

Impulsarán la tecnología del cultivo de langostino y del pez chame

Se reunieron en CUCosta investigadores de la UdeG y de México

Una treintena de investigadores nacionales, entre éstos de la Universidad de Guadalajara (UdeG), fueron convocados para impulsar la tecnología del cultivo del langostino (chacal) y el pez chame (o puyequé), especies nativas del Pacífico que podrían ser una opción económica y de consumo entre habitantes de las costas mexicanas.

Se trata de las especies *Macrobrachium tenellum* (langostino) y *Dormitator latifrons* (el pez) que han pasado desapercibidos para la pesca y el cultivo comercial, a pesar de su buen sabor y de ser ricos en nutrientes, de acuerdo con estudios del Centro Universitario de la Costa (CUCosta).

El chame, por ejemplo, es poco valorado por los pescadores tanto por su forma y color; lo emplean como carnada y lo dejan morir tras capturar otros organismos, explicó el investigador de este plantel, doctor Fernando Vega Villasante.

Por ello, el CUCosta, cuya sede es Puerto Vallarta, realizó el primer Encuentro Nacional Científico-Técnico sobre *Macrobrachium tenellum* y *Dormitator latifrons*, del 7 a 9 de noviembre, cuyo meta principal fue discutir los avances y conocimientos tecnológicos para cultivar estas especies.

Vega Villasante, Jefe del Laboratorio de Calidad de Agua y Acuicultura Experimental, del Departamento de Ciencias Biológicas, explicó que faltan proyectos científicos para conocer ambos organismos, sobre todo para producir ejemplares en laboratorio con miras a obtener la semilla sin tener que tomar los animales del medio ambiente. Parte de la meta de este trabajo es aprovechar especies nativas, a fin de no introducir especies exóticas.

El trabajo consiste en cerrar el ciclo biológico, es decir, “traemos reproductores del medio ambiente, silvestres, llevamos a cabo la reproducción en laboratorio, obtenemos las crías de estos organismos, las llevamos al estadio adulto y obtenemos sus crías; es decir, ya no necesitamos traer animales del medio ambiente para llevar a cabo la producción de larvas o de crías para cultivos”, dijo Vega Villasante.

De acuerdo con el CUCosta, el chame tiene mayor rendimiento que la tilapia y es tan nutritivo como ésta, el bagre o el salmón.

“Hicimos estudios de proteína de este organismo a nivel bioquímico y estamos muy sorprendidos, porque reúne casi todos los aminoácidos esenciales para la nutrición del ser humano. Sería una excelente proteína, de fácil acceso, adquisición y barata para comunidades ribereñas”, dijo.

Al foro, que tuvo lugar con apoyo de la UdeG y el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, acudieron

líderes de grupos de investigación de la UNAM; de la Universidad de Colima; de las autónomas de Sinaloa y Juárez de Tabasco; del Instituto Politécnico Nacional y del Centro de Investigaciones Biológicas del Noroeste, así como de la Universidad Federal de Pará, en Brasil, y de la Universidad de Costa Rica.

A t e n t a m e n t e

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jalisco, 11 de noviembre de 2018

Texto: Eduardo Carrillo

Fotografía: Internet

Etiquetas:

[Fernando Vega Villasante](#) [1]

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/impulsaran-la-tecnologia-del-cultivo-de-langostino-y-del-pechame>

Links

[1] <https://comsoc.udg.mx/etiquetas/fernando-vega-villasante-0>