

### Recurso Anguila común (*Ophichthus pacifici* = *remiger*)

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

### Características biológicas

*Ophichthus pacifici* es un pez anguiliforme. La piel carece de escamas, es firme al igual que su musculatura, presentando distintos tonos de café, más bien oscuros, con el abdomen de tonalidades más claras (Fig. 1).



Fig. 1. Ejemplar de anguila común.

La anguila es un pez de hábitos demersales que se distribuye en la costa oriental del Océano Pacífico desde Nicaragua hasta Valdivia (39°48'S) en el sur de Chile. Aparece como fauna acompañante en la pesca de arrastre industrial de langostinos (*Pleuroncodes monodon* y *Cervimunida johni*), camarón nailon (*Heterocarpus reedi*) y merluza común (*Merluccius gayi*).

La talla promedio es 58,5 cm LT con un peso individual promedio de 283,3 g (Tabla 1). El rendimiento de pesca promedio es 0,950 kg/tubo (Tabla 2).

| Parámetro | LT(cm) | PT(g) |
|-----------|--------|-------|
| Prom.     | 58,5   | 283,3 |
| D.E.      | 10,5   | 169,5 |
| Mín.      | 32,0   | 34,0  |
| Máx.      | 82,0   | 895,0 |

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

| Estadígrafo | Cpue<br>(kg/tubo) |
|-------------|-------------------|
| Prom.       | 0,950             |
| D.E.        | 0,208             |
| Mín.        | 0,795             |
| Máx.        | 1,186             |

Tabla 2. Captura por unidad de esfuerzo promedio (kg/tubo-trampa) de anguila común en 1999.

### **Presentación del producto y envasado**

La presentación del producto terminado es descabezado-eviscerado, fileteado con piel y congelado (Fig. 2). El producto es envasado en bolsas de polietileno y empacado en cajas de cartón corrugado (Fig. 3).

### **Calidad del Producto**

La materia prima debe llegar viva a la planta de proceso; dado que los tratamientos con hielo salado no son completamente disuasivos a la actividad bacteriana los tiempos de traslado no deben superar las 4 horas. Los principales atributos exigidos a este producto son la frescura e higiene, además de una uniformidad en su tamaño, apariencia y precio.

### **Rendimiento del producto**

El rendimiento del producto alcanza a 72 % para filete mariposa.

### **Destino y mercados potenciales**

Las anguilas son un recurso pesquero que ha sido tradicionalmente consumido en países asiáticos. Los mercados son Japón y Corea del Sur, aunque debe explorarse el mercado norte europeo. El tamaño de mercado de la anguila en Japón es 120 mil ton por año.



Fig. 2. Producto filete mariposa de anguila común con piel.



Fig. 3. Empaque de filetes de anguila común con piel.

### **Contactos:**

Prof. Dr. Hugo Arancibia ([harancib@udec.cl](mailto:harancib@udec.cl)) / Sra. M<sup>a</sup> Angélica Carmona ([macarmon@udec.cl](mailto:macarmon@udec.cl))  
Unidad de Tecnología Pesquera ([unitep@udec.cl](mailto:unitep@udec.cl))  
Universidad de Concepción