

USO DE PIGMENTOS EN SALMONES

Miguel Escobar

Evelyn Israel F.

Bárbara Leiva A.

Andrés Preisler E.

- El color de la carne es importante en la comercialización (debe ajustarse a la preferencia de los mercados)
- Los porcentajes de adición de pigmentos deben considerar el costo de este insumo.
 - En Chile alcanza de un 15 a un 20% del valor total del alimento.
- Métodos cualitativos y cuantitativos para la medición de pigmentos Cromatografía líquida de alta resolución también conocido como HPLC

CAROTENOIDES Y COLOR EN SALMONÍDEOS

- Fuentes de astaxantina
 - Formas de presentación, pureza y concentración
 - Estabilidad durante el almacenaje y proceso industriales
- Fuentes comerciales de carotenoides
 - Levaduras, microalgas, crustáceos, plantas
 - Producción *De novo* de carotenoides
 - Astaxantina y cantaxantina



- Funciones nutricionales de los carotenoides
 - Funciones nutricionales
 - Calidad de las ovas y desarrollo embrionario
 - Crecimiento y sobrevivencia
 - Salud e inmunidad
 - Provitamina A



Factores que afectan la pigmentación

- Factores del animal
 - Absorción
 - Factores genéticos
 - Peso del pez
 - Maduración sexual
 - Estatus de salud del pez



- Factores del alimento
 - Contenido de lípidos
 - Tipo de lípidos
 - Fabricación del alimento
 - Tipo y nivel de pigmento
 - Período de entrega del alimento



- Factores ambientales
 - Temperatura del agua
 - Calidad del agua
 - Salinidad

A close-up photograph of a person's hands holding a large, silvery fish, likely a trout or salmon, in a shallow stream. The fish is the central focus, with its scales catching the light. The background shows the rocky and pebbly bed of the stream and some greenery.

Definición del producto final

- El mercado
- La especie