



(<https://debug.globalseafood.org>)



## AlgaPrime, ingrediente de alimentos acuícolas, gana el Premio GAA a la Innovación

6 October 2017

By James Wright

### Walt Rakitsky de TerraVia presentará en la conferencia GOAL en Dublín



Walt Rakitsky, vicepresidente senior de negocios emergentes de TerraVia, dice que AlgaPrime es esencialmente una respuesta al creciente reconocimiento de que la acuicultura es la forma más responsable de producir más proteínas para una creciente población mundial. Foto de cortesía.

La innovación está en todas partes en la acuicultura – por ejemplo, no busque más allá del sector de los alimentos. La proliferación de ingredientes alternativos para alimentos – de la agricultura, de las algas, de los insectos y de la microbiología – ha permitido a la industria acuícola, el mayor consumidor mundial de harina de pescado y aceite de pescado, estirar esos recursos mientras persigue ambiciosos objetivos de crecimiento en el futuro.

Uno de esos ingredientes alternativos – **AlgaPrime** (<http://algaprime.com/>)™, un ingrediente de **microalgas** ([https://www.aquaculturealliance.org/advocate/cerrando-la-brecha-de-omega-3-con-metano-microalgas/?hstc=236403678.932d89578a6fd0df47e339ec00bbcdc2.1680797041873.1680797041873.1680797041873.1&\\_hssc=236403678.1.1680797041874&\\_hsf](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/cerrando-la-brecha-de-omega-3-con-metano-microalgas/?hstc=236403678.932d89578a6fd0df47e339ec00bbcdc2.1680797041873.1680797041873.1680797041873.1&_hssc=236403678.1.1680797041874&_hsf)) que contiene altos niveles del ácido graso omega-3 de cadena larga DHA (ácido docosahexaenoico) – ha sido galardonado con el premio anual Global Aquaculture Innovation Award de la Global Aquaculture Alliance (GAA), patrocinado por Preferred Freezer Services.

Walt Rakitsky, Ph.D., vicepresidente senior de empresas emergentes en TerraVía, dijo al *Advocate* que AlgaPrime es esencialmente una respuesta al creciente reconocimiento de que la acuicultura es la forma más responsable de producir más proteínas para una creciente población global.

“Si vamos a crecer, tendremos que encontrar nuevas fuentes de ingredientes, usando ese término ampliamente, para ir hacia alimentos que sean sostenibles, responsables y no hagan del planeta un lugar peor para vivir,” dijo Rakitsky.



En la planta de SB Oils en Brasil, las microalgas se fermentan en algunos de los fermentadores aeróbicos más grandes del mundo, convirtiendo los azúcares en aceites y otros ingredientes, como la biomasa de algas conocida como AlgaPrime.

La empresa de bolsa publica con sede en San Francisco, TerraVía Holdings, Inc. (NASDAQ: TVIA) se encuentra actualmente en medio de un proceso de venta, dijo Rakitsky, que espera concluir a fines de septiembre. Como resultado, el nombre de la empresa puede cambiar, pero la tecnología y el producto – que está siendo implementado con resultados exitosos por un productor chileno de salmón cultivado – se mantendrán.

“Es una gran oportunidad para re-lanzar la empresa bajo nueva dirección,” dijo Rakitsky. “Quiero concentrarme en AlgaPrime, en la empresa SB Oils, y todo lo que involucre traer una nueva fuente de ácidos grasos omega-3 de cadena larga que sea sostenible, que sea escalable y relevante, con una estructura de costos que tenga sentido, utilizando organismos y alimentos no-OGM. Ese es el enfoque.”

Inicialmente fundada como Solazyme en 2003, TerraVía produjo una vez microalgas para su uso en combustibles y productos químicos, pero cambió su enfoque a la nutrición humana y animal y productos de cuidado personal. Su ingrediente alimenticio para la acuicultura AlgaPrime se fabrica en una instalación en Brasil, que trabaja con el vapor generado por un molino de caña de azúcar en el que se ubica la instalación. La empresa conjunta con Bunge Oils (operando como SB Oils) ha estado fabricando el producto desde 2014.

Allí, en Brasil, las microalgas se fermentan en algunos de los fermentadores aeróbicos más grandes del mundo, convirtiendo los azúcares en aceites y otros ingredientes, tal como la biomasa de algas conocida como AlgaPrime. Esta tecnología industrial a gran escala permite a los productores de alimentos predecir y prever la disponibilidad, precios, suministro y otras variables, con un producto final que no tiene contaminación, a diferencia de las algas naturales en un ambiente al aire libre.

Pero su principal punto de venta es su papel como una proteína alternativa que puede aliviar la presión sobre los suministros de harina de pescado y de aceite de pescado del mundo. Rakitsky dijo que los atributos de AlgaPrime – tales como los niveles de DHA a un 28 por ciento o más – lo convierten en un complemento perfecto de los ingredientes tradicionales para alimentos acuícolas.

