




El Vigia > Noticias > Información general

Buena cosecha de camarón

Por Elizabeth Vargas / EL VIGÍA 
2007-11-18 00:00:00

Ensenada, B. C. Alrededor de 250 toneladas de camarón fueron cosechadas en las 22 granjas camaroneras de Baja California, logrando, además de rendimientos importantes, una sanidad óptima para el consumo humano.

El Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California destacó que la cosecha de camarones de acuicultura se consolida y ha cumplido con los estándares de sanidad.

Apenas hace unas semanas concluyó en la entidad el ciclo de cultivo de camarón blanco (*L. vannamei*), en el cual operaron 22 granjas.

De éstas, dos se encuentran en San Felipe y utilizan agua de mar, 18 se localizan en Mexicali, donde lo cultivan con agua dulce, de baja salinidad y las dos restantes se ubican en San Quintín, donde se utiliza agua de pozo para el cultivo.

A lo largo de este año, en las cosechas, las tallas alcanzadas fueron 51/60, 41/50 y 36/40 principalmente, con precios a menudeo que van desde los 65 hasta los 100 pesos.

De acuerdo con los datos de la misma oficina, la producción total de la entidad fue de 250 toneladas de camarón, las cuales fueron analizadas bacteriológicamente de acuerdo con la normatividad vigente (NOM-029-SSA1-1993) en el Instituto Nacional de Pesca (INP) a través del Centro Regional de Investigación Pesquera (CRIP).

Se trata, con este procedimiento, de asegurar la inocuidad del producto terminado y dar seguridad a los consumidores finales.

En el proceso, todas las granjas cumplieron satisfactoriamente las especificaciones en los monitoreos que realizó el Comité Estatal de Sanidad Acuícola e Inocuidad de Baja California.

Dentro de los logros obtenidos por dicho Comité, por primera ocasión se logró analizar el 100% de los lotes de postlarvas de camarón introducidas al Estado con fines de acuicultura, para la detección del virus de la mancha blanca (White Spot

S =

Syndrome Virus).

Esta es una enfermedad de alto impacto en la acuicultura que ha causado pérdidas millonarias en otros estrados del país y en otras naciones del mundo que producen este crustáceo.

En este plazo se realizaron análisis bacteriológicos de agua y de producto de cada una de las granjas y de diversos puntos del río Colorado, que surte de agua a las unidades de producción del valle de Mexicali.

Este monitoreo es para detectar rastros de contaminación, control de residuos tóxicos y análisis en fresco de los organismos durante el ciclo de cultivo.