

Concentrados

# Proteicos de Pescado

Vigilancia Tecnológica de las Sublíneas  
de Productos Pesqueros  
2022



# Contenido

---

## 2

### Tecnologías

Panorama de patentes

## 1

### Innovación

Productos comerciales y  
Aplicaciones tecnológicas

---

## 3

### Investigación

Panorama científico

---

## Concentrados Proteicos

Son cualquier preparación de pescado estable, destinada al consumo humano en la que la proteína está más concentrada que en el pescado original (FAO, 2001).

### Materia Prima\*

Pueden producirse a partir de cualquier especie de pez o desechos pesqueros.

### Aprovechamiento\*

Debido a los costos asociados con el procesamiento, su producción se orienta principalmente al consumo humano.

\*Fuente: Saleh et al., 2022

# 01

---

A+  
Project  
prom.  
perú

# Innovación

Productos comerciales y novedades  
tecnológicas



©anchoasperu.com

# Productos comerciales novedosos

---

Tomando en cuenta los principales países demandantes de concentrados proteicos de pescado; se realizó una búsqueda de productos innovadores en los principales supermercados de cada país.

## Países:



**Estados Unidos**



**Países Bajos**



**Japón**



**Alemania**

## Categorías:



**Nuevos Lanzamientos**



**Más Valorados**



## Más valorados



Péptidos de colágeno de  
pescado/*Bacalo* | \$64.95 / 3 lb  
<https://bit.ly/3bbNX14>



Polvo de péptido de colágeno | \$40.96 /  
2.2 lbs.  
<https://bit.ly/3Py3nfd>

Polvo de colágeno  
marino/*Abadejo* | \$24.99 / 14 porciones  
de 10 gr  
<https://bit.ly/3vh0YgW>



Colágeno de pescado/*Bacalo* | \$27.00/  
30 sobres  
<https://bit.ly/3va7WEn>



Polvo de colágeno de pescado/*Bacalo*  
| \$30.02 / 5.46 oz  
<https://bit.ly/3zwPZST>



Proteína marina de anchoveta  
| \$17.05 / 700 mg  
<https://bit.ly/3SLE2jM>



## Novedades

CODEAGE

Polvo de colágeno de pescado  
hidrolizado/ *Bacalo*  
| \$49.99 / 15.87oz  
<https://bit.ly/3ctq19N>



8GREENS

Tabletas efervescentes con  
colágeno marino/ *Salmón*  
| \$15.99 / 10 ct  
<https://bit.ly/3aZxcq9>

A+

Project

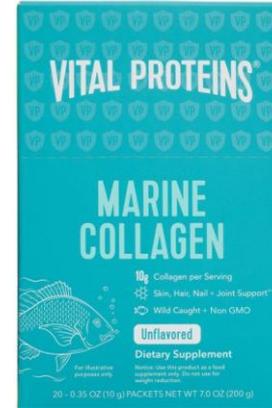
prom.  
peru

SR SPORTS  
RESEARCH.

Colágeno marino/ *Barramundi*  
| \$19.43 / 5,75 oz  
<https://bit.ly/3PY28G1>

SR SPORTS  
RESEARCH.

Péptidos de colágeno  
marino/ *Bacalao*  
| \$32.77 / 340 g.  
<https://bit.ly/3PY28G1>



VITAL PROTEINS

Suplemento dietético de colágeno  
marino/ *Bacalo*  
| \$32.99/ 0,35 oz.  
<https://bit.ly/3S0AKsx>

## Más valorados

WeightWorld™

Capsulas de colágeno marino/*Bacalo*  
| €18,99 / 1170 mg  
<https://bit.ly/3czcy0d>



WeightWorld™

Bebida de Colágeno Marino  
| €29,99 / 15 x 25ml  
<https://bit.ly/3czcy0d>



Polvo de Colágeno a base de Pescado  
| €29,95 / 150 gr  
<https://bit.ly/3cFnsBR>

