

# 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