

Recurso Breca (*Cheilodactylus = Nemadactylus gayi*)

Los antecedentes del recurso breca provienen del proyecto FONDEF D02I-1150 “Desarrollo de nuevas pesquerías comerciales en el Archipiélago de Juan Fernández (Isla Robinson Crusoe)”.

Símiles

Tarakahi en Nueva Zelanda y Australia
Jackass morwong en Australia
Pargo (rojo?) en el Caribe
Seabass en USA

Distribución y biología

Es un pez demersal carnívoro que habita el archipiélago de Juan Fernández e Islas Desventuradas. Nuestras experiencias de pesca señalan la presencia de breca en la zona costera de la isla Robinson Crusoe entre 60 y 80 metros de profundidad. Es un pez de exquisito sabor (Fig. 1), que actualmente se usa como carnada para la pesca de langosta.

Tamaño y peso

El rango de longitud total de breca es entre 23 y 63 cm (promedio: 44 cm). El rango de peso total es entre 126 y 3.132 gr por ejemplar (promedio: 496 gr).

Rendimiento de pesca

El rendimiento de pesca es entre 0,3 y 1,2 kilos por anzuelo (equivalentes de 15 a 60 kilos por cada línea de 50 anzuelos; cada línea puede ser calada 5 a 6 veces por día). Se puede armar fácilmente líneas de 100, 200, 300 ó más anzuelos, lo que dependerá de la conducta de pesca en la localidad.

Análisis organoléptico

Se midió cambios físicos y organolépticos de breca bajo dos condiciones de almacenamiento, a saber: (1) temperatura ambiente sin hielo (S/H) (temperatura promedio de 14°C y 74,4% de humedad relativa); y, (2) con hielo en escamas (C/H) (temperatura promedio de 1°C). La evaluación sensorial señaló la ventaja del tratamiento con hielo en escamas (C/H) por sobre los ejemplares tratados sin hielo (S/H). Los ejemplares tratados con frío presentaron calidad aceptable (calidad sensorial de 3 = valor límite de aceptabilidad) hasta los 23 días. Los ejemplares tratados sin hielo presentaron condición de rechazo a los 9 días de almacenamiento.

Constitución química proximal

La composición química proximal de breca señala: proteínas = 20,3%; lípidos = 1,1%; humedad = 77,7%; cenizas = 1,1%; fibras = 0,02%; ENN = 0,14%. El aporte calórico de 100 gramos es de 90,96 calorías.

Productos

La carne es blanca, de textura firme, exquisito sabor y actualmente se usa como carnada para la pesca de langosta. Los principales productos son: filete congelado sin piel y sin espinas (rendimiento = 40%); HG (rendimiento = 78%) (Fig. 2).

Destino y mercados potenciales

Los mercados potenciales son nacional y extranjeros (USA, España, Japón). El producto debe estar dirigido a consumo humano para alta cocina. En Nueva Zelanda y Australia se comercializa tarakihi (*Nemadactylus macropterus*), cuyos productos son fresco enfriado y congelado entero y en filetes. En Australia se extrae alrededor de 1.000 toneladas anuales.



Fig. 1. Ejemplar de breca de Juan Fernández.



Fig. 2. Filetes congelados sin piel y sin espinas.

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