

Recurso Jaiba limón (*Cancer porteri*)

Los antecedentes del recurso jaiba limón provienen del Proyecto FONDEF D97I-1058 denominado “Desarrollo de nuevas pesquerías en recursos marinos bentónicos, pelágicos y demersales en Chile central”.

Características biológicas

La jaiba limón es un crustáceo decápodo con caparazón muy convexo (Fig. 1). Las quelas (tenazas, pinzas) de los machos son mucho más grandes que las de las hembras y son proporcionalmente más grandes que las de otras jaibas. El rendimiento promedio en peso de las quelas de los machos es 32% del peso total. La longitud promedio registrada en experiencias de pesca es 69,4 mm de longitud cefalotorácica y 200,3 g de peso total promedio (Tabla 1).



Fig. 1. Ejemplar de jaiba limón (*Cancer porteri*)

Tabla 1. Estadígrafos de la longitud del cefalotórax (LCT, mm) y peso total (PT, g) de jaiba limón.

Parámetro	LCT (mm)	Peso (g)
Promedio	69,4	200,3
Desv. Est.	10,4	41,2
Mín.	30,0	23,9
Máx.	91,0	446,6

Se distribuye desde el intermareal hasta 500 metros de profundidad, y latitudinalmente desde el extremo norte de Chile hasta Valdivia. Actualmente, esta especie ha sido escasamente explotada y comercializada. El rendimiento de pesca promedio es 5,7 kg/trampa.

Presentación del Producto

Los productos pueden ser pinzas shell-on y shell-off congeladas individualmente (Fig. 2) o músculo de pinzas congeladas en bloque.



Fig. 2. Pinzas shell-on y shell-off de jaiba limón.

Calidad del Producto

La materia prima debe llegar viva a la planta y sin daños en estructuras corporales. Las unidades de producto calibrado e individualmente congeladas, son envasadas en bolsas de polietileno de medio kilo y un kilo de peso y almacenadas mediante congelación a -30°C .

Rendimiento

Quelas enteras congeladas tienen un rendimiento promedio de 31%.

Destino y mercados potenciales

En el mercado interno, se utiliza como producto sustituto de otras jaibas, tanto fresco como congelado. Productos congelados son exportados a Francia, USA, Italia y Japón, y países sudamericanos como Brasil y Argentina.

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