

De: COIN <coins@principal.unjbg.edu.pe>
 Para: ALIHIDRO S.A.C. <alhidro@mail.cosapidata.com.pe>
 Fecha: Lunes 11 de Octubre de 1999 10:16 AM
 Asunto: RE: Aceite de Hígado de Pescado

Sr. Francisco Miranda

Estimado señor Miranda me es grato saludarle cordialmente y a la vez agradecerle por la getileza que ha tenido usted en enviar vuestra comunicación en la cual se me hace consulta hacerca del aceite de la especie Grimera (Hydrolagus sp). No he podido darle respuesta oportunamente por motivos de viaje y a mi regreso me encuentre con esta grata sorpresa.

Me alegra bastante que esten trabajando con especie que recien comienzan ha explotarse, nosotros por aca tenemos alguna experiencia con la explotación del Bacalao de profundidad, aunque es bastante corta por cuanto a la actualidad no hay capturas. La otra especie más bien no es conocida, al parecer es una especie magra cuyo contenido graso esta mayormente en el hígado. Deacuerdo a los análisis que usted me presenta difiere mucho de las especies que se explotan regularmente en nuestro medio tales como la sardina y la anchoveta las cuales se caracterizan por tener el tejido en la parte subcutaneas ricas en acidos grasos polisaturados (alrededor del 35%) en cambio en el aceite de la quimera está alrededor del 14%. Para nosotros son desconocidos el ACIDO HIDNOCARPICO, ACIDO HIRAGONICO y en los aceites que se conocen muy pocos reportan el ACIDO HEXADECATETRAENOICO, que por lo visto se trata de un acido graso con 4 enlaces dobles. Desde mi punto de vista considero que este aceite eventualmente si podria usarse en la alimentación humana, lo que si desconozco su utilidad como lubricante de máquinas, los cuales se caracterizan por una gran estabilidad ante la oxidación; considero que si se quisiera utilizar como tal es necesario estabilizarlo inicialmente porque como ud. verá alrededor del 78% de los ácidos grasos son insaturados los cuales son bastante frágiles a la ruptura de sus dobles enlaces y a la formación de peroxidos los cuales forman a la vez cadenas y el aceite se transforma físicamente tomando una textura a la de una goma, es decir se plastifica por eso considero que lo primero que se debe hacer es estabilizar el aceite con algun antioxidante fuerte. El indice de yodo no refleja claramente el grado de insaturación de ese aceite el cual es bastante grande.

Respecto al mercado desgraciadamente no le puedo ayudar porque desconozco las empresas que podrían comprar, algun tiempo estuve relacionado con una empresa Noruega que producen capsulas de aceite de pescado que contiene acidos grasos del grupo Omega 3 (ACIDO EICOSAPENTAENOICO, ACIDO DOCOSAHEXAENOICO principalmente) pero este aceite tiene un bajo contenido de estos acidos grasos. Por otro lado estoy informado que el aceite que se extrae de las pepitas de la uva es empleado como lubricante para relojería y más o menos tiene las mismas características por lo que pudiera ser que sea bueno ver esta posibilidad me parece que seria conveniente consultar en la facultad de ingeniería petrolera de la UNI, quienes son expertos en petroquímica y creo que ellos le podrian dar un mejor alcance. Aquí nosotros no tenemos bibliografía al respecto por cuanto no hay facultades que se dediquen a estos menesteres. El suscrito es ingeniero pesquero de profesión y me dedico a la tecnología de alimentos de origen marino, en este campo me especialice.

Al margen de esto debo comunicarle que tengo bastante interes en el bacalao de profundidad (Dissostichus eleginoides) por cuánto estabamos haciendo un trabajo de investigación que por la falta de capturas ha quedado trunco; estabamos haciendo el estudio tecnológico de esta especie, entre otras cosas su rendimiento, su deterioro a través del tiempo de almacenamiento, etc. Los datos que obtuvimos fue solamente de dos capturas, por eso quisieramos saber donde están realizando la pesca y ver la posibilidad de continuar dicho trabajo; tambien me gustaria conocer más acerca de la especie Quimera, acerca de su carne, de su constitución física, etc.

Si ud. desearía que nosotros hagamos algún estudio con el aceite de la Quimera le rogaría que

se sirva ud. enviarnos una muestra para ver su estabilidad lo cual le podemos reportar en el futuro.

Nuestra dirección postal es la siguiente:
Universidad Nacional Jorge Basadre Grohmann - Consejo de Investigación
Ciudad Universitaria - Calle Miraflores s/n
Tacna - Perú

En la espera de su grata respuesta quedo de ud.

Muy atentamente,

Quiterio Valencia Mecola
Ing. Pesquero

Director
Instituto de Estudios
Científicos y Tecnológicos
Tacna
Perú
Teléfono
051-544-5445
Fax
051-544-5445

Chimera Lever Oil Specifications.

A. Fatty acid composition.

Miristic Acid. 1.38 %
Palmitic Acid. 14.25 %
Palmitoleic Acid. 8 %
Hidnocarpic Acid. 0.53 %
Hiragonic Acid. 1.94 %
Hexadecatetraenoic Acid. 0.98 %
Estearic Acid. 4.60 %
Oleic Acid. 50.67 %
Linoleic Acid. 1.03 %
Linolenic Acid. 0.80 %
Gadoleic Acid. 4.59 %
Araquidonic Acid. 1.07 %
Eicosapentanoic Acid. 2.08 %
Docosenoic Acid. 1.28 %
Docosapentaenocico Acid. 1.68 %
Docosahexaenoico Acid. 3.5 %

B. Chemic analysis.

Fat. 99.95 %
Moisture + Impurities. 0.05 %
Acidity. (Oleic Acid.) 0.27 %
Insoluble impurities. 0%
Iodine value. 101
Antioxidant (mg/Kg) 0.76 %

C. Saturation features.

Saturated. 20.23 %
Monounsaturated. 64.54 %
Poly unsaturated .13.61 %
Not undentify. 1.61 %

Dirección
Calle Gaddi
Nº 196
San Borja
Lima 41
Perú

Teléfono
51-1 - 475-7449
51-1 - 224-6211

Fax
51-1 - 224-4656

E-Mail
alhidro@mail.cosapidata.com.pe