LITORALPRESS

Fecha: 24-07-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: **Jurel en tarro: Sernac ofició a Seremi de Salud del Biobío por presunta venta falsa del producto**

Pág. : 13
Cm2: 836,7
VPE: $ 1.005.687

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

Omega 3 es uno de los grandes aportes nutricionales del jurel.

FOTO: ISIDORO VALENZUELA M,

Edgardo Mora Cerda
edgardo.mora@diarioconcepcion.cl

ANTE ALERTA DE SECTOR INDUSTRIAL

Jurel en tarro: Sernac ofició a Seremi de Salud del Biobío **por presunta venta falsa del producto**

El Servicio está recopilando una serie de antecedentes tras la denuncia de un eventual rotulado adulterado del recurso marítimo, el que estaría siendo reemplazado por Caballa o Sardina.

Parte de la tradición culinaria de la región del Biobío es el tarro de jurel ya sea como parte de ensaladas o como un plato de fondo.

Este producto, con verdadera identidad regional, es el protagonista de una denuncia realizada por parte del gremio de Pescadores Industriales quienes acusaron la venta de tarros de jurel presuntamente falsos de procedencia China.

Según el gremio, se trata de la venta de tarros que serían rotulados como jurel, pero que en su interior contiene Caballa o Sardina, lo que podría contravenir innumerables normas de índole nutricional, de salud y económicas, entre otras, de comprobarse la situación denunciada.

Javier Sepúlveda, seremi de Economía, comentó que "estos son productos procesados y manufacturados en China y no en Chile, por lo tanto, no hay una afectación o daño directo a la industria procesadora de jurel en el país, sino más bien, en el comercio que se dedica a comercializar y distribuir es producto desde China".

A su vez, Javier Sepúlveda explicó que como Ministerio de Economía "no tenemos las competencias fiscalizadoras, por decirlo así, eso corresponde a otras instituciones (...) entra lo que tiene que ver con la Fiscalía Económica que debería investigar lo que es la competencia desleal, así como también el Servicio de Impuestos Internos (SII) debería tener también alguna participación en este proceso puesto que puede haber temas tributarios que podrían estar viéndose afectados".

Desde Sernac Biobío, luego de ser requeridos sobre si existían denuncias por parte de consumidores por la venta de tarros de jurel falsos, indicaron que no han recibido denuncias individuales. Manifestaron que, a raíz de la denuncia presentada por Pescadores Industriales del Biobío, el ente fiscalizador inició de inmediato acciones para investigar la comercialización de productos enlatados rotulados como "jurel al natural".

En línea con lo anterior, desde el Servicio indicaron que se ofició a las empresas importadoras y comercializadoras denunciadas requiriendo toda la información y respaldo documental sobre la

LITORALPRESS

Fecha: 24-07-2025
Medio: Diario Concepción
Supl. : Diario Concepción
Tipo: Noticia general
Título: **Jurel en tarro: Sernac ofició a Seremi de Salud del Biobío por presunta venta falsa del producto**

Pág. : 14
Cm2: 853,2
VPE: $ 1.025.508

Tiraje: 8.100
Lectoría: 24.300
Favorabilidad: No Definida

FOTO: 7CC

procedencia, composición y rotulación de los productos. "Para reforzar la recopilación de antecedentes y promover una actuación coordinada, SERNAC ha oficiado al Ministerio de Salud a nivel central, SERNAPESCA y a la SEREMI de Salud del Biobío sobre los informes provistos por el gremio en relación a los productos cuestionados, su composición, protocolos de inspección y otros aspectos que puedan incidir en la información que se dispone al público", afirmaron desde el SERNAC.

Juan Olivares, jefe regional del Instituto de Fomento Pesquero (IFOP), contó que se puede hacer una secuenciación genética, ya que "esta herramienta es la más exacta para diferenciar especies y las empresas lo podrían hacer y mandar a los laboratorios que lo realizan". Esto como uno de los mecanismos que permiten diferenciar científicamente el jurel en tarro del falso que tendría caballa y sardina.

Sobre la defensa del denominado "jurel falso" hecha por parte de una de las empresas comercializadoras de este producto, que alude a que se trata la variedad de jurel Trachurus japonicus (jurel asiático), el jefe regional del IFOP, señaló que efectivamente, es una variedad que "sí existe, pero no está presente en las costas de Chile, no tiene nada que ver con el jurel chileno".

