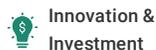




(<https://debug.globalseafood.org>)



La acuicultura está ganando, explica analista de Rabobank

5 March 2018

By James Wright

El informe 'Riding New Waves of Change' de Gorjan Nikolik tiene como objetivo atraer la inversión de la industria agroalimentaria a las oportunidades acuícolas



La acuicultura es la "proteína ganadora," según un nuevo informe de Rabobank que su autor, Gorjan Nikolik, dijo pretende atraer a los clientes de la agroindustria del banco a oportunidades en el negocio acuícola.

Los productos de mar cultivados son la "proteína ganadora," según un informe de Rabobank que, según su autor, tiene como objetivo atraer a los clientes de la agroindustria internacional del banco al negocio acuícola y las diversas oportunidades que crea su crecimiento.

"Riding New Waves of Change in Aquaculture" (<https://research.rabobank.com/far/en/sectors/animal-protein/riding-new-waves-of-change-in-aquaculture.html>), lanzado a fines de enero, arroja luz sobre las brillantes perspectivas económicas para la acuicultura, centrándose en tres dinámicas clave: nuevos ingredientes para alimentos, bioseguridad y el cambio de China de productor-proveedor a principal importador de productos del mar.

Gorjan Nikolik, analista principal de productos del mar y autor del informe, dijo al *Advocate* que la clientela de agnegocios global del banco con sede en Holanda está ganando interés en la acuicultura como nunca antes, aunque ha sido una procepción gradual para algunos.

"Queríamos mostrarles el crecimiento de la acuicultura y las oportunidades, y en qué parte de la cadena de valor se encuentran las mejores oportunidades," dijo Nikolik. "Tanto la oferta como la demanda están alineadas para el crecimiento."

Nuevos ingredientes de alimentos en primer plano

Cuando se le preguntó cuál de esas tres áreas clave presenta el mayor potencial de inversión para los inversionistas, Nikolik no dudó en responder: “Sin dudas, comenzaría con los alimentos,” dijo.

“Es una industria muy invertible,” continuó. “Está creciendo con fuerza, junto con el crecimiento del volumen en la acuicultura, aunque no experimenta la misma volatilidad, y tiene la capacidad de diversificación de especies y regiones.”

En ninguna parte es más cierto que en China, el principal mercado de productos pesqueros del mundo, que consume del 30 al 40 por ciento de los suministros mundiales, según el informe. Nikolik enfatizó que el sector de los alimentos acuícolas “es acuicultura” en China, en gran parte debido a la amplia influencia que los fabricantes de alimentos tienen en toda la región.

“La producción en pequeña escala no es la parte invertible de la cadena de valor,” dijo Nikolik. Las empresas de alimentos tienen el conocimiento, y muchas empresas [de agronegocios] están buscando participar en la fabricación de alimentos acuícolas. Pero, como dijo, “ya se está llenando bastante.”

Seamos sinceros, este es el punto de venta más importante de los productos del mar: es un producto saludable y tiene aceites saludables.

Numerosas tecnologías y soluciones para el reemplazo potencial de la harina de pescado o los suplementos que han surgido en los últimos años están ayudando a los mariscos cultivados a fortalecer su posición como la forma de producción de proteína más respetuosa del medio ambiente. El informe identificó tres ingredientes alternativos clave que están mejorando la “comerciabilidad” de la acuicultura para un público más amplio: **algas** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquafeed-ingredient-algaprime-wins-gaa-innovation-award/?hstc=236403678.6194783e85d18f96ec3e5090d60b574a.1680957651782.1680957651782.1680957651782.1&_hssc=236403678.1.1680957651783&_hsf) **harinas de insectos** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/larvae-lunch-anyone-insect-based-feeds-soon-aquafeed-menu/?hstc=236403678.6194783e85d18f96ec3e5090d60b574a.1680957651782.1680957651782.1680957651782.1&_hssc=236403678.1.1680957651783&_hsf) y **harinas microbianas** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/la-red-de-innovacion-de-alimentos-una-herramienta-optimizada-de-evaluacion-de-ingredientes-de-alimentos-acuicolas/?hstc=236403678.6194783e85d18f96ec3e5090d60b574a.1680957651782.1680957651782.1680957651782.1&_hssc=236403678.1.1680957651783&_hsf)

Las algas y organismos unicelulares como las bacterias que se alimentan de desechos industriales están atrayendo la atención de las inversiones a gran escala, como la asociación de Cargill con **Calysta** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/bridging-the-omega-3-gap-with-methane-microalgae/?hstc=236403678.6194783e85d18f96ec3e5090d60b574a.1680957651782.1680957651782.1680957651782.1&_hssc=236403678.1.1680957651783&_hsf) Y aunque el modelo comercial de insectos funciona a una escala mucho menor, señaló Nikolik, aún tiene potencial.

