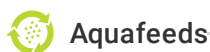




ALLIANCE™

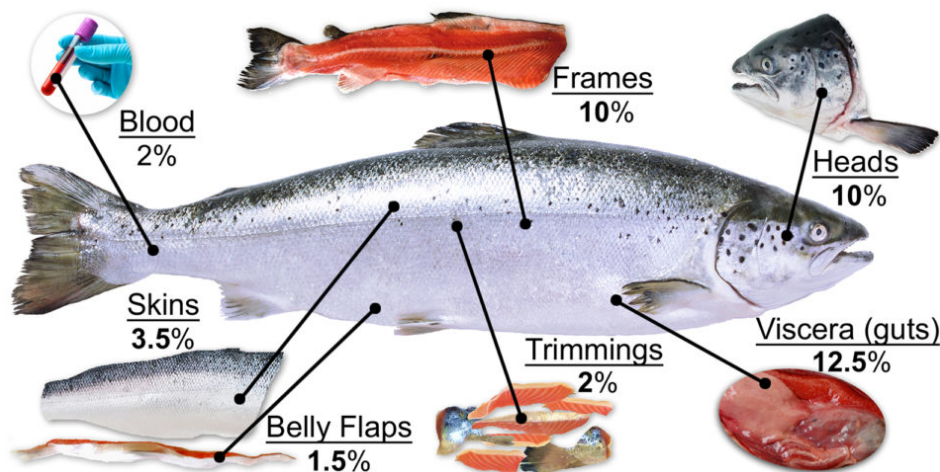
<https://debug.globalseafood.org>

# Se necesita determinación para avanzar la sostenibilidad acuícola

26 March 2018

By Julien Stevens

## Julien Stevens: Los sub-productos de pescado son un recurso sub-valorado y sin explotar



Con sub-productos que representan entre el 25 y el 50 por ciento del peso de varias especies de peces, debemos analizar cómo se usa todo

el pescado, dice el investigador acuícola Julien Stevens.

Si me hubieras dicho hace cinco años que pasaría una gran parte de los próximos años investigando sub-productos del mar como cabezas de pescado, tripas y pieles, probablemente me hubiera reído de la proposición.

Sin embargo, descubrí que los sub-productos de pescado son uno de los pocos recursos sub-valorados y no intervenidos de la industria. Al maximizar el uso de sub-productos, podemos producir más alimentos e ingresos sin utilizar más recursos de alimentación. Lo cual es bastante bueno, especialmente teniendo en cuenta que, en todo el mundo, los productos derivados de peces representan millones de toneladas de recursos.

Este interés de investigación se desarrolló durante mi maestría en la Universidad de Stirling, en Escocia, donde un experto en nutrición acuícola me dijo: “Es probable que encuentres más ácido graso omega-3 en las entrañas del salmón que en el filete.”

Reconociendo el valor de estos ingredientes omega-3 saludables para el corazón y teniendo un gran interés en el uso responsable de los recursos, terminé enmarcando la investigación de mi maestro sobre cómo la industria salmonera escocesa estaba utilizando sus sub-productos.

Después de analizar la información disponible sobre este tema en el Reino Unido, me di cuenta de que no había mucho por ahí y que gran parte estaba desactualizado. Desde la perspectiva de la sostenibilidad, la mayor parte de la industria acuícola ha puesto su atención en el enigma del pez en el extremo superior de la cadena de valor, y me sorprendió lo poco que había diálogo sobre las implicaciones posteriores.

***Esta investigación tiene el potencial de avanzar la sostenibilidad de la industria en su conjunto.***

Con sub-productos que representan entre el 25 y el 50 por ciento del peso de varias especies de peces, sentí que teníamos que ver cómo se usaba el pescado entero. Tuve la suerte de encontrar investigadores de ideas afines en la Universidad de Stirling y la Universidad de Massachusetts en Boston, y de recibir fondos de IFFO-The Marine Ingredients Organisation.

Requirió un poco de convencimiento para lograr que todos los productores y procesadores compartieran sus datos, pero pronto se dieron cuenta de que esta investigación tenía el potencial de avanzar en la sostenibilidad de la industria como un todo, y eso es algo que todos podrían respaldar.

Una vez que obtuvimos todos los datos surgieron algunos hallazgos interesantes.

Para comenzar, fue genial ver que, en Escocia, los sub-productos del cultivo de salmón generalmente se utilizan bien. Sin embargo, los datos mostraron que la producción del valor total de los sub-productos podría mejorarse en un 803 por ciento (£23,7 millones), en base a las cifras de 2015, agregando un valor de 5,5 por ciento a la industria del salmón.

Descubrimos que esto podría lograrse mediante un uso más estratégico de los sub-productos de la industria, por ejemplo, tomando todos los sub-productos de alto valor (cabezas, marcos, adornos y ombligo) y dirigiéndolos hacia los mercados de alimentos nacionales y de exportación en lugar de reducir valor, como para alimentos animales.

Estos hallazgos fueron respaldados por nuestro análisis nutricional que identificó todos los tipos de sub-productos probados, no solo las agallas, que contenían más ácidos grasos omega-3 que el filete. Los hallazgos también mostraron la importancia de una correcta clasificación, almacenamiento y transporte de sub-productos después del procesamiento, y sugirieron que la inversión en esta área a medida que la industria crezca podría generar grandes beneficios.

Al ver los sub-productos bajo esta nueva luz, como un recurso valioso y administrarlos de manera más estratégica, podemos hacer un mejor uso de lo que ya producimos. Para mí, así es como se ve la producción acuícola responsable.

*Para leer el reciente trabajo de investigación de Julien Stevens sobre los sub-productos de productos del mar, "The rise of aquaculture byproducts: Increasing food production, value and sustainability through strategic utilization," [haga click aquí](#).*

## Author

---



**JULIEN STEVENS**

MSc, Sustainable Aquaculture

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.