Nutrición

Fernanda Carrasco, nutricionista del Centro de Vida Saludable, de la Universidad de Concepción, acotó que la principal característica nutricional del jurel es lo magro desde el punto de vista de la grasa. "En general, lo que pudiera notarse como diferencia nutricional entre el jurel y la caballa es que el primero es un pescado más magro. Cuando son al agua, podría haber una composición menos grasa del producto, sin embargo, el jurel, caballa y la sardina son de buena calidad nutricional, solo que en el caso de la denuncia, se podría estar desinformando al consumidor".

Ahora, en términos proteicos, "algunas personas han reportado una composición nutricional bastante distinta, pero eso sería algo que debe analizarse de forma más específica. Entonces, las proteínas son alrededor de 20 a 21,3 donde no hay grandes diferencias, pero si las hay respecto al aporte graso en que el jurel es más magro a diferencia de la caballa o la sardina", expresó Carrasco.

Por su parte, Montserrat Victoriano, doctora en nutrición humana y nutricionista de la Universidad de Concepción coincidió en que, nutricialmente, no existen diferencias relevantes entre ambos productos. "Básicamente, el jurel tiene más proteína que la Caballa y esta última posee tiene un poco más de grasa que son con una mejor relación de Omega 3 respecto de otro tipo de grasas. Por lo general existe que a mayor concentración de proteínas hay menor grasa y a mayor grasa menor concentración de proteínas. Desde el punto de vista nutricional, tanto el jurel como la caballa son igualmente buenos", afirmó.

Daniel Díaz, chef instructor de Inacap Concepción-Talcahuano, entregó algunos tips para lograr identificar un jurel de tarro original de otro falso con caballa y sardina. Tamaño, aroma, textura, color y sabor contienen las principales diferencias según el especialista de Inacap en que el jurel es de dimensiones mayores que la caballa, tiene un aroma menos fuerte y una textura en boca menos grasosa en comparación con la caballa.

Un cuarto y quinto elemento diferenciador, según el chef, es el color y el sabor. "Como el jurel contiene mucho más Omega 3, su color es mucho más oscuro , entonces, es más gris. El sabor del jurel, además, es mucho más suave que la caballa", dijo.

En cuanto a la sardina, Díaz señaló que salvo su pequeño tamaño, no es fácil distinguirla por su sabor ya que "se pierde porque lo que predomina es el fuerte aroma de la caballa".

Según empresas productoras de tarros de jurel con plantas en la Región entre los beneficios de consumir jurel está el ser un pescado graso con perfil lipídico cardiosaludable. Así, es considerado como una buena fuente de proteína de alto valor biológico. Su aporte es bajo en calorías y grasas, alrededor de 146 kcal por 100 gramos de carne y unos 5 gramos de grasa buena por cada 100 gramos de carne para el caso del tarro de jurel "Único" que produce la empresa Camanchaca, según publica en su sitio web.

Además, otros beneficios del consumo según la empresa pesquera son el ser rico en ácidos grasos poliinsaturados esenciales Omega 3 (DHA y EPA). Al ser clasificado como pescado azul su aporte en ácidos grasos omega 3, ayuda disminuir los niveles altos de colesterol malo (LDL), y protege el sistema cardiovascular. El consumo mínimo de 2 veces a la semana ayudaría a disminuir el cortisol, hormona que provoca estrés además aportaría al control de la ansiedad.

Así también, el jurel contiene Vitaminas A, D, y grupo B (B3 y B12) lo que contribuiría a mejorar la capacidad cognitiva de niños y ancianos, la piel y tejidos musculares, mejorando el sistema inmunitario, en la formación de estructura ósea y funciones metabólicas del cuerpo humano. A lo anterior se añade en la plataforma digital que es buena fuente de minerales tales como el yodo indispensable en funcionamiento de la tiroides (hormonas), magnesio, fósforo, selenio, sodio, hierro y calcio (buen funcionamiento de nervios, músculos, huesos y sistema digestivo).

OPINIONES
Twitter @DiarioConce
contacto@diarioconcepcion.cl