“Es posible que no tengan la misma estructura de costos, en última instancia, cuando las grandes plantas microbianas estén listas.” Pero a nivel local, la [producción] de insectos podría utilizar un conjunto diverso de materias primas. Es más fácil concentrarse en los residuos: es una oportunidad única,” dijo.

Mientras el debate global sobre el impacto de la acuicultura en las pesquerías de captura silvestre y el uso eficiente de esos recursos continúa, Nikolik dijo que la buena fe ambiental de la acuicultura se fortalece con el uso de diversos insumos alimentarios, como las alternativas emergentes y productos de proteínas terrestres confiables y probadas como la soya.

Los productores, dijo Nikolik, deberían aprovechar estas innovaciones para diferenciar sus productos finales en el mercado. Los formuladores de alimentos acuícolas tienen más opciones que nunca para crear mezclas de alimentos ideales para mejorar la tasa de crecimiento y la salud de los animales mientras se mantiene un alto contenido de ácidos grasos esenciales.

“Seamos honestos, este es el punto de venta más importante de los productos del mar: que es un producto saludable y tiene aceites saludables,” dijo. “Es una gran ganancia para obtener del mercadeo, pero tiene que mantener un buen nivel de [ácidos grasos omega-3].”

Amplias aplicaciones para medidas de bioseguridad

Así como se pueden encontrar numerosas oportunidades de inversión en el campo de los ingredientes alternativos de los alimentos, lo mismo puede decirse con respecto a las innovaciones destinadas a prevenir enfermedades o mejorar la resistencia a enfermedades en especies clave como el camarón, dijo Nikolik.

Él espera que una amplia gama de posibles soluciones – vacunas, herramientas de selección genómica y biocidas – tengan un mayor impacto en los próximos cinco años. El uso de peces limpiadores (para eliminar parásitos como el piojo de mar), el diseño avanzado en jaulas de redes y tecnologías de contención cerrada, e “inodoros” de camarones – estructuras del fondo del estanque que extraen excrementos y alimentos no consumidos para prevenir infecciones bacterianas como **EHP** (https://www.aquaculturealliance.org/advocate/ehp-risk-factor-shrimp-diseases/?hstc=236403678.6194783e85d18f96ec3e5090d60b574a.1680957651782.1680957651782.1680957651782.1&_hssc=236403678.1.1680957651783&_hsf) (*Enterocytozoon hepatopenaei*) – don todas formas en que la acuicultura ha adoptado la tecnología y se beneficia de ella.

“El tema principal es que la tecnología acuícola, especialmente a nivel de granja, evoluciona rápidamente en la búsqueda de mejorar la bioseguridad,” dijo el informe.

China es el factor determinante en el comercio mundial de productos del mar

Ya sea que China esté dentro o fuera de una tecnología o solución en particular, su posición tiene una poderosa influencia. Mientras que Rabobank espera que China siga siendo un jugador importante en el comercio mundial de productos pesqueros, es poco probable que su crecimiento de oferta casi sin impedimentos en las últimas dos décadas continúe.

“Las grandes áreas de superficie de agua dulce, limpia y agua marina costera son cada vez más difíciles de encontrar en China. Además del área de agua, la mano de obra también se está volviendo escasa y costosa,” dijo el informe.

Las preferencias de los consumidores también están cambiando, y la rápida adopción de las compras en línea ha permitido a los consumidores chinos ampliar sus gustos a artículos más lujosos como langosta de Australia, vieiras de Canadá y camarones de Ecuador. Esto está creando oportunidades para los productores de todo el mundo.

“Si las tendencias actuales continúan, China puede transformarse en un importador neto de productos pesqueros, de ser el principal exportador mundial de productos pesqueros,” dijo el informe. “Esto creará una escasez global de productos del mar e impulsará la demanda de productos del mar en todo el mundo.”

Tecnologías de producción mar afuera o basadas en tierra no probadas

Por último, Nikolik se puso su “sombrero de banquero” para diagnosticar las perspectivas de la acuicultura en alta mar y la acuicultura en tierra, y si las dos plataformas de producción emergentes pueden demostrar su rentabilidad. Él aplaude la innovación, pero sigue siendo escéptico de ambas, diciendo que “es demasiado pronto.”

“Me gustaría ver primero resultados, luego decir si es una buena oportunidad de inversión,” dijo Nikolik. “No se ha producido ni un kilo de salmón de forma rentable en un sistema acuícola de recirculación completa. Todavía no ha sucedido, pero no significa que no pasará. La gente se acerca cada vez más.”

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

Author



JAMES WRIGHT

Editorial Manager
Global Aquaculture Alliance
Portsmouth, NH, USA

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

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.