

¿De dónde viene el pescado que comemos? - Radiocápsula CPR/RCP ^[1]

Enviado el 7 septiembre 2009 - 5:40pm

Este artículo es reproducido por CienciaPR con permiso de la fuente original.

Calificación:



Ciencia Puerto Rico y Radio Casa Pueblo 1020 te informan sobre la acuicultura. La acuicultura se define como la crianza para consumo de peces y mariscos, tanto de agua dulce como de agua salada. Con el mejoramiento de las tecnologías de crianza y procesamiento, actualmente el 50% del pescado y mariscos consumidos a nivel mundial provienen de granjas acuáticas. La meta original de la acuicultura era evitar la sobrepesca, es decir, capturar peces y mariscos salvajes en tal magnitud que sus poblaciones disminuyeran y no se pudieran recuperar. Recientemente, un grupo de científicos bajo el liderazgo de la Dra. Rosamond Naylor descubrieron que la acuicultura sí está teniendo un efecto negativo en las poblaciones de peces y mariscos salvajes. Uno de los problemas es que el salmón, el atún, la trucha y otros peces en granja son carnívoros, o sea, se comen otros peces más pequeños. El alimento que se usa, desafortunadamente, está hecho con pescado salvaje de poco valor, como la anchoa y la sardina. Según un estimado, en el año 2006 las 52 millones de toneladas métricas de peces y mariscos que se criaron se comieron 20 millones de toneladas métricas de peces y mariscos salvajes. El caso de la crianza del salmón es el peor, pues por cada libra de salmón que va al mercado, se usaron cinco libras de alimento hecho con pescado salvaje. Hasta la acuicultura de peces vegetarianos, como la tilapia y la

carpa, tienen un impacto negativo en el medioambiente. Originalmente, el alimento que se les daba a estos peces era 100% vegetariano. Sin embargo, para que los peces crecieran más rápido y gorditos se les comenzó a mezclar el alimento de los peces carnívoros con su comida normal. Aunque la mezcla era 50% vegetal y 50% animal, en un sólo año las tilapias y carpas se comieron más de 12 millones de toneladas métricas de pescado y marisco salvaje. Para reducir el impacto de la acuicultura los científicos recomendaron regresar a una dieta 100% vegetariana para la tilapia y la carpa. Además, para el atún, la trucha y el salmón, los científicos sugirieron usar alimentos experimentales con proteínas hechos a base de granos o de órganos internos de ganadería que no se usan comercialmente. Para más información, visítanos: www.cienciapr.org [2]. Para Ciencia Puerto Rico y Radio Casa Pueblo, les informó el Dr. Wilson González-Espada.

Source URL:<https://www.cienciapr.org/es/external-news/de-donde-viene-el-pescado-que-comemos-radiocapsula-cprrcp?page=16#comment-0>

Links

[1] <https://www.cienciapr.org/es/external-news/de-donde-viene-el-pescado-que-comemos-radiocapsula-cprrcp>
[2] <http://www.cienciapr.org>