Cofinanciado por el Programa de Ciencia y Tecnología (FINCyT) de la PCM

PERÚ - Cultivan algas pardas como insumo de aglutinante orgánico en la elaboración de alimentos balanceados para acuicultura

Efrén César Vidal

Miércoles 28 de abril de 2010, puesto en línea por colaborador@s extern@s

A corto plazo, las industrias de elaboración de alimentos balanceados de Centroamérica y Sudamérica, especialmente Ecuador y Colombia, podrán importar aglutinante orgánico de algas pardas (Macrocystis spp.) procedente del Perú, en base a la innovación en el proceso que está desarrollando la empresa Peruvian Seaweeds (PSW), con la colaboración de la Universidad Nacional Agraria y el cofinanciamiento del **Programa de Ciencia y Tecnología** (**FINCyT**).

'Maricultura Algal: Desarrollo del Cultivo del Alga Parda Macrocystis spp. como insumo para la producción de aglutinante orgánico en la elaboración de alimentos balanceados para acuicultura' es el nombre del proyecto que ejecuta Peruvian Seaweeds, y cuyo objetivo principal es contribuir a la sostenibilidad del abastecimiento de este recurso como insumo para la industria aglutinante, informó el Director Ejecutivo del **Programa de Ciencia y Tecnología** (**FINCyT**), doctor Alejandro Afuso Higa.

Manejo extractivo eficiente de la oferta natural de algas pardas

Detalló que el proyecto busca desarrollar las condiciones técnicas para el cultivo industrial del alga parda a nivel nacional y promover un manejo extractivo eficiente de la oferta natural de algas pardas.

El Coordinador del Proyecto, ingeniero Paul Kradolfer, indicó que las algas fueron cultivadas durante 60 días en un laboratorio acondicionado para tal fin, y luego trasladadas a un área de concesión de 50 hectáreas en la bahía San Nicolás, en Marcona, región Ica, donde se prosigue con el cultivo. En el país no existen cultivos comerciales de algas pardas.

Algas pardas en la zona sur del Perú

"En el Perú podemos encontrar alga parda en la zona sur, básicamente desde Marcona hasta Tacna. También hay en 'El Frontón' (Lima), Naplo, entre otras, pero lo más importante para su crecimiento es que haya aguas frías con temperaturas entre los 10 a 15º Celsius", expresó Kradolfer.
Aseveró que este aglutinante tiene gran potencial comercial debido a que forma parte del alimento balanceado del camarón, fluctuando su precio entre 800 a 1200 dólares la tonelada (precio FOB).

Acotó que el aglutinante de alga parda también puede ser utilizado para consumo humano en suplementos nutricionales.

El FINCyT, **Programa de Ciencia y Tecnología** (**FINCyT**) es una iniciativa de la **Presidencia del Consejo de Ministros** (**PCM**), financiada por el Gobierno del Perú y el **Banco Interamericano de Desarrollo** (**BID**).