“No queremos reemplazar nada,” dijo Rakitsky. “Hay pesquerías sostenibles y bien manejadas por ahí que están proporcionando pescado forrajero para la creación de ingredientes como harina de pescado y aceite de pescado. Siempre y cuando los gestionemos adecuadamente, no hay razón para no usar esos recursos. La cuestión se convierte en, si vemos un enorme crecimiento en la acuicultura, ¿cómo abordarla de manera responsable? Podría ser que estas nuevas fuentes de proteínas y de omega-3s de cadena larga nos puedan ayudar a hacer frente a ese crecimiento.”

AlgaPrime es actualmente un ingrediente clave en un alimento para salmón fabricado por el productor de Dinamarca, BioMar, que está siendo utilizado por el productor chileno de salmón cultivado Ventisqueros. Mas temprano este año, en la Seafood Expo North America, Ventisqueros anunció que fue “el primer productor mundial de pescado neto en la industria del salmón,” dado que su pescado de marca Silverside tiene una relación de dependencia de 0,5 kg de pescado forrajero por cada kilogramo de salmón cultivado producido.



La tecnología industrial a gran escala que produce AlgaPrime permite a los productores de alimentos predecir y pronosticar disponibilidad, precios, suministro y otras variables, con un producto final que no tiene contaminación, a diferencia de las algas naturales en un ambiente al aire libre.

***Si vemos un tremendo crecimiento en la acuicultura, ¿cómo abordarla de manera responsable? Podría ser que estas nuevas fuentes de proteínas y de cadena larga de omega-3 nos puedan ayudar a hacer frente a ese crecimiento.***

Ganar el Premio GAA de Innovación Acuícola Global, dijo Rakitsky, es el reconocimiento de que los productores acuícolas están enfocados en el perfil nutricional de sus productos, así como en el perfil de sostenibilidad. La reducción de la cantidad de harina de pescado y aceite de pescado en los alimentos de salmón, como los investigadores de la Universidad de Stirling (Escocia) descubrieron el año pasado, condujo a un producto acabado que tiene niveles más bajos de ácidos grasos omega-3. La adición de AlgaPrime al alimento permite a los productores de peces diferenciarse de dos maneras, agregó.

“Uno es por la métrica de la sostenibilidad, donde usted está impulsando la proporción de pescado adentro-pescado afuera quizás por debajo de 1, por lo que puede ser positivo en proteína. La otra manera es enriquecer de manera responsable los niveles de omega-3 de vuelta a donde estaban hace sólo unos años,” dijo Rakitsky, haciendo referencia a la investigación de Stirling. “Creo que la industria del salmón ha llegado al punto más bajo en términos de cuánto aceite de pescado pueden utilizar.”

La ganadora del Premio a la Innovación del año pasado fue Karin Pittman, profesora de la Universidad de Bergen (Noruega) y principal en Quantidoc AS, una empresa de diagnóstico de la salud de los peces que “mapea” las capas mucosas de la piel, agallas, y vísceras de los peces cultivados. La compañía está trabajando para automatizar los procesos de análisis de su innovadora “herramienta de control y orientación biológica.”

“El premio nos trajo mucha atención,” dijo. “Y puesto que éramos capaces de responder a él, como una empresa en comienzo, ya estamos en el lado derecho de cero; tenemos clientes comerciales a gran escala.”

Mientras que Pittman no pinta a la compañía como una pionera, necesariamente, es ágil y adaptable.

“Somos rápidos. En lo que nos estamos enfocando es en la robustez del tejido de barrera que mantiene sanos a sus peces. Ahí es donde vamos. Si puedes medirlo puedes mejorarlo.”

Otros ganadores anteriores del Premio a la Innovación incluyen a Werner Jost, director de la empresa camaronera de alta densidad Camanor con sede en Brasil; Rodrigo Prado, ingeniero civil y director de USONIC Ltda. en Chile, que demostraron la eficacia del ultrasonido en la lucha contra las infestaciones de piojos de mar; y el Profesor Amir Sagi, Ph.D., de la Universidad Ben Gurion del Negev (Israel) que desarrolló una nueva aplicación de biotecnología para producir poblaciones todos-machos de camarón de agua dulce a través de la interferencia temporal de ARN.

[@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate)).

Karin Pittman acepta el Premio de Innovación GAA 2016 del Presidente de GAA, George Chamberlain.

## Author

---



**JAMES WRIGHT**

Editorial Manager  
Global Aquaculture Alliance  
Portsmouth, NH, USA

[james.wright@aquaculturealliance.org](mailto:james.wright@aquaculturealliance.org) (<mailto:james.wright@aquaculturealliance.org>).

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.