

ACUICULTURA

PRODUCCIÓN DE CAVIAR DE ESTURIÓN BLANCO

PROPUESTA TECNOLÓGICA

Producción de caviar de esturión blanco para desarrollar un nuevo producto para el mercado gastronómico de la Región de Los Lagos y otras partes de Chile y el mundo.

ESTADO DE DESARROLLO

Prototipo desarrollado y validado.

BENEFICIOS Y VENTAJAS

Los atractivos del cultivo comercial del esturión blanco o del Pacífico, radica en el alto valor que alcanzan sus huevos, conocidos como caviar.

La reproducción en cautiverio de la especie podría significar el inicio de un "reinado" económico similar al que tuvo el salmón en la década de los 90 en Chile.

Actualmente, la pesca de esturión se concentra en el Mar Caspio y Rusia, Kazajistán, Azerbaiyán e Irán son los mayores exportadores. Sin embargo, la explotación excesiva ha producido que esta especie se encuentre al borde de la extinción, por eso es tan relevante que países como Chile, estén desarrollando técnicas para criarlos en el sur del país.

SECTORES DE APLICACIÓN

Productos gastronómicos.

MARKET TRENDS

Ingreso de nuevas fuentes de caviar atractivos para el área gastronómica

TECNOLOGÍAS ULAGOS

OTL ULAGOS

OFICINA DE TRANSFERENCIA Y LICENCIAMIENTO



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.

Oscar Mora,
Unidad de Producción
Acuícola (UPA)