

# ACUICULTURA

## PRODUCCIÓN DE CAVIAR A PARTIR DE PEJERREY

### PROPUESTA TECNOLÓGICA

Producción de caviar de calidad mediante la obtención de ovas de pejerrey de mar, con el objeto de dar un valor agregado a esta especie, desarrollando un nuevo producto para el mercado gastronómico de la Región de Los Lagos.

### ESTADO DE DESARROLLO

Prototipo desarrollado.

### BENEFICIOS Y VENTAJAS

El pejerrey de mar, posee una excelente carne y rápido crecimiento lo que lo convierte en un buen espécimen para optimizar su cultivo a nivel de escala piloto y de forma intensiva.

Una manera de dar valor agregado a esta especie de Pejerrey, es producir caviar a partir de los huevos, aprovechando un residuo que generalmente es eliminado por los pescadores durante el desviscerado. Esto permite obtener de este recurso, un mayor interés por parte de los pescadores artesanales y empresas privadas para su cultivo y explotación comercial.

### SECTORES DE APLICACIÓN

Productos gastronómicos.

### MARKET TRENDS

Ingreso de nuevas fuentes alternativas de caviar atractivos para el área gastronómica.

OTL  ULAGOS  
OFICINA DE TRANSFERENCIA Y LICENCIAMIENTO

TECNOLOGÍAS  
ULAGOS



**MARKET SIZE**  
US\$ 360 Millones  
2018 a US\$ 540  
millones al 2025



**MARKET GROWTH**  
9,8% al 2025



**MARKET SHARE**  
Norteamérica,  
Asia-Pacífica, Europa,  
Sud-América, Africa.

Héctor Toledo Muñoz

(56) 65 2322331 | <http://otl.ulagos.cl> | [otl@ulagos.cl](mailto:otl@ulagos.cl)