Mardanti



maxmedix™

Cápsulas de colágeno  
| € 19,99 / 1170 gr  
<https://bit.ly/3PPISu8>



## Novedades

Supplements

#HIRO.LAB

Colágeno de pescado,  
vitamina C y ácido  
hialurónico  
| € 35,99 / 120 capsulas  
<https://bit.ly/3z69Oz8>

**Gelatina de colágeno  
marino hidrolizado**  
| €25,99 / 14 piezas  
<https://amzn.to/3zqQ7SX>

ÖPSKIN



Colágeno Marino  
| €15,99 / 90 cap.  
<https://bit.ly/3PPISu8>

maxmedix

Viscollage hidrolizados  
| € 15,90 / 350 mg  
<https://bit.ly/3J65AvZ>

RENAISSANCE  
BIOSCIENCE

Polvo de colágeno marítimo puro  
| € 38,90 / 300 gr  
<https://bit.ly/3PShFab>

SEA  
Garden Store





## Más valorado



### Colágeno de piel de pescado

| 4,965 ¥ / 126 g (2,1 g x 60 paquetes)

<https://bit.ly/3zuuPEW>



### Colágeno en polvo

| 5,400 ¥ / 200 gr.

<https://bit.ly/3zwSchl>



### Colágeno de Kamai (derivado de pescado)

| 1,836 ¥ / 100 gr.

<https://bit.ly/3cEe69g>



### Colágeno de piel de pescado 100 % natural

% natural

| 2,915 ¥ / 126 mg.

<https://bit.ly/3zuuPEW>

### Colágeno de piel de pescado

| 5,926 ¥ / 1 bolsa =201 gr.

<https://bit.ly/3ouQo20>





## Más valorado



Colágeno hidrolizado marino  
| 33,90 € / 1000 gr.  
<https://amzn.to/3J47ZaI>



Colágeno Marino en líquido  
| 24,99 € / 750 ml.  
<https://bit.ly/3z6bKHU>



Colágeno Marino en polvo  
| 18,97 € / 221g  
<https://bit.ly/3S0AKsx>



Colágeno marino  
| 26,4 € / 70 gr, x botella  
<https://bit.ly/3ONc4kN>

# Aplicaciones y novedades tecnológicas

---

A partir de la revisión de noticias desde el 2021 hasta junio 2022, se identificaron diversas aplicaciones para la temática de concentrados proteicos.

Categoría	Aplicación
Alimentos nutricionales	Bebidas nutricionales
	Gomitas de colágeno
Innovaciones en productos	Fibras textiles de colágeno
	Solventes para la extracción de proteínas de colágeno
Certificación sostenible	Certificación para productos de colágeno

Elaborado por Project A+



## Bebidas nutricionales a base de colágeno de pescado



QminC, es una empresa que desarrolla **bebidas nutricionales**.

Lanzo un nuevo producto denominado “*Manuka Honey Collagen*”, el cual contiene 2500 mg de **tripéptido de colágeno de pescado**.

Es más fácil de absorber por el cuerpo, y los ingredientes incluyen otros nutrientes para una piel más saludable.

**Q & CHOOSE**

**QminC**  
คิวมิน-ซี

**L**  
Glutathione

**Vitamin B6 B12**

**Vitamin C 200%**

**Choose QminC**

**เลือกคิวมินซี เพราะมีมากกว่า**

**Curcumin Nano Liposome**



## Gomitas de frutas enriquecidas con colágeno

**GELITA**  
Improving Quality of Life

Verisol HST permite una concentración de 15% de péptidos de colágeno bioactivos en gomitas de frutas sin afectar el sabor y la textura del producto final.

La empresa Gelita **pone a disposición de la industria de confitería la posibilidad de fortificar sus productos con colágeno** para obtener caramelos y gomitas funcionales que aporta conservando la salud y la belleza.

