu que "el més important en el tema agrícola i ra-

mader és que hem d'adaptar les nostres maneres de produir al canvi climàtic, que ja és una realitat i és aquí, i a les diferents condicions que tindrem al llarg dels anys". ■

**ES VEN LOCAL + NEGOCI
DE MENJAR PER EMPORTAR
UBICAT A TORTOSA/FERRERIES
A PLE RENDIMENT PER
JUBILACIÓ**

TEL. DE CONTACTE:
655 741 669