

Recurso Anguila babosa (*Eptatretus polytremus*)

Los antecedentes del recurso anguila babosa provienen del Proyecto FONDEF D971-1058 denominado “Desarrollo de nuevas pesquerías en recursos marinos bentónicos, pelágicos y demersales en Chile central”.

Características biológicas

La anguila babosa es un pez de forma cilíndrica, sin aletas y carece de escamas. El cuerpo termina en una cola generalmente redondeada. El color es café muy oscuro o con tonos violáceos (Fig. 1). En el extremo cefálico presenta una ventosa, donde se encuentra la boca. A lo largo de la línea lateral aparecen numerosos orificios o poros por los cuales secreta enormes cantidades de mucus. La longitud promedio registrada en experiencias de pesca es de 52 cm, y el peso corporal promedio es de 424 g (Tabla 1). Esta especie se encuentra en todo el litoral de Chile, con amplia distribución batimétrica, desde 10 hasta 600 m de profundidad.

Tabla 1. Estadígrafos de la longitud total (LT, cm) y peso total (PT, g) de anguila babosa.

Estadígrafo	LT (cm)	PT (g)
Promedio	52,0	423,8
Desv. Est.	13,4	280,5
Mínimo	21,0	35,0
Máximo	90,0	1.750,0

La anguila babosa ha sido esporádicamente explotada en Chile. Sin embargo, existe demanda potencial en el extranjero, principalmente en países asiáticos. Se le conoce como hagfish. El rendimiento de pesca promedio es 2,91 kg/tubo-trampa.

Presentación del Producto

Entero congelado en bloques (Fig. 2).

Calidad del Producto

Sin contenido gastrointestinal ni restos de mucus. La materia prima debe llegar viva a la planta para asegurar su óptimo estado de calidad.

Método de distribución y almacenamiento

Congelado en hielo o bajo refrigeración. Debido a la gran cantidad de mucus secretado, en la embarcación los ejemplares deben ser almacenados en bidones plásticos de 50 litros de capacidad. En la recalada son traspasados a contenedores de mayor capacidad con agua de mar y hielo en escamas para que la materia prima llegue viva a planta, requerimiento necesario para su procesamiento. Las condiciones de almacenamiento se realizan con tratamientos con hielo y hielo salado permitiendo la conservación de la materia prima por 6 y 7 días respectivamente sin riesgo de alteración y dentro del rango que establece la norma para microorganismos.

Rendimiento del producto IQF: 80%

Destino y mercados potenciales

El mercado es internacional, principalmente el coreano, aunque debe explorarse el mercado norteamericano, donde se lo utiliza como carnada en la pesquería de kingcrab del Mar de Bering. El tamaño de mercado en Corea del Sur para este producto es de 2.500 toneladas por año. Se utiliza para consumo directo a través de su carne; para productos de curtiembre por medio del procesamiento de su piel; y como pre-proceso enlatado de piel para exportar a China. Los productores están constituidos por empresas procesadoras de congelados y los proveedores lo constituyen pescadores artesanales de botes.



Fig. 1. Ejemplar de anguila babosa.



Fig. 2. Bloques de anguila babosa en moldes de acero listos para su congelamiento.

Contactos:

Prof. Dr. Hugo Arancibia (harancib@udec.cl) / Sra. M^a Angélica Carmona (macarmon@udec.cl)
Unidad de Tecnología Pesquera (unitep@udec.cl)
Universidad de Concepción