2021 | **Alimentos nutricionales** | <https://bit.ly/3Rc7GxU> | <https://bit.ly/3ysKrHi>



Fruit Gummy

6% Collagen



Fruit gummy with collagen peptide

33% Collagen



Fruit gummy with VERISOL® HST



## Innovación en fibras textiles a partir de colágeno de pescado

Las fibras biónicas UMORFIL son proporcionadas por el colágeno que se ha reciclado a partir de desechos de alimentos e integrado a través de tecnología supramolecular.

El aminoácido péptido de colágeno beneficioso se obtiene de las escamas de pescado.

2021 | **Innovaciones en productos** | <https://bit.ly/3yMFxXd>



UMORFIL® Beauty Fiber®  
Bionic viscose by UMORFIL® Technology

UMORFIL®  
Bionic Staple Polyester by UMORFIL® Technology

UMORFIL®  
Bionic Polyester by UMORFIL® Technology

UMORFIL® N6U®  
Bionic Nylon by UMORFIL® Technology



## Solventes de base biológica para la extracción de proteínas de pescado

### ecoXTRACT®

Los solventes petroquímicos como el metiloxolano, se utilizan **para extraer ingredientes nutracéuticos y fitoceúticos de las proteínas de pescado.**

Sin embargo, no se realizan pruebas para conocer su toxicidad en los humanos. Ante ello, se ha creado un **solvente de base biológica con la tecnología EcoXtract**, dando como resultado un solvente con una mejor inocuidad a la salud de las personas y el medio ambiente.

2021 | **Innovaciones en productos** | <https://bit.ly/3NLxUV6>





## Apuesta por péptidos de colágeno con certificaciones sostenibles

### Rousselot

Rousselot, una marca de Darling Ingredients, presenta los **péptidos de colágeno** *Peptan Marine*, obtenidos 100% de pescado blanco marino capturado en la naturaleza y **certificado por el Marine Stewardship Council (MSC)**, esta solución puede ayudar a las marcas de belleza y nutrición a diferenciarse y expandir su cartera con suplementos dietéticos y nutricosméticos premium de origen sostenible.

2021 | **Certificaciones sostenibles** | <https://bit.ly/3P4TbtW>

**PEPTAN® MARINE**

**DISCOVER AN OCEAN OF POSSIBILITIES**

Available with MSC

MSC [www.msc.org](http://www.msc.org)



# 2

---

## Tecnología

Temas de patentes, países, organizaciones e inventores.

