

Recurso Vidriola (*Seriola lalandi*)

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

Símiles

Japanese amberjack (*Seriola quinqueradiata*) en Japón.

Yellowtail kingfish (*Seriola lalandi lalandi*) en Nueva Zelanda y (*Seriola lalandi*) en Australia.

Medregal (*Seriola dumerili*) en España.

Distribución y biología

Es un pez fusiforme con cuerpo alargado y moderadamente comprimido (Fig. 1). Nuestras experiencias de pesca señalan la presencia de vidriola entre 20 y 50 metros de profundidad. Un símil es cultivado en Japón. En algunos países es consumido como sustituto del atún. Su mercado natural es Japón.

Tamaño y peso

El rango de longitud total de vidriola es entre 35 y 85 cm (promedio = 64 cm). El rango de peso total es entre 0,345 y 5,37 kg. por individuo (promedio = 2,46 kg).

Rendimiento de pesca

El rendimiento de pesca es entre 0,4 a 1,8 kilos por anzuelo (equivalentes a 20-90 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 vidriola 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 vidriola señala: proteínas = 21,9%; lípidos = 0,3%; humedad = 76,9%; cenizas = 1,4%; fibras = 0,04%; ENN = 0,8%. El aporte calórico de 100 gramos es de 91,5 calorías.

Productos

La carne es rosada, textura firme, agradable sabor y actualmente se usa en pequeña escala para consumo interno por pobladores de la isla Robinson Crusoe. Los productos que se sugiere son: filete simple (Fig. 2), HG y loins (rodela) con rendimientos de 43,1%, 78,0% y 68,6%, respectivamente.

Destino y mercados potenciales

Los mercados potenciales son nacional y extranjeros (USA, España, Japón) dirigido a consumo humano para la alta cocina. El precio promedio para el producto entero eviscerado fresco durante los primeros meses del 2004 fueron US\$ 5,73/kilo y US\$ 7,22 /kilo en los principales mercados mayoristas de Japón.



Fig. 1. Ejemplar de vidriola 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