



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



 Intelligence

## Creyentes de RAS se posicionan temprano en suelo estadounidense

16 December 2019

By Jade Silverstein

### Creyentes de RAS se posicionan temprano en suelo estadounidense



Instalación de Superior Fresh antes de nueva construcción, ubicada en Wisconsin. Foto cortesía de Superior Fresh.

De producción nacional, el salmón fresco del Atlántico está llegando al mercado estadounidense. Eso no es nada nuevo.

Lo nuevo es que estos peces no son de granjas tradicionales basadas en el océano. Proviene de instalaciones acuícolas terrestres en lugares que la mayoría de la gente no esperaría.

Para los expertos de la industria, el surgimiento de la acuicultura terrestre no es demasiado sorprendente, visto como una respuesta a la demanda de salmón del Atlántico y alimentos producidos localmente con una baja huella ambiental. A pesar del gasto considerable para construir una instalación adecuada que pueda producir pescado a escala comercial, dos productores prominentes están haciendo olas con esta especie líder en el mercado, con los sistemas de recirculación acuícola (RAS) y están listos para tomar una posición temprana en los Estados Unidos.

El primer productor de RAS en llevar el salmón del Atlántico al mercado lo hizo en julio pasado, cuando Superior Fresh LLC cosechó su primer lote en sus instalaciones en Northfield, Wisconsin, a mil millas del océano más cercano.

Superior Fresh opera un sistema RAS de acuaponía que produce salmón del Atlántico y trucha steelhead con verduras de hoja verde. Sus productos orgánicos certificados, fertilizados por los residuos de los peces, han estado en el mercado desde 2018, pero la primera producción de salmón de talla de mercado fue el reclamo de la compañía como pioneros de RAS. En celebración, Superior Fresh anunció un plan de expansión en sus instalaciones actuales.

para aumentar la producción casi diez veces. Se está trabajando en la construcción de una nueva instalación que aumentará su rendimiento de sus actuales 160,000 libras (80 toneladas métricas) a 1.5 millones de libras (750 TM) anuales para 2022.

Atlantic Sapphire también se está forjando su posición como líder en la producción de salmón del Atlántico de EE. UU., a pesar de que su pescado aún no está en el mercado. La compañía con sede en Dinamarca tiene una instalación en construcción en las afueras de Miami, Florida, con algunos peces que ya están en la etapa de producción de smolts. La compañía espera cosechar su primer lote para el mercado el próximo verano, con la vista puesta en la producción anual de aproximadamente 90,000 TM para 2026.



La expansión está en marcha en Superior Fresh, que tiene como objetivo aumentar su producción de 160,000 libras de salmón del Atlántico a 1.5 millones en 24 meses. Foto cortesía de Superior Fresh.

El desarrollo exitoso y los planes de crecimiento de estas dos compañías pueden indicar algo más que un interés pasajero en esta tecnología. A pesar de la creciente influencia de la acuicultura en los suministros mundiales de productos de mar, Steve Summerfelt, director científico de Superior Fresh, no está seguro de si la industria de la acuicultura de EE. UU. se expandirá o no, sin RAS como motor.

“No creo que nuestra industria nacional pueda continuar con los negocios como siempre,” dijo. “La expansión de las granjas piscícolas en los Estados Unidos continúa siendo desafiada por las importaciones a precios más bajos y limitada por la competencia por limitar las fuentes de agua y los sitios de cultivo, además de un estricto marco regulatorio.”

Sin embargo, estos factores limitantes pueden superarse con la innovación técnica en los sistemas de producción, como los que Superior Fresh está poniendo en juego, dijo Summerfelt. Esta tecnología está optimizada para “excluir a los patógenos obligados, capturar todos los desechos y evitar cualquier descarga de los sistemas de producción y procesamiento,” dijo.

Con más de 30 años de experiencia en ingeniería e investigación RAS, Summerfelt (anteriormente con el Instituto de Agua Dulce del Fondo de Conservación en Virginia Occidental) se unió a Superior Fresh en 2017 y ha sido un jugador clave en el apoyo de su compromiso con la gestión ambiental. En conjunto con los planes de expansión, Superior Fresh recientemente ha llevado a cabo varios proyectos de investigación que Summerfelt explicó que se centraron en maximizar la calidad del producto y la eficiencia de la producción al tiempo que minimiza el riesgo.



Una vista interior del Atlantic Sapphire Bluehouse™ en las afueras de Miami, Florida. Foto cortesía de Atlantic Sapphire.

Aunque ya pasó la fase de investigación y desarrollo, Atlantic Sapphire usó su instalación en Dinamarca para trabajar a través de los esfuerzos para reducir el riesgo de producción en preparación para su instalación Bluehouse™ Miami.

“También ha servido como prueba de concepto de que el salmón del tamaño completo de cosecha puede criarse a escala comercial fuera del océano,” dijo Johan Andreassen, CEO de Atlantic Sapphire, al Advocate. “Como pioneros en el campo, estamos superando desafíos que nadie ha enfrentado antes, y aunque nuestra tecnología Bluehouse es única y diferente de otras instalaciones RAS, algunos de las lecciones establecerán precedentes para la industria salmoneera en general.”