## Temas

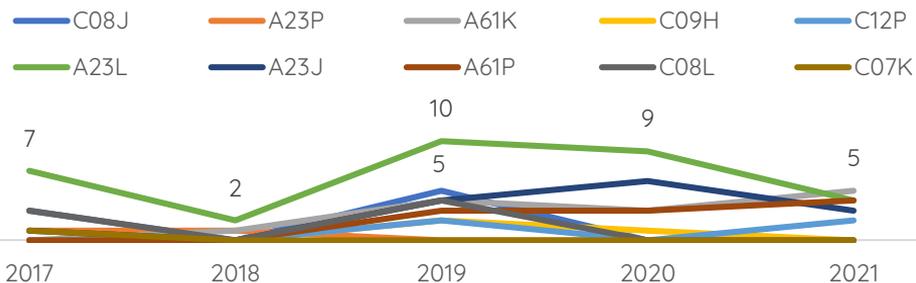
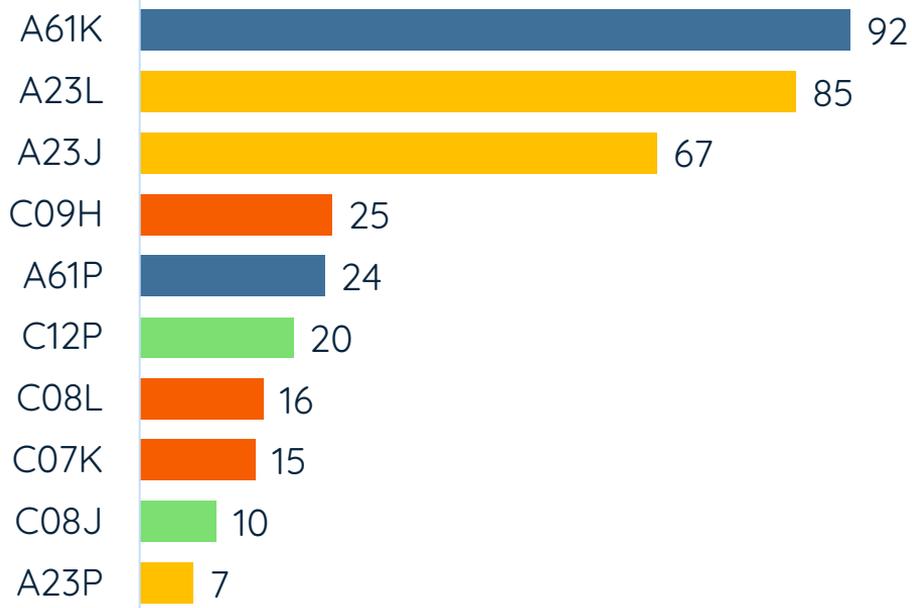
Se identificaron 4 grupos de patentes relacionados con los concentrados de proteína de pescado.

Aplicaciones médicas, cosmética, dentales

Alimentos, productos alimenticios con proteínas.

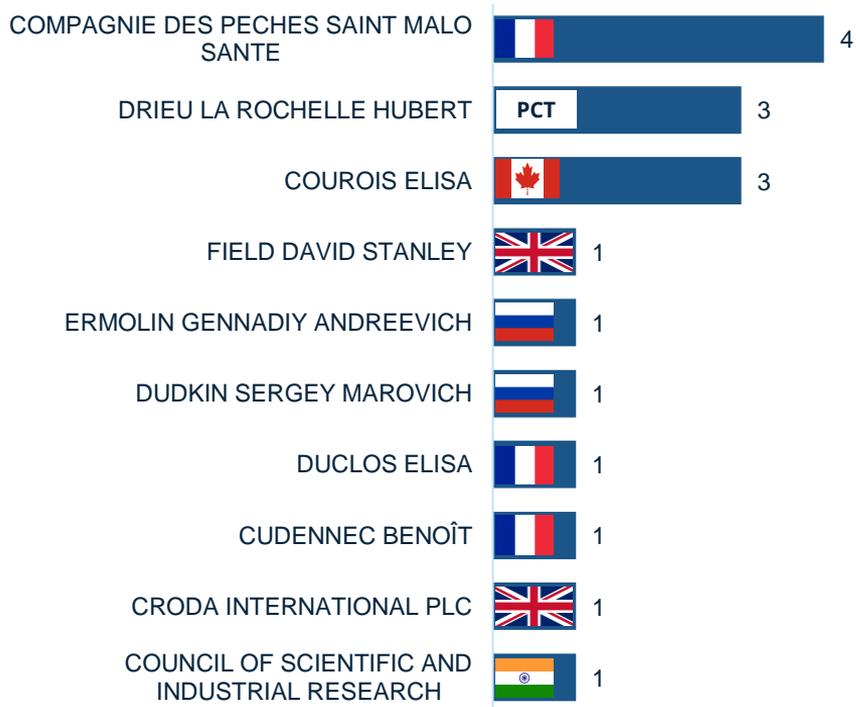
Compuestos como gelatina, peptidos y otros compuestos macromoleculares.

Procesos de obtención de compuestos proteicos, como fermentación, enzimas y otros.



