



N° 31

Cultivo del Pangasius

El Pangasius se está convirtiendo en una de las especies más importantes en la acuicultura mundial. El 90% de ésta especie se cultiva en Vietnam. La producción comercial de ésta especie se acerca a 1.3 millones de toneladas métricas (TM) anuales. El Pangasius no ha sido introducido para la acuicultura fuera de las regiones tropicales de Asia, (debido en gran parte a las regulaciones ambientales sobre introducción de especies exóticas que rigen en la gran mayoría de países susceptibles de cultivar ésta especie), aunque están disponibles como peces ornamentales en muchos países.

Los principales mercados de Pangasius se encuentran en Europa (occidental y del este), EE.UU. y Rusia, aunque este producto se exporta a más de 100 países alrededor del mundo.

El Pangasius (El pez gato asiático *Pangasianodon hypophthalmus*) pertenece a la familia los siluros, originarios del Delta del Mekong (Vietnam).



Características

- 1.** Mayor producción por hectárea, (entre 250 a 300 toneladas/hectárea/año).
- 2.** Altas densidades de siembra (60/80m²). Tienen una vejiga natatoria muy vascularizada, que utilizan a manera de pulmón. Esto genera alta tolerancia a bajas concentraciones de oxígeno.
- 3.** Producción es estanques profundos (4-5 mts hasta 7 mts).
- 4.** No tolera temperaturas por debajo de 20 grados centígrados durante períodos largos y puede tolerar hasta 15 ppt de salinidad.
- 5.** Alta fecundidad (60.000 – 80.000 huevos por Kilogramo de hembra).
- 6.** No se reproducen naturalmente en estanques. Su reproducción depende de ovulación inducida por hormonas.
- 7.** Omnívoro béntico. No es piscívoro. Tanto en jaulas como en estanques se pueden suministrar alimento balanceado entre 22% y 28% de proteína.
- 8.** Sus rendimientos están alrededor del 80% para peces enteros eviscerados y del 34% para filetes. El color de la carne varía y se encuentra en colores blanco, crema, amarillo o rosado dependiendo del tipo de alimento, ambiente y proceso. Los filetes más blancos se asocian con una calidad y precios más altos, aunque existen mercados específicos para los otros colores también. La producción de filetes blancos está asociada con el uso de alimentos flotantes y buena calidad del agua. Los filetes de color amarillento están asociados a una mayor dependencia de fuentes de alimento naturales. La carne es de sabor suave con una textura medianamente firme.



El aumento de las importaciones de Pangasius en naciones con gran producción acuícola, está generando un impacto directo en el desarrollo de ésta actividad. La demanda del mercado actual de productos acuícolas en el hemisfero Occidental viene al alza y ésta especie podría jugar positivamente en el fortalecimiento y diversificación de la acuicultura de la región.

