

MINISTERIO DE PESQUERIA

DOCUMENTA

AÑO IV No. 40 ABRIL 1974

ORGANO INFORMATIVO
TECNICO – CIENTIFICO
EDITADO POR LA
OFICINA DE TRAMITE
DOCUMENTARIO



LIMA



PERU

PUBLICACION
MENSUAL



IMARPE
UPI
INVENTARIO

MINISTERIO DE PESQUERIA

DOCUMENTA

AÑO IV No. 40 ABRIL 1974

Jefe de Redacción y Diagramación:
Sr. Samuel Bermeo Arce

Director:
Dr. José Linares Málaga

Asesor:
Dr. Lorenzo Palagi T.

CONTENIDO

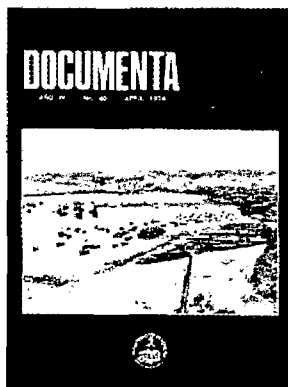
2 Editorial

INFORMES TECNICO - CIENTIFICOS

- 8 Conferencia Técnica sobre Productos Pesqueros
- 25 El cultivo del camarón en lagunas.
- 32 La contaminación de las aguas marinas.
- 35 El dióxido de cloro.
- 37 Métodos para la cría y cultivo del langostino.
- 40 La FAO y su anuario estadístico de pesca.
- 43 Comparación entre el sistema español de encordar mitlidos y el sistema francés, actualmente en experimentación.
- 50 NOTICIERO.

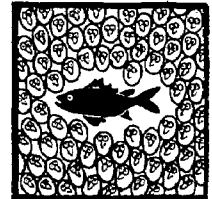
NUESTRA CARATULA

Una vista del gran Complejo Pesquero de Paíta, el mismo que se estima debe quedar concluido a fines del presente año. Para 1975 estará produciendo con el 100.0% de su capacidad proyectada. Sobre un área de 28 hectáreas, la inversión del Complejo Pesquero de Paíta considera una inversión superior a los 1,944 millones de soles, correspondiendo aproximadamente: 408 millones al Ministerio, 1,275 millones a Pepsca y 261 millones a Chalpesa.



ESTUDIO DE LA REALIDAD ACTUAL DE LA ACUICULTURA EN EL PERU 4

Interesante y concienzudo estudio del Dr. Felipe Ancieta Calderón en el que sostiene que es imperativo desarrollar al máximo la acuicultura en el país ya que las condiciones fisiológicas de nuestro territorio conllevan promosorias expectativas para la mas amplia acción en este campo.



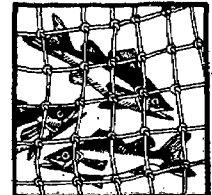
LOS PESTICIDAS Y LA CONTAMINACION 10

Este artículo forma la primera entrega de una serie que sobre el mismo tema han preparado los doctores Gustavo Valcárcel Carnero y Magda Maraví Navarro y se refiere a las investigaciones sobre la presencia de pesticidas en las especies marinas más importantes del litoral peruano, trabajo que lleva adelante la Dirección General de Investigación Científica y Tecnológica del Ministerio de Pesquería.



LAS CARPAS 16

El biólogo mexicano Rodolfo Ramírez hace un amplísimo estudio sobre este pez, muy apreciado en algunos países.



ELABORACION INDUSTRIAL DE CROQUETAS DE PESCADO APANADAS. 26

Un informe del Instituto de Fomento Pesquero de Chile en el que resume todas las experiencias tecnológicas tendientes a determinar y estandarizar un método de elaboración de croquetas apánadas, utilizando como materia prima, pulpa de jurel o de merluza.