Elaborado por Project A+.  
Fuente: Patenscope, 2022

## A23 - Alimentos, productos alimenticios con proteínas



PCT - Tratado de Cooperación en materia de Patentes;

## Organizaciones

Se destacan las organizaciones de Francia y Rusia como principales solicitantes de patentes relacionadas con concentrados protéicos de pescado.

Francia concentra 3 principales organizaciones

Canadá se destaca entre los principales patentadores

India participa como principal organización asiática patentadora

Elaborado por Project A+.  
Fuente: Patenscope, 2022

A+  
Project

prom.  
peru

## A23 - Alimentos, productos alimenticios con proteínas



PCT - Tratado de Cooperación en materia de Patentes;

## Inventores

Se identificó inventores con patentes relacionadas con organizaciones top

Los inventores franceses tienen patentes con Compagnie des Peches Saint Malo Sante

*Gadre Ramchandra Vithal* tiene patentes con el Council of Scientific and Industrial Research

Elaborado por Project A+.  
Fuente: Patenscope, 2022

# 03

---

A+

Project

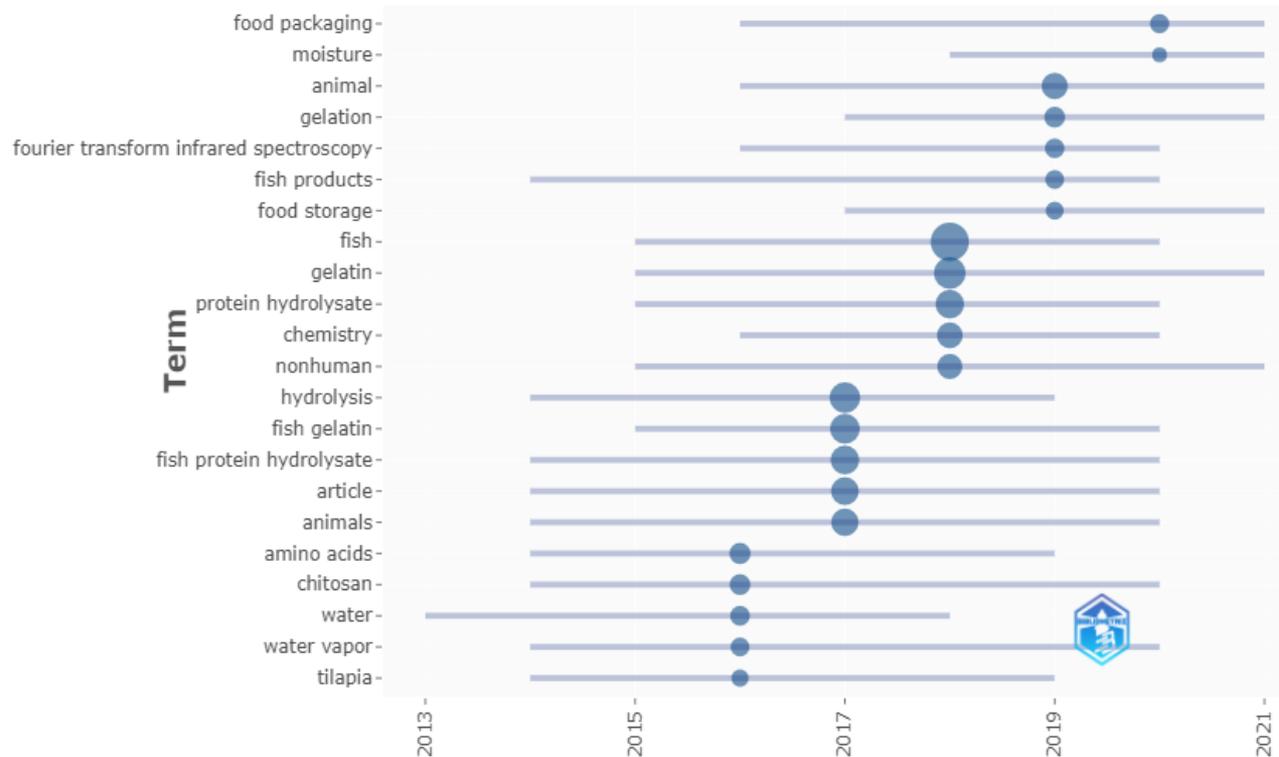
prom.  
perú

## Investigación

Temas de interés, países,  
organizaciones e investigadores







## Tendencia de temas

Envasado de alimentos, Humedad y Solidificación, son los temas de interés más recientes en investigación.

