

Recurso Morena (*Gymnothorax porphyreus*)

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

Símiles : Moray eel o conger

Distribución y biología

Esta especie se distribuye alrededor del Archipiélago de Juan Fernández. Los ejemplares de morena permanecen sobre el fondo, entre las rocas, en hoyos y pequeñas cavernas, siendo fácilmente visibles por su gran tamaño (Fig. 1). Nuestras operaciones de pesca señalan la presencia de morena entre 10 y 70 metros de profundidad (promedio = 28 metros).

Tamaño y peso

El rango de longitud total es entre 40 y 112 cm (promedio = 76 cm). El rango de peso total es entre 333 y 3.470 gr por ejemplar (promedio = 1.075 gr).

Rendimiento de pesca

El rendimiento de pesca es entre 1,0 y 2,0 kilos/tubo. Un bote puede operar con 2 líneas de 100 a 150 tubos por día y puede calar cada línea una o dos veces por día.

Análisis organoléptico

Se midió cambios físicos y organolépticos de morena 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 20 días. Los ejemplares tratados sin hielo presentaron condición de rechazo a los 6 días de almacenamiento.

Constitución química proximal

La composición química proximal de morena señala: proteínas = 19,3%; lípidos = 4,1%; humedad = 74,5%; cenizas = 1,5%; fibras = 0,05%; ENN = 0,5%. El aporte calórico de 100 gramos es de 84,6 calorías.

Productos

El producto que se sugiere elaborar son bloques congelados de ejemplares eviscerados y descabezados (Fig. 2). El rendimiento del producto congelado HG es 78,7%. La materia prima debe llegar viva a planta para asegurar la calidad del producto.

Destino y mercados potenciales

Producto para destinar a consumo humano en mercados asiáticos (Corea, Singapur, Hong Kong, Taiwán). Existe en el Caribe y costas de Florida. Especies similares pueden encontrarse en Japón, Tailandia, Indonesia y Singapur. Su composición proximal lo hace muy apetecido en los mercados orientales, asimismo en colonias orientales residentes en Miami o San Francisco.



Fig. 1. Ejemplar de morena de Juan Fernández



Fig. 2. Bloque congelado de morenas evisceradas HG.

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