



Junto con Ventisqueros: Salmofood realiza workshop sobre sustentabilidad

viernes, 16 de octubre de 2020, Fuente: Aqua



A través de un programa de capacitaciones online, "Salmofood continúa brindando confianza a las empresas del sector acuícola, por medio de charlas y conversatorios sobre liderazgo, innovación, negocios, sustentabilidad y otros temas relevantes para la industria". Así lo aseguró la propia compañía en un comunicado de prensa emitido ayer jueves 15 de octubre en donde detalló que, "como parte de la preocupación permanente de Salmofood por sus clientes", se llevó a cabo un workshop exclusivo para el equipo de Ventisqueros sobre dietas sustentables y el impacto comercial en el producto final. En la instancia, donde participaron personas de distintas áreas de la empresa salmonicultora, Salmofood expuso sobre la tendencia de la industria hacia un desarrollo más sustentable. En esta línea, el gerente comercial de Salmofood, Ernesto Passalacqua, explicó que según el FFDR (Forage Fish Dependency Ratio), hoy se necesitan 1,5 kilos de pesca pelágica para producir 1 kilo de salmón. "Es por esto que en Vitapro Chile apostamos por la sustentabilidad, siendo capaces de proponer a la industria salmonicultora una línea de productos sin adición de harina ni aceite de pescado", aseguró. Respecto al esfuerzo de Salmofood por ofrecer alternativas sustentables a la industria, Alexis Bolados, quien es gerente de Farming de Ventisqueros, afirmó que como compañía "hace ya varios años iniciamos un camino hacia la sustentabilidad, con el objetivo de mejorar la vida de las personas a través de la acuicultura sustentable, y dentro de esa meta se encuentra la estrategia de alimentación con dietas de alto reemplazo de materias primas de origen marino, para ofrecer a nuestros clientes una alternativa de salmón con estándares superiores en sustentabilidad, por medio de nuestra línea Silverside. Así, hoy es muy importante para nosotros contar con alternativas de dietas sustentables para nuestros peces, lo que refuerza nuestra estrategia y nos aporta mayor flexibilidad y oportunidades", añadió Bolados. Durante el workshop también se presentaron estudios realizados en el Centro de Experimentación Acuícola (CEA) de alimentos formulados con materias primas de origen vegetal y reemplazo total de harina y aceite de pescado. Tal como aseveró Rodrigo Sánchez, jefe de investigación y desarrollo (I+D) de Salmofood, "hoy tenemos la capacidad de producir una dieta que conserve las propiedades nicho para la producción del salmón con fuentes alternativas al aceite de pescado, sin afectar la disposición de lípidos y EPA+DHA". En relación con la calidad de la información entregada durante el workshop y los estudios realizados en el CEA, Bolados recalcó que "es muy interesante que se estén realizando estudios serios con distintas materias primas alternativas, las que puedan ir reemplazando total o parcialmente los insumos marinos, y sobre todo, tener la seguridad que productivamente tienen el mismo rendimiento que las dietas convencionales. Debemos ser responsables con el medioambiente y la biodiversidad, y estudios como los que desarrolla Salmofood nos permitirán en un corto plazo prescindir de la dependencia de las capturas pelágicas, sin perder calidad ni el aporte nutricional que brinda el salmón, contribuyendo de esta manera al cuidado de nuestro medioambiente, entorno y comunidades", concluyó el representante de Ventisqueros. Temas Asociados