Redacción:
Lord Cochrane No 351
Miraflores - Telf. 40-6995

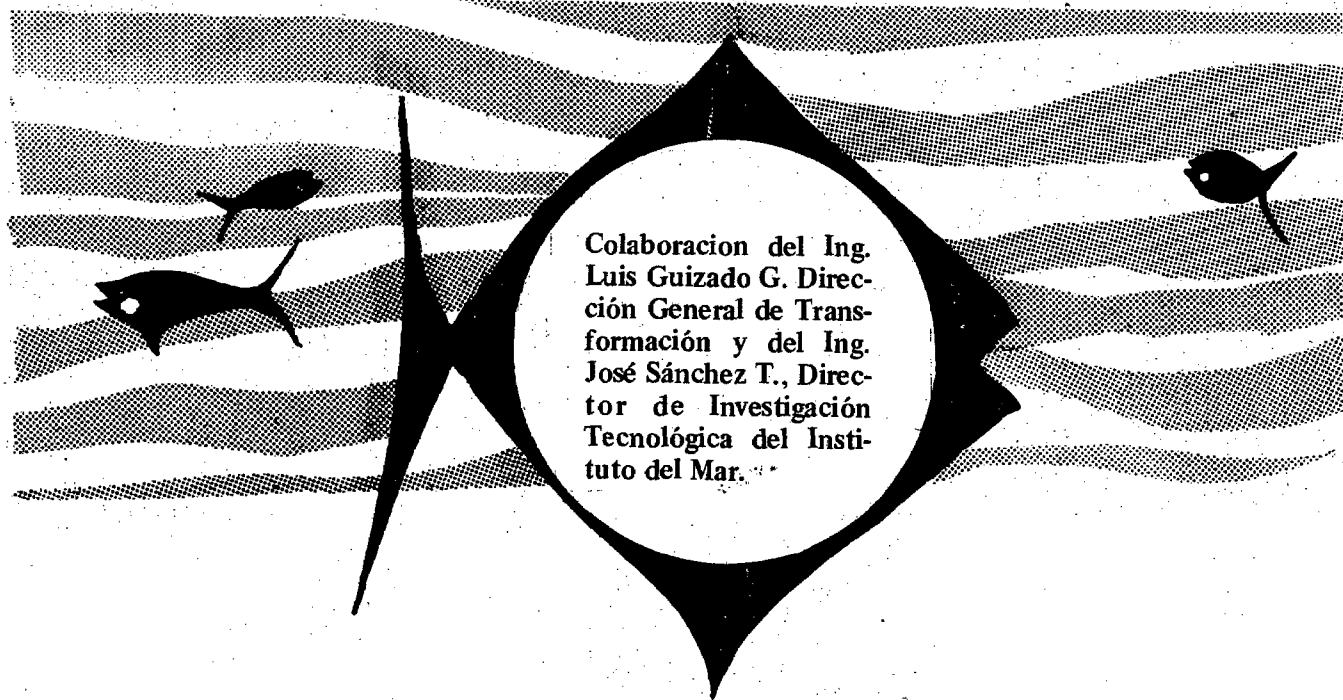
Impresores:
Imprenta del Ministerio de
Guerra - Jr. Ancash No 671,
Lima

SUSCRIPCION ANUAL:

En el país S/. 500.00
En el extranjero US\$ 15.00

CONFERENCIA TECNICA

SOBRE PRODUCTOS PESQUEROS



Colaboración del Ing. Luis Guizado G. Dirección General de Transformación y del Ing. José Sánchez T., Director de Investigación Tecnológica del Instituto del Mar.

Convocado por el Departamento de Pesquería de la Organización de Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), del 4 al 11 de diciembre último se desarrolló en Tokyó -Japón- la Conferencia Técnica sobre Productos Pesqueros, que tuvo por finalidad principal el examen y debate de la tecnología del aprovechamiento del pescado de la forma más racional posible; es decir, que por primera vez se ha examinado los métodos de procesamiento de los diversos tipos de productos pesqueros y las posibilidades de preparar otros nuevos, destacándose la importancia que tiene la industria de productos pesqueros en el desarrollo de la economía nacional.

