



UNIVERSIDAD
CATÓLICA DE
TEMUCO

ALIMENTO PROTEICO EN ESTADO SÓLIDO (FES)



Dr. Aliro Borquez Ramírez
Doctor en Ciencias del Mar.

Dr. © Cristian Pichara Morales
Doctor© en Gestión Avanzada en
Negocios Internacionales

Dr. Hernán Patricio Dantagnan
Doctor en Ciencias del Mar

Dr. Adrián Fernández Arias
Doctor en Biociencias Acuáticas

Dra. Carolina Shene de Vidts
Doctor en Ciencias de la Ingeniería

► BREVE DESCRIPCIÓN:

La tecnología consiste en un alimento mejorado para peces con alto contenido proteico y como una alternativa para la generación de alimentos proteico-energético de calidad y a un bajo costo, aportando con ello a la rentabilidad de industria acuícola y en general de las producciones. Dando una alternativa económicamente viable y ambientalmente sostenible, si se piensa en estos residuos como posibles contaminantes ambientales si no se les da un manejo adecuado.

► MERCADO:

El mercado de alimento para peces, se pronostica que pueda llegar a valer unos US\$106 mil millones al año 2018. La demanda mundial de alimentos para peces crece aproximadamente un 11% anualmente. Al año 2015, la producción mundial de alimentos para peces alcanzó los 35,4 millones de toneladas aproximadamente (4% mayor al año 2014), de los cuales Chile produce alrededor del 3% de dicho volumen, principalmente para la alimentación de salmónidos.

El año 2015, se produjeron en Chile alrededor de 1,2 millones de toneladas de alimento para salmónidos, lo que representa una baja del 6% en comparación al 1,3 millones de toneladas del año 2014. Mientras que las ventas, alcanzaron los US\$1.600 millones, 20% menos que los US\$2.000 millones del año anterior.

► NECESIDAD:

- Desarrollo de alimentos que posean mayores capacidades nutricionales para peces.
- Alimentos funcionales de calidad y a bajos costos.
- Alimento de mayor digestibilidad.

ALIMENTO QUE COMPRENDE UN INGREDIENTE PROTEICO EN ESTADO SÓLIDO (FES)

VENTAJAS

- > Mayores propiedades nutricionales
- > Menor costo de implementación
- > Permite conservar el valor en cuanto a ácidos grasos de los peces

APLICACIONES

- > Utilizado para la alimentación de peces, principalmente salmónidos. Su aplicación se realiza en los centros de cultivo.

PROPIEDAD INTELECTUAL

- > Patente de Invención Concedida
- > N° de Registro Patente (INAPI): 52668

ESTADO DE DESARROLLO

- > Esta tecnología se encuentra a plena disposición de los interesados. Cuenta con una patente concedida y un plan de comercialización que identifica los potenciales mercados.

CONTACTO

Vicerrectoría de Investigación y Posgrado
Dirección de Innovación y Transferencia Tecnológica
Email: vip.diritt@uct.cl
Fono: 45 2 205355