Andreassen prevé que la demanda de salmón del Atlántico en los Estados Unidos crecerá a una tasa promedio del 7 por ciento hasta 2031.

“Será necesario un nuevo suministro de salmón del Atlántico,” afirmó Andreassen. “No buscamos tomar la cuota de mercado actual de los productores de salmón, sino ayudar a aumentar el mercado y satisfacer esta creciente demanda.”

Bluehouse será la instalación más grande de RAS en Estados Unidos una vez que se complete, agregó. “Recaudamos \$ 90 millones adicionales en mayo para aumentar nuestra capacidad objetivo,” explicó Andreassen. “Pasamos de un objetivo de 90,000 toneladas métricas en 2026 a un objetivo de 220,000 toneladas métricas en 2031.”

Casi 500,000 TM de salmón se consumen anualmente en el mercado de EE. UU., según el Servicio Nacional de Pesca Marina. Una vez que estas dos compañías alcancen sus respectivos objetivos de capacidad, en teoría podrían producir suficiente salmón del Atlántico para satisfacer aproximadamente la mitad de esa cantidad. Pero por ahora, el aumento de la demanda del mercado es crucial para el éxito de estas operaciones a gran escala, y probablemente el futuro de la industria acuícola nacional en general.

### ***Como el cliente no se comprometerá, nosotros tampoco.***

Superior Fresh, que ya tiene productos en el mercado, está construyendo percepciones positivas de los consumidores.

“También ayuda a obtener una licencia social cuando nunca usamos antibióticos, formalina o pesticidas químicos más allá de pequeñas cantidades de sal y peróxido de hidrógeno; cuando nuestros peces no son OGM y sus alimentos solo usan ingredientes no OGM; cuando no buscamos o requerimos un permiso de descarga de nuestros sistemas de producción que literalmente otorgaría una “licencia para contaminar;” y cuando nuestros métodos de producción no requieren ningún plan anti-depredador que permita matar aves o mamíferos marinos que se alimentan de peces. Estos problemas son importantes,” afirmó Summerfelt. “Debido a que el cliente no se comprometerá, nosotros tampoco.”

Atlantic Sapphire se compromete de manera similar a generar solo productos de alta calidad y con el máximo respeto por el medio ambiente, pero Andreassen reconoce que proporcionar productos premium tiene un precio superior.

“Sobre la base de los costos, esperamos que Bluehouse, que cultiva a gran escala, sea el productor de salmón de menor costo que llega al mercado estadounidense. Como el costo de transportar el salmón por aire es alto, entre \$ 1 y \$ 2 por kg, esta será una ventaja de costo directo en comparación con el salmón chileno o europeo,” dijo.

La proximidad al mercado teóricamente ayuda a las granjas RAS a competir con los costos más bajos del producto importado, pero se verán cargadas con mayores expectativas de calidad y la responsabilidad de tener un impacto mínimo en los ecosistemas.

Con la tecnología RAS en una etapa crucial de desarrollo, varias otras empresas especializadas en la cría de salmón del Atlántico en tierra están trabajando en todo el país; otros se especializan en especies como el **salmón** ([https://www.aquaculturealliance.org/advocate/a-land-grab-for-salmon-and-shrimp-in-upstate-new-york/?\\_hstc=236403678.1ee98c301ce76e3cb67c4c0f4a2e9bd4.1681105347150.1681105347150.1681105347150.1&\\_hssc=236403678.1.1681105347151&\\_hsfr=steelhead \(trucha arcoiris\) y la lubina](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/a-land-grab-for-salmon-and-shrimp-in-upstate-new-york/?_hstc=236403678.1ee98c301ce76e3cb67c4c0f4a2e9bd4.1681105347150.1681105347150.1681105347150.1&_hssc=236403678.1.1681105347151&_hsfr=steelhead%20(trucha%20arcoiris)%20y%20la%20lubina)). Son los primeros días para la acuicultura terrestre, pero Andreassen cree que el futuro es brillante.

“El cultivo de salmón en la costa es limitado por varias razones ambientales, y solo se espera que la demanda de salmón aumente,” dijo Andreassen. “El mundo necesita nuevas formas de producir proteínas. Estamos demostrando que no es necesario utilizar más espacio en la costa para satisfacer la creciente demanda de salmón.”

*Nota del editor: El artículo fue enmendado para reflejar el hecho de que los peces de Superior Fresh han sido certificados como no OGM y se crían en piensos sin ingredientes OGM, no “libres de OGM certificados” como se informó originalmente.*

Siga al **Advocate** en Twitter [@GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) ([https://twitter.com/GAA\\_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate)).

## Author

---



**JADE SILVERSTEIN**

Jade Silverstein es una profesional de los productos del mar, entusiasta de la acuicultura y aspirante a periodista. Esta es su primera contribución al Global Aquaculture Advocate. Ella vive en Cold Spring, Nueva York.

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.