



ALLIANCE™

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



Intelligence

Productores de moluscos holandeses trayendo el mar a la tierra

18 March 2016

By James Wright

El equipo de padre e hijo de Smit & Smit haciendo una declaración para la acuicultura de bajo impacto



Sybe Smit lleva a cabo pruebas de calidad del agua en las instalaciones de mariscos de Smit & Smit en Colijnsplaat, Holanda.

Los productores de ostras a menudo no tienen otra opción que tener cerca a sus enemigos. Predadores y patógenos – voraces estrellas de mar, cangrejos, taladros de ostras y el persistente virus del herpes que ha causado problemas para los productores en Europa – son amenazas comunes y peligrosas para sus negocios.

Un equipo de padre e hijo en los Países Bajos está resolviendo este problema no mediante la eliminación del patógeno de la ecuación, pero mediante la eliminación de los mariscos. Smit & Smit, que acaba de comenzar sus operaciones este invierno, han establecido lo que sostienen es la primera granja de mariscos totalmente basada en tierra en el mundo. Se encuentra ubicada en el pequeño pueblo de Colijnsplaat, en la provincia de Zeeland del oeste de Holanda.

El cultivo de moluscos bivalvos, para el que hay muchas técnicas que se practican en Europa, es una forma de bajo impacto para la producción de proteínas, y de hecho es vista como un positivo neto para la calidad del agua, ya que los animales filtran muchos litros de agua al día a través de sus cuerpos, alimentándose de algas. Entonces, ¿por qué pasar a la tierra, y bajo techo?

Sybe Smit, el hijo que le ha dado a la innovadora idea de su padre Sam la energía y la determinación que necesitaba para simplemente romper tierra el año pasado, dice que tomar el control total del medio ambiente de los moluscos tiene importantes beneficios.

“Vemos una gran oportunidad”, dijo Smit al *Advocate*.

El virus del herpes en el agua (*Ostreid herpesvirus-1*) ha devastado las ostras juveniles en toda Europa y en lugares tan lejanos como Australia y Nueva Zelanda. Smit dijo que el virus mata hasta el 95 por ciento de la semilla de los productores de moluscos locales. El entorno protegido que Smit & Smit ha

creado podría eliminar muchos de los problemas que los productores enfrentan con regularidad.

“Los caracoles y estrellas de mar japonesas también son un gran problema aquí,” agregó. “Debido al virus, las ostras están un poco débiles y es más fácil para el caracol el pasar a través de la concha.”



Los mariscos serán cultivados verticalmente en cajas apiladas de a cinco de altas, un sistema muy similar a los tanques de depuración de mariscos empleados en los Estados Unidos.

Su padre Sam Smit ha disfrutado de una carrera de 35 años en el diseño de máquinas de procesamiento de pescados y mariscos, en especial para la limpieza de mejillones. La idea de cultivar mariscos de alta demanda en agua recirculada al 100 por ciento era de él, y se desempeñó como consultor, servicio de asistencia e ingeniero de diseño de la parte biotecnológica de las instalaciones.

Se necesitaron tres años haciendo equipo con su hijo para hacer el sueño una realidad. Sybe Smit cree que no hay otro negocio como el que ha construido su familia.

“Estoy seguro de que somos únicos. Nosotros no tiramos las ostras en el agua. Nosotros bombeamos el agua a nuestras ostras. La principal diferencia con la técnica es que podemos controlar la mayor parte del proceso. Eso es un gran valor, especialmente cuando la población está bajo tanta presión. Es

por eso que lo hemos movido a tierra,” dijo.

Jouke Heringa, un coordinador de investigación de acuicultura para la Academia Delta Holandesa de la Universidad HZ de Ciencias Aplicadas, dijo que la operación tiene un gran potencial.

“La iniciativa de Smit & Smit en el cultivo de ostras en tierra sobre la base de diatomeas producidas a gran escala regional [algas o fitoplancton] es única,” dijo Heringa. “Única en el sentido de la escala de la producción controlada de algas controlada pero también produce una gran cantidad de ostras, que son una alternativa excelente de marisco herbívoro.”



Como ha señalado Heringa, Smit & Smit crece algas en estanques que rodean el edificio, lo que permite que las ostras se alimenten de forma continua. En combinación con temperaturas del agua muy controladas, las ostras crecen a un ritmo constante.

“La temperatura, el flujo y la alimentación son los tres ingredientes principales para el crecimiento óptimo,” dijo Smit. Manteniendo la temperatura por debajo de 16 grados-C inactiva el virus del herpes, y las temperaturas más altas también estimulan a las ostras a tratar de reproducirse. En vez, “ellos piensan que se acerca el invierno, por lo que tratan de mantener todas las proteínas y los carbohidratos para sí mismas.”

La iniciativa de Smit & Smit en el cultivo de ostras en tierra sobre la base de diatomeas producidas a gran escala regional [algas o fitoplancton] es única. Única en el sentido de la escala de la producción controlada de algas controlada pero también produce una gran cantidad de ostras, que son una alternativa excelente de marisco herbívoro.

Los mariscos serán cultivados verticalmente en cajas apiladas de a cinco de altas, un sistema muy similar a los tanques de depuración de mariscos empleados en los Estados Unidos. Según Sam Smit, la forma “vertical, en tierra, en-casa, todo tipo de clima y todas las estaciones” de crecer mariscos crea temperaturas ideales que son “imposibles de otro modo cuando se cultiva en aguas naturales.”

Trayendo las operaciones a tierra, el mayor de los Smit dijo ofrece “una mirada crítica a las practicas estándar, comunes y a menudo obsoletas en la cría de moluscos. Combinando técnicas disponibles y probadas, materiales y experiencias de otras disciplinas a menudo encienden nuevas ideas, que en este caso eclosionaron una idea que creció a la realidad”.

Smit & Smit no comenzará a cosechar sus propias ostras crecidas-desde-la semilla durante unos dos años más. Pero a medida que el negocio se pone en pie – la instalación fue sólo completada en octubre pasado después de siete meses de construcción – está prestando un servicio a otros productores de la zona.

Por ahora, el sistema de cajas se está utilizando para limpiar y alimentar a los moluscos de los productores locales, y Sybe Smit dijo que es probable que continúen esta práctica – que el simplemente llama “impulsando la calidad” – incluso después de que sus propios mariscos estén listos para la cosecha.

A pesar de estar en las etapas tempranas, los Smits ya están pensando en la expansión internacional, y esperan pronto formular planes para una planta en el extranjero. Bélgica e Irlanda son posibilidades.

“Tal vez Francia, quizá Arabia Saudita, tal vez Asia,” dijo Sybe Smit. “A ellos les gustan los alimentos controlados, el pescado de criaderos. En Arabia Saudita, tienen una gran cantidad de arena y construimos todo en la arena. Podemos convertir un desierto en una granja de ostras altamente productiva.”

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

Sybe Smit cerca de uno de los estanques de algas de Smit & Smit. La instalación también utiliza turbinas de viento para proveer de energía a la planta.

Author



JAMES WRIGHT

Gerente Editorial
Global Aquaculture Alliance
Portsmouth, NH, USA

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

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.