
AquaChile y DuPont dan a conocer alianza que generará importantes cambios en la acuicultura

La principal salmonera chilena selló una alianza con la multinacional DuPont, líder en biotecnología industrial, para producir salmones de una manera más armónica y balanceada- en su cultivo y alimentación- y así hacer un aporte real a la conservación de los recursos marinos y del medio ambiente.

El salmón que nace de la alianza de AquaChile con DuPont -cuya marca comercial es Verlasso- es producido en la Patagonia chilena. Este salmón representa un nuevo modelo productivo para los estándares de la acuicultura tradicional, ya que mantiene sus cualidades nutritivas con altos niveles de Omega 3, pero con un cambio en la dieta que incluye el reemplazo del 75% del requerimiento de harina y aceite de pescado en su alimentación y desarrollo.

Inicialmente y desde el mes de septiembre, Verlasso se lanzará en al menos 4 ciudades de Estados Unidos.

Puerto Montt, 19 julio de 2011. Hoy AquaChile y DuPont dieron a conocer una alianza que lleva más de cuatro años de trabajo y que une la innovación y experiencia en acuicultura de dos compañías líderes en su sector. La materialización de esta alianza se traduce en mejoras en el cultivo de salmón y una reducción en las necesidades de insumos de harina y aceite de pescado en la dieta de la especie, manteniendo los altos niveles de Omega 3, lo que significa un paso importante para la acuicultura mundial.

La alianza de AquaChile y DuPont comenzó en 2007, y tuvo como foco inicial el salmón Atlántico, y el desarrollo de mejores procesos. El cultivo de salmón y trucha es parte de un negocio global que genera transacciones por más de US\$ 10 mil millones anuales y que tiene un crecimiento anual de 6-10 por ciento, impulsado por la demanda de los consumidores por alimentos nutritivos y saludables de origen marino. El salmón es uno de los peces más populares en Estados Unidos, Europa y Japón y su consumo se ha multiplicado por tres desde 1980. Aproximadamente el 60 por ciento del salmón que hoy es consumido en el mundo es cultivado, y casi dos tercios de este se produce en Chile y Noruega.

AquaChile y DuPont han desarrollado una nueva estrategia alimentaria, que reduce de forma drástica la necesidad de capturar peces salvajes como parte de la dieta del salmón. Este cambio ha sido posible por el ingreso a la dieta de un innovador y revolucionario ingrediente alimenticio de origen vegetal desarrollado por DuPont, alimento que podría utilizado en otras especies. Esta innovación, junto a otras, se han desarrollado de acuerdo a las propuestas de organizaciones no gubernamentales, donde destacan los estándares propuestos por WWF a través del Salmon Aquaculture Dialogue (SAD).

“DuPont está firmemente comprometido con el desarrollo de la acuicultura, porque creemos que nuestras capacidades en biotecnología pueden ayudar a acelerar la transformación en este mercado y avanzar hacia soluciones más amigables con el medio ambiente”, comenta John Ranieri, vicepresidente de DuPont BioMaterial Group. “A través de nuestra alianza con AquaChile hemos creado innovaciones que establecen nuevos estándares en el cultivo sustentable de salmón, y estamos comprometidos para seguir en la búsqueda de nuevas soluciones y así ayudar a mejorar el desarrollo de la acuicultura en general”.

“Nuestro modelo de negocio está basado en un trabajo constante que busca mejorar los sistemas de cultivo. Por eso, y de forma permanente, queremos producir el salmón más saludable que sea posible disminuyendo significativamente el impacto en los recursos del mar”, dice Alfonso Marquez de la Plata, CEO de AquaChile. “Esta nueva generación de salmón satisface la demanda de los consumidores más exigentes que buscan un alimento delicioso y saludable, que además haya sido cultivado en armonía con el medio ambiente”.

Los centros de cultivo tradicionales de salmón del mundo necesitan aproximadamente cuatro kilos de pesca pelágica para producir el aceite necesario para cultivar un kilo de salmón. La nueva dieta, creada por AquaChile y DuPont, requiere sólo un kilo de captura salvaje por kilo de salmón, lo que equivale a un 75 por ciento menos de pescado en la dieta, manteniendo los mismos niveles de Omega 3. Además, esta nueva generación de salmones es producida en centros de cultivo con bajas densidades y las ubicaciones de las mismas son rotadas en un estricto régimen que busca minimizar los efectos ambientales y armonizar su relación con el entorno.

Esta nueva aproximación a la acuicultura del salmón ha sido implementada exitosamente en los centros de cultivo de AquaChile, en el mar de la Patagonia de Chile. Inicialmente este salmón – cuya marca comercial es Verlasso- será introducido en al menos cuatro ciudades de Estados Unidos a partir de Septiembre.

"Verlasso cambia de forma fundamental la relación entre el cultivo del salmón y los océanos", comenta Scott Nichols, director de Verlasso. "Lo que comenzó como una aproximación filosófica buscando una solución a un problema ambiental, hoy es una realidad que logra alinear y armonizar la acuicultura con el medio ambiente y los recursos del mar".

¿Qué es este revolucionario ingrediente desarrollado por DuPont?

Se trata de una levadura, que es una nueva alternativa vegetal del nutriente esencial EPA, cadena larga de Omega 3, que es necesario para la salud del salmón y para el corazón de los seres humanos. La tecnología DuPont de Omega 3 está cubierta por más de 55 patentes, ya que se trata de ingeniería metabólica de alta innovación.

COMUNICADO



Sobre AquaChile y DuPont

DuPont (www.dupont.com) es una compañía de productos y servicios basados en la ciencia que tiene compromiso transversal por alimentar a una creciente población en el mundo, aportando soluciones que buscan mejorar la productividad, seguridad y conservación de los cultivos y sus productos. Fue fundada en 1802, y durante toda su historia ha puesto la ciencia al servicio del trabajo para la creación de soluciones sustentables cuyo foco ha estado en hacer que la vida de las personas en el mundo sea mejor, más segura y sana. Con operaciones en más de 90 países, DuPont ofrece un amplio rango de productos y servicios innovadores para distintos mercados, entre los que se encuentra la agricultura y alimentos, construcción, comunicaciones y transporte.

AquaChile es una compañía global, pionera y visionaria, líder en la producción de salmón, trucha y tilapia a nivel mundial y que busca alimentar al mundo con proteínas sanas y sustentables con el medio ambiente. En todas sus operaciones la compañía busca reducir su impacto en el medio ambiente y de forma permanente está realizando mejoras en ese camino. AquaChile es una empresa chilena de clase mundial, que mantiene procesos y comercialización eficiente, responsable y competitiva y con operaciones en Chile, Costa Rica, Panamá y Estados Unidos.