

Recurso Langosta enana (*Projasus bahamondei*)

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

Características biológicas

La langosta enana es un crustáceo decápodo de la familia Palinuridae que se caracteriza por ser de color naranja intenso y presentar un caparazón con hileras de espinas largas y delgadas (Fig. 1). La longitud cefalotorácica (LC) promedio es de 52,7 mm, equivalente a 145,1 mm de longitud total y el peso promedio es de 78,0 g (Tabla 1).



Fig. 1. Ejemplar de langosta enana (*Projasus bahamondei*).

Se encuentra entre 400 y 500 metros de profundidad promedio frente a la Quinta Región y también en la Cordillera de Nazca frente de la Primera Región, aunque a menor profundidad. Para su captura se debe transferir know-how ya que los fondos son accidentados y con fuertes corrientes marinas.

La cola de langosta es un producto de buen sabor. El rendimiento de pesca promedio alcanza a 1,242 kg/trampa (Tabla 2). El rendimiento promedio de la cola es 36% respecto del peso total.

Estadígrafo	LC(mm)	PT (g)
Promedio	52,7	78,0
Desv. Est.	4,3	16,6
Mínimo	43,3	48,0
Máximo	68,9	134,6

Tabla 1. Estadígrafos de la longitud cefalotorácica (LC, mm) y peso total (PT, g) de langosta enana.

Estadígrafo	Número indiv. (Nº/trampa)	Peso (kg/trampa)
Promedio	15,8	1,242
Desv. Est.	12,1	0,952
Mínimo	1,0	0,079
Máximo	29,0	2,148

Tabla 2. Rendimiento de pesca de langosta enana.

Presentación del producto

Es posible poner en el mercado cuatros tipos de presentación de la langosta para uso gastronómico:

- ° Langosta entera congelada (Fig. 2).
- ° Cola de langosta con caparazón (shell-on).
- ° Cola de langosta sin caparazón.
- ° Langosta entera viva.



Fig. 2. Producto de langosta enana. Izq.: Langosta enana entera congelada (IQF); Der.: Empaque de langosta enana en bolsas de polietileno.

Calidad del Producto Congelado

Las líneas de proceso requieren que la materia prima permanezca viva desde su captura hasta su llegada a planta, condición estricta para asegurar la aceptación y calidad del producto final, minimizando las reacciones autolíticas y las de oxidación de pigmentos constituyentes del caparazón. El uso de tratamiento frío (hielo o hielo salado) y traslado en oscuridad permite conservar vivo el recurso.

Método de distribución y almacenamiento

En hielo o congelación a -18°C.

Destino y mercados potenciales

Los usuarios finales son las empresas importadoras de Francia, Italia, Grecia, USA y Brasil, éste último para satisfacer una demanda cliente-turista. Los productores son empresas de congelados del sector pesquero y los proveedores son armadores artesanales de lanchas.

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