Elaborado por Project A+. Fuente: Scopus, 2022

# Colaboración países

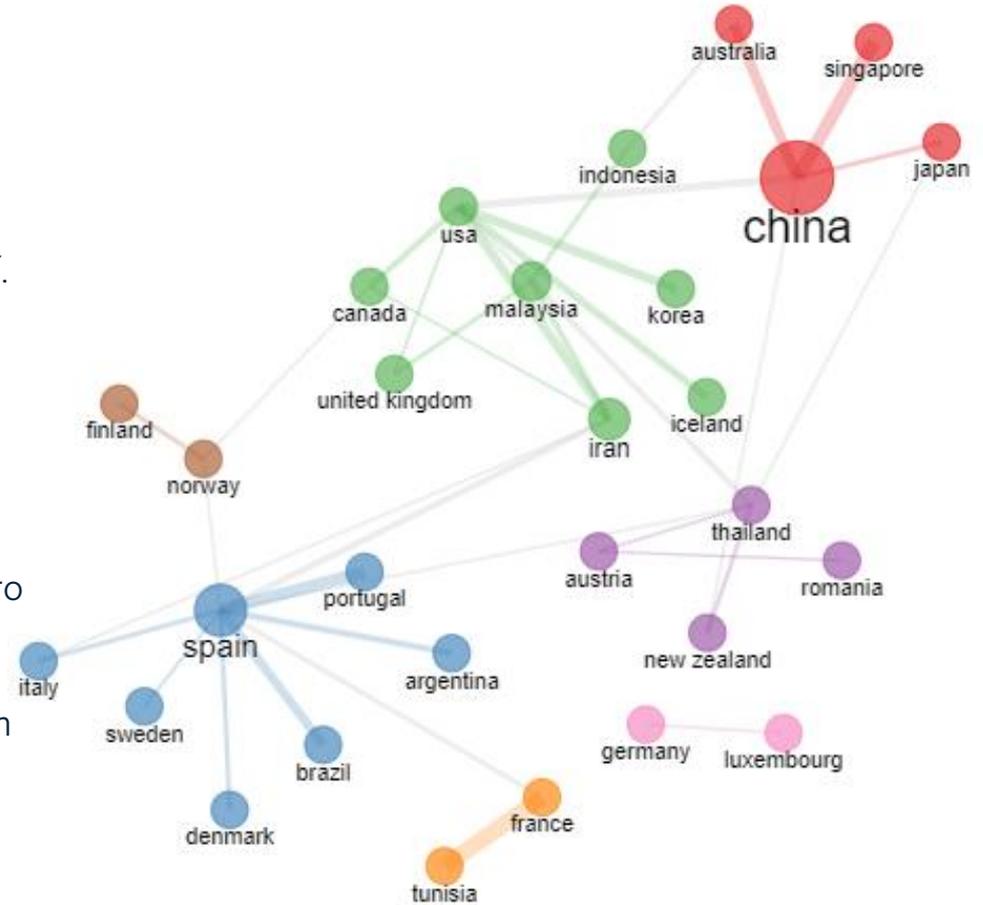
7 grupos de instituciones de investigación de diferentes países que colaboran entre sí.

