



ALTERNATIVAS TECNOLOGICAS PARA RECURSOS PESQUEROS NO EXPLOTADOS: MUNIDA (Camaroncito rojo)



Instituto
Tecnológico
de la Producción





ANTECEDENTES BIOLÓGICO - PESQUEROS

- Orden : Decápoda
- Familia : Galatheidae
- Nombre Científico : Pleuroncodes monodon
- Nombre común : Múnida
- Otros nombres
 - Perú : Camarón de mar, Camaroncito rojo
 - Chile : Langostino colorado, zanahoria
 - Nombre inglés : Carrot squat lobster
 - Nombre francés : Galateé rouge
- Distribución geográfica : Isla Lobos de Afuera (Perú) a Ancud, Chiloé-Chile
- Distribución en el Perú : Isla Lobos de Afuera a Tacna (Principales concentraciones, desde Pisco hasta Tacna)
- Hábitat : Bentopelágico

MUNIDA

- El “Camaroncito rojo” o “Munida” *Pleuroncodes monodon* pequeño crustáceo considerado como recurso potencial
- Se encuentra en cantidades apreciables en el mar peruano.
- En la actualidad se conoce poco sobre este recurso.
- Es necesario el desarrollo de nueva pesquería, estudio sobre aspectos biológico-pesqueros, variaciones por efecto de cambios en las condiciones oceanográficas, etc.



Nombre común: Langostino colorado
Nombre internacional: prawn
Especie: *Pleuroncodes monodon*



INFORMACION NUTRICIONAL

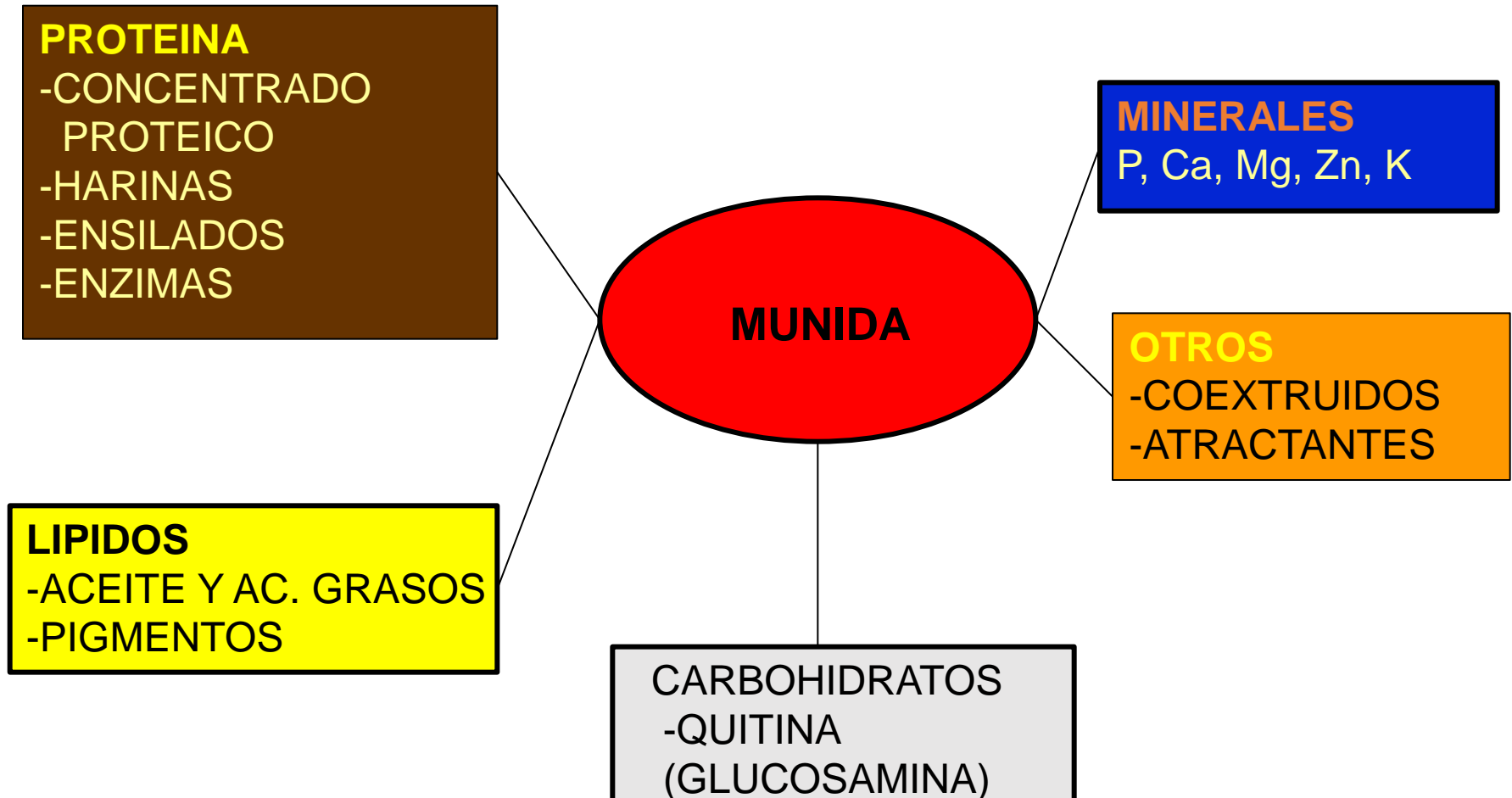
Porción : 3 unidades (32g.)