Es evidente que esta Conferencia que fue atendida por 250 participantes de 55 países y 5 organizaciones internacionales, interesados tanto en el desarrollo pesquero, como en la elaboración de productos derivados del pesca-

do, constituyó una excelente oportunidad para el intercambio de conocimientos y experiencias obtenidos en todo el mundo, que fue beneficio especialmente para los países en desarrollo.

PROGRAMA DESARROLLADO.-

Todas las Sesiones mantuvieron un gran interés de los participantes, hecho que se notó claramente en las intervenciones, en la variedad de las conclusiones y las sugerencias aportadas. La Conferencia fue organizada en 6 sesiones que trataron de los siguientes aspectos:

Sesión I
Productos Pesqueros.

Sesión II
Productos actuales y posibles tendencias futuras.
Sección 1.- Manipuleo y conservación.

Sección 2.- Elaboración.
Sección 3.- Peces tropicales y acuicultura.

Sesión III
Preparación de nuevos productos, problemas y oportunidades para el futuro.
Sección 1.- Aprovechamiento y utilización del pescado.
Sección 2.- Proteínas, harina y aceite de pescado.

Sesión IV
Mercados

Sesión V
Capacitación

Sesión VI
Cooperación Internacional

Indudablemente, todas las Sesiones fueron muy importantes, ya que se presentaron cerca a 90 trabajos; sin embargo, solamente nos referiremos a

los aspectos más saltantes de cada sesión que tienen relación con el desarrollo de nuestra pesquería, tanto de consumo humano directo como indirecto.

La sesión de apertura ofreció un panorama amplio de la situación de los productos pesqueros y su evolución en las diversas partes del mundo, mencionándose las posibilidades de desarrollar la industria en la elaboración de productos pesqueros y la contribución de la tecnología pesquera a la eficiente utilización de los recursos hidrobiológicos.

La Sesión II presentó una nutrida y variada documentación, que como se menciona anteriormente, se dividió a su vez en 3 secciones: un gran número de documentos trataron sobre la preservación y manipulación de especies pelágicas pequeñas para la alimentación humana, trabajos que permitieron entablar discusión de los representantes peruanos con los autores, desde que en la actualidad en el país se están haciendo esfuerzos por obtener la materia prima a base de excelente calidad, tanto para la producción de harina y aceite como para el procesamiento de productos pesqueros para el consumo humano. Los trabajos de preservación se refirieron a la aplicación de reactivos químicos, al uso tradicional de hielo, almacenamiento de pescado en tanques con agua de mar refrigerada, métodos que deben concordar con las características de la materia prima y la calidad de productos a elaborar.

En la Sesión III también se presentó una vastísima documentación que se debatió en 2 secciones. La primera, que se ocupa de manera general del aprovechamiento de nuevas especies, tal es el caso de la barracudina (*Paralepis rissoi* Kroyeri Bonaparte 1840) para la obtención de esteres, cereos y proteínas; del aprovechamiento del capelín (*mallotus villosus*) para el consumo humano; la utilización de eufausidos (krill), en Rusia, abalones en Australia y los calamares en Japón. La segunda parte, desarrolló temas importantes como el futuro de los productos pesqueros en polvo (harina de pescado, concentrado de proteínas de pescado y sucedáneos sólidos de leche para terneros), y las determinaciones de las proteínas funcionales y nutritivas obtenidas del pescado. Se examinó también el aspecto de los aceites de pescado que, como es conocido, los aceites hidrogenados de pescado como la margarina se utilizan desde hace tiempo en el consumo humano, quedando establecida la necesidad de intensivar las investigaciones para hacer posible el uso

de aceites fluidos y utilizarlos mezclados con aceites de semillas oleaginosas de origen vegetal con el objeto de emplear en mayor proporción para el consumo humano y aún extender su empleo para usos medicinales. La delegación peruana en esta sesión, informó detalladamente sobre el uso del aceite de anchoveta, especialmente para el consumo humano y los esfuerzos que está haciendo el Gobierno actualmente para la aplicación de estos aceites en la alimentación popular. La experiencia peruana fue muy bien recibida por todos los participantes.

La Sesión IV se ocupó de los aspectos del mercado, tratándose de las principales tendencias de las exportaciones de productos pesqueros, indicándose las posibilidades que tienen los países en desarrollo de participar en el mercado internacional. Se examinaron algunos problemas importantes relacionados con la promoción de productos pesqueros, indicándose así mismo que los países en desarrollo pueden expandir su participación en el mercado de exportación en función de los recursos pesqueros y de su disponibilidad en la siguiente forma:

- En filetes y bloques congelados de especies magras (merluza y allaska pollock)
- (Filetes y bloques de especies como lenguados, halibuk, etc.)
- Especies pelágicas de aguas tropicales y sub-tropicales: sardina, bonito, anchoveta, etc.) en conservas.
- Especies magras para productos seco-salados, etc.

La Sesión V, relacionada con la capacitación, concitó enorme interés entre los participantes, especialmente de los países en desarrollo, donde existe generalmente la necesidad de entrenamiento en todos los niveles. Todos estuvieron convencidos de que la capacitación es un requisito esencial para el desarrollo de la industria pesquera en general y especialmente procesamiento de productos pesqueros. Asimismo, se llegó a la conclusión de que los programas de capacitación deben estar en consonancia con las necesidades reales y la importancia relativa que tengan las industrias en el conjunto económico del país. Los programas de capacitación, mencionaba un documento, es mejor iniciarlos con la ayuda extranjera procedente de un país técnicamente avanzado, pero deberá tener como objetivo la autarquía en un corto período de tiempo.

La Sesión VI, relacionada con la cooperación internacional, estudió una se-

rie de trabajos donde se mencionaban las consideraciones que orientan a la selección de proyectos, el objetivo de la cooperación internacional, así como los tipos de ayuda. Se enfatiza que el mejor rendimiento de los programas de asistencia dependen más de la planificación estatal, de la asignación de recursos y del apoyo que reciban que de las actividades de quienes facilitan la ayuda exterior.

RECOMENDACIONES

Aunque las recomendaciones de la Conferencia no han sido remitidas en forma oficial y definitiva; sin embargo, se adelanta en forma preliminar algunas de las más importantes:

- La Conferencia considera de gran importancia la necesidad de aumentar la fluidez de la información tecnológica hacia los países en desarrollo y sugiere que la FAO debería, no sólo mantener, sino consolidar sus contactos con las instituciones gubernamentales y con los industriales, a fin de aumentar la información tecnológica referente a nuevos métodos y elaboración de nuevos productos.

- La Conferencia considera que la producción de harina y aceite de pescado, es el método que aprovecha integralmente los recursos hidro-biológicos, pero que se debe emplear preferentemente como materia prima las especies que aún no se usan para el consumo humano directo.

- La Conferencia sugirió que la FAO convoque a un grupo de expertos para estudiar y hacer recomendaciones sobre la necesidad básica de entrenamiento en manipuleo, preservación y procesamiento de productos en los países en desarrollo.

- La conferencia sugirió que la FAO prepare un directorio con las instituciones que realicen investigación tecnológica, detallando la naturaleza de sus programas, a fin de lograr una mayor coordinación entre ellas.

- La Conferencia consideró necesario que la FAO organice una reunión sobre mercadeo de productos pesqueros y utilización de los recursos.

- La Conferencia considera que la investigación en las instituciones y laboratorios, debe ser más afianzada en los países en desarrollo, donde la industria generalmente no es capaz de desarrollar nuevas técnicas.