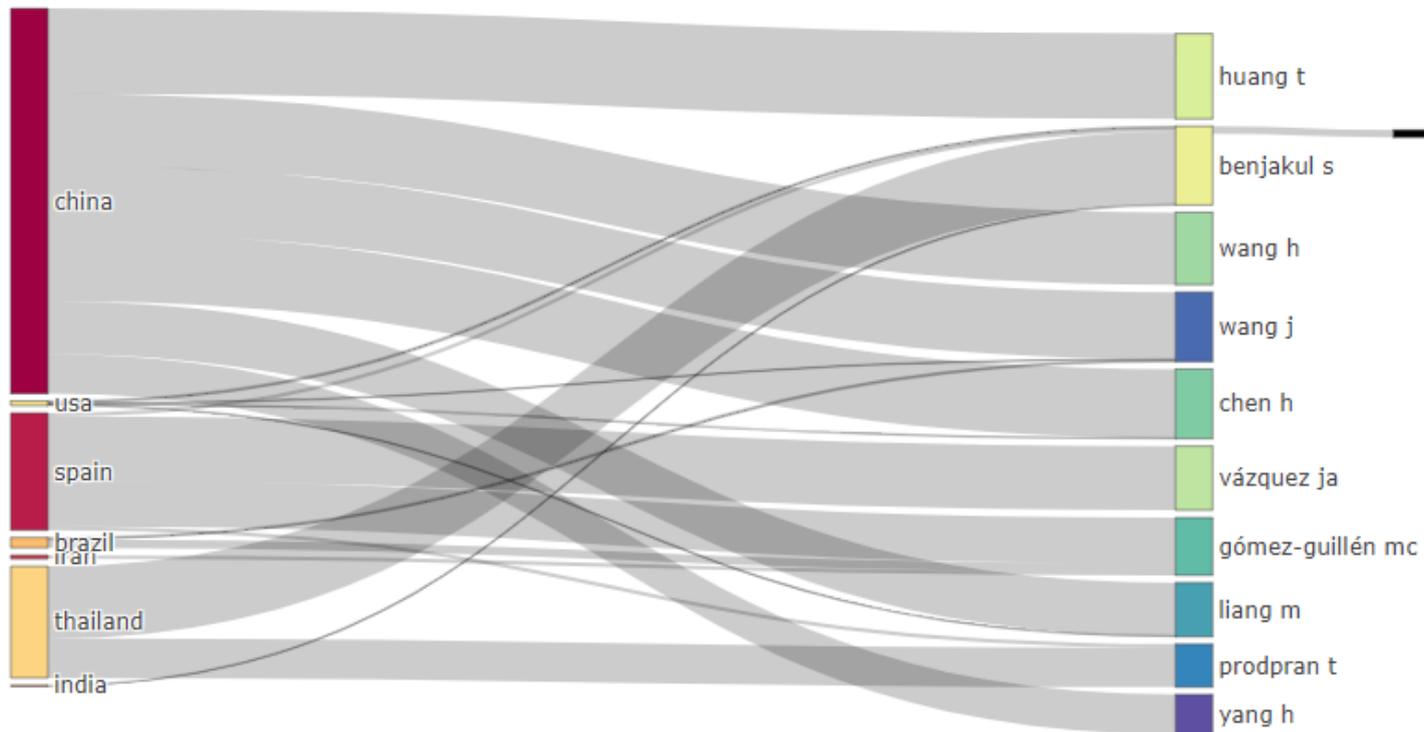
3 grupos de colaboración bilateral

2 grupos de colaboración entre cuatro países

2 grupos de colaboración con más de cuatro países.

China y España se destacan por su volumen de producción científica.





## Colaboración autores- países

Entre los principales investigadores se aprecia colaboraciones con más de dos países por parte de Benjakul S. y Gómez-GuillenM.C.

Elaborado por Project A+. Fuente: Scopus, 2022

Concentrados

# Proteicos de Pescado

Vigilancia Tecnológica de las Sublíneas  
de Productos Pesqueros  
2022



**A+**  
Project

Trabajamos contigo  
por mejores futuros