Porciones por envase: 78 porciones aprox.

	100 g	1 porción
Energía (kcal)	97	31,0
Agua (g)	75,3	24,1
Proteínas (g)	22,0	7,0
Grasa Total (g)	0,9	0,3
Cenizas (g)	1,7	0,5
Carbohidratos totales (g)	0,2	0,1



USOS POTENCIALES PARA LA MUNIDA



- El quitosano es un producto con muchas aplicaciones en la industria alimentaria, farmacéutica, esta se deriva de la quitina, principal componente del exoesqueleto de los crustáceos.
- En el caso de la múnida, se han reportado contenidos de quitina variables entre 6.80% y 21.62%
- Si bien la quitina extraída de múnida no ha sido evaluada para alimentar organismos acuáticos hasta el momento, ésta representa una fuente potencial atractiva. Además, existe un gran mercado internacional tanto para la quitina, como para la quitosana y la N-acetil-D- glucosamina.

MINERALES

- La mùnida se caracteriza por tener un elevado contenido de cenizas, debido principalmente a los minerales presentes en forma de carbonatos y fosfatos en el exosqueleto.
- Los valores varían de 12.8 a 35.9 % .
- La mùnida representa una fuente importante de minerales como fósforo, calcio, magnesio, zinc, sodio, potasio, cobre y manganeso.

ASTAXANTINA



Instituto
Tecnológico



Astaxantina es el antioxidante natural más poderoso de todos los que se conocen hasta ahora. Ayuda a reducir las dolencias de la artritis, el dolor en las articulaciones y la tendinitis.

FUNCIONES BIOLÓGICAS DE LOS CAROTENOIDEOS

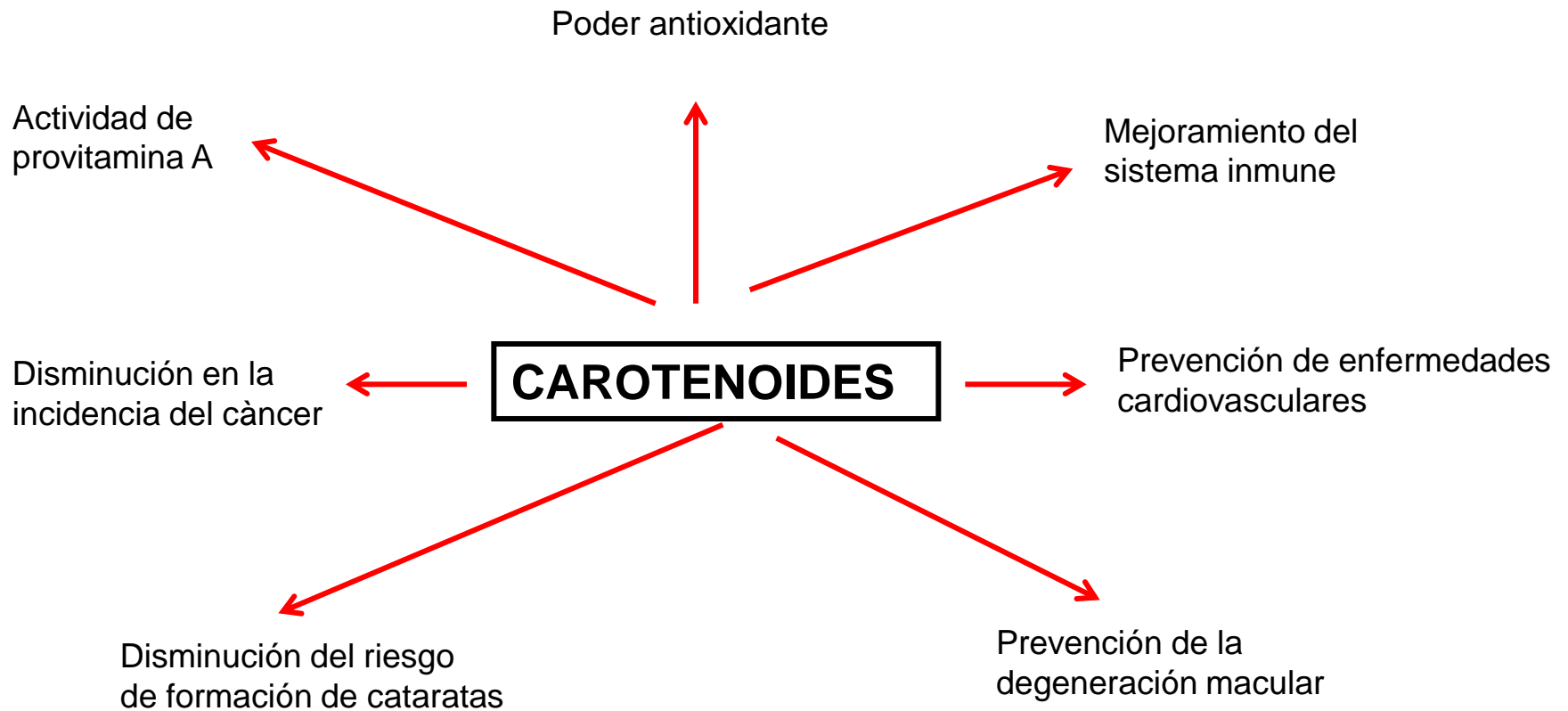
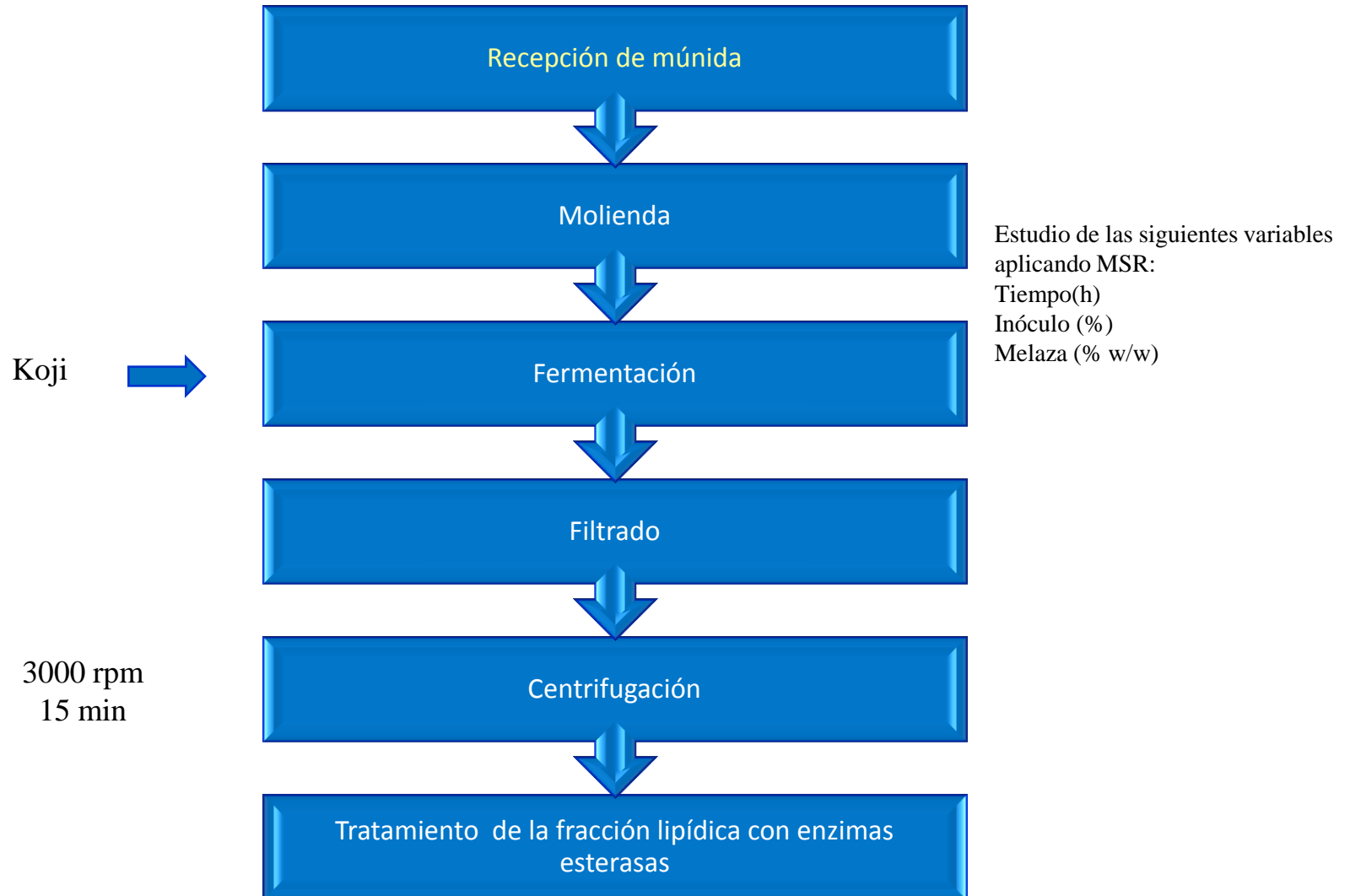


Diagrama de flujo para la obtención de fracción lipídica rica en astaxantina a partir de múnida (*pleuroncodes monodon*)



PRODUCTOS CON VALOR AGREGADO



Instituto
Tecnológico
de la Producción



Astaxantina en aceite



Snack marino



Saborizante
sazonado



Saborizante natural



Salsa marina picante



Colorante marino



Salsa marina picante



Mermelada marina

INFORMACIÓN NUTRICIONAL MÚNIDA Y PRODUCTOS

Instituto
Tecnológico
de la Producción

Composición Química Proximal	Múnida	Mermelada	Snacks	Saborizante sazonado	Saborizante natural	Salsa natural	Salsa picante
Humedad (%)	71.7	37.74	7.4	6.7	5.4	70.45	70.32
Proteínas (%)	11.2	6.03	25.6	24.6	38.7	5.13	5.47
Grasas (%)	7.4	3.96	15.6	14.5	24.4	13.24	14.24
Cenizas (%)	5.3	3.43	26.1	28.5	17.5	4.31	3.33





Instituto
Tecnológico
de la Producción

GRACIAS