



Alliance

(<https://www.aquaculturealliance.org>).



[FEED SUSTAINABILITY \(/ADVOCATE/CATEGORY/FEED-SUSTAINABILITY\)](#)

Show de talento: Las empresas de alimentos acuícolas se muestran en el F3

Friday, 3 February 2017

By James Wright

Los ocho competidores de F3 se reúnen en Silicon Valley para reportar el progreso, colaborar y atraer a los inversionistas



Jon Duschinsky, director ejecutivo de Agriprotein-US, habló sobre un ingrediente de alimento fabricado de larvas de mosca de soldado negro. Agriprotein es una empresa con sede en Sudáfrica que es un nuevo líder en lo que llama “reciclaje de nutrientes.”

Silicon Valley – una rica zona en el sur de la Bahía de San Francisco de California – fue un anfitrión muy adecuado para la reciente reunión de innovadores y empresas de nueva creación que buscan ponerse en el mapa.

Los empresarios allí, sin embargo, no eran desarrolladores de la Red en garajes de viviendas del sector de la tecnología mostrando las más nuevas aplicaciones de teléfonos inteligentes. Eran fabricantes de alimentos acuáticos y proveedores de ingredientes alternativos de alimentos de peces de todo el mundo. En el F3 (Alimentos sin Pescado; Fish Free Feed), la gente que promovía larvas de moscas de soldado negro y microalgas tomó el centro del escenario, atendiendo a la llamada para ayudar a reducir la dependencia de la acuicultura en los recursos de peces silvestres para los alimentos.

Este centro de innovación, donde se lanzan nuevos productos a una velocidad vertiginosa y donde diariamente se establecen redes rápidas, sirvió de inspiración a los ocho concursantes del F3 esforzándose por ser el primer equipo en producir 100.000 toneladas métricas de alimento acuático con cero harinas de pescado y aceite de pescado.

“Este lugar está más en sintonía con la innovación que cualquier otro lugar en el planeta hoy en día,” dijo Kevin Fitzsimmons, el organizador del evento y profesor de la Universidad de Arizona. El evento fue anunciado como “Feed Companies Got Talent” (las Empresas de Alimentos Tienen Talento), tomando este tema prestado del popular programa de televisión.

En una sala de conferencias de hoteles en San Mateo, los inversionistas de la industria de productos de mar y los expertos en sostenibilidad escucharon una variedad de presentaciones sobre las últimas y mejores soluciones para el más grande costo de insumos de la acuicultura – el alimento – y cuestionó a los ponentes sobre los detalles de sus empresas.

Bill Foss, quien fue co-fundador del navegador de Internet Netscape y que ahora es co-propietario del restaurante de pescados y mariscos Fish de la bahía y el distribuidor TwoXSea, tiene un patrimonio de innovación y tecnología. Foss, cuyo padre trabajó para el contratista de defensa Lockheed Martin, dijo que la “mentalidad” de Silicon Valley podría catapultar a la acuicultura a una nueva era sostenible.

El equipo de Foss – que incluye el fabricante de alimentos acuáticos Star Milling Co. y los proveedores de ingredientes Alltech y TerraVia – sometió una dieta de trucha arco iris que fue desarrollada en colaboración con el experto en alimentos acuáticos, **Rick Barrows** (<https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquaculture-exchange-rick-barrows/>). Contiene, entre otros ingredientes, proteínas vegetales no-GMO, DHA algal y astaxantina de alga natural.

“Estamos en un punto sorprendente en la evolución humana y la tecnología,” dijo Foss. “Todo lo que entendemos sobre el cuerpo humano nos dice que es la máquina más compleja que podemos imaginar y aún no sabemos cómo funciona.”

Una deficiencia de ácidos grasos omega-3 en las dietas humanas ha llevado a numerosas afecciones, dijo, incluyendo artritis, cáncer, diabetes, hiperactividad y trastornos del aprendizaje, entre otros.

“Alentando las conexiones cruzadas entre estos normalmente separados segmentos puede muy bien catalizar las reacciones largamente esperadas en esta área para lograr una innovación a gran escala en ingredientes alternativos para alimentos acuícolas.”

La trucha arco iris – producida por McFarland Springs Trout Farm en Susanville, California – está siendo vendida en aproximadamente 60 restaurantes del área de San Francisco y es alabada por su textura sedosa y alto contenido de ácidos grasos omega-3. En una noche, todos los concursantes y participantes de la conferencia se reunieron en Fish. en el cercano Sausalito para una muestra.

A pesar de que “la comida es la nueva medicina,” dijo Foss, hay fuerzas económicas trabajando contra la adopción generalizada de alimentos saludables como la trucha cultivada. Una porción de seis onzas en Buy Rite cuesta menos que un latte grande en Starbucks, y sin embargo es considerada cara.

“Tenemos que gastar más en comida y menos en muebles de patio,” dijo. “[Debemos] desarrollar de inmediato alternativas de acuicultura basada en la tierra y las plantas con extrema urgencia. Estamos arrastrando los pies sobre esto – es doloroso. Es la seguridad doméstica. Si no podemos alimentar a nuestra gente tenemos un problema.”

Otros concursantes estaban igualmente esperanzados de un gran cambio en sus países de origen. May Myat Noe Lwin, gerente técnico del Consejo de Exportación de Soya de los Estados Unidos, representó a Htoo Thit Co. y al Programa de Acuicultura de Myanmar. Myanmar es un país en transición, dijo, que tiene dificultades para obtener harina de pescado. Así que trabajar con ingredientes alternativos es más que todo una necesidad.

“En Myanmar, la acuicultura llegó tardíamente en comparación con otros países,” dijo, agregando que puede ser difícil convencer a los productores a aceptar ingredientes de reemplazo, a pesar de que no tienen mucha opción. “Espero ver que el F3 será reconocido como más sostenible y que los productos de mar cultivados de esa manera recibirán una consideración adicional.”

Varios inversionistas interesados en el espacio acuícola tomaron notas durante las presentaciones, incluyendo a David Tze, CEO de Aquacopia Management LLC en Nueva York. Tze, que planea lanzar un fondo de búsqueda dirigido a ingredientes alternativos para la acuicultura, dijo que la experiencia de tres días en Silicon Valley fue una “asamblea notable, reflexiva y única.”

“Creo que resultará ser muy poderoso que una gran variedad de participantes fue reunida, todos juntos: pioneros de ingredientes alimenticios, fábricas de alimentos, productores acuícolas gigantes, intereses nacionales, jugadores extranjeros, proponentes de la biología sintética, gente de Silicon Valley, inversionistas de impacto y capitalistas de riesgo” dijo él. “Fomentar las conexiones de cruce entre estos segmentos normalmente separados puede muy bien catalizar las reacciones que se esperan desde hace mucho tiempo en esta área para lograr una innovación a gran escala en ingredientes de alimentos alternativos para la acuicultura.”

Tze dijo que su creencia en las perspectivas de inversión para este sub-sector ha crecido desde su inversión inicial en 2005. A medida que los proveedores y los fabricantes aumentan sus operaciones, “sólo sirve para fortalecer esta creencia,” dijo.

Una de las emocionantes presentaciones provino de Agriprotein, una empresa con sede en Sudáfrica que es líder en lo que llama “reciclaje de nutrientes.” Usando larvas de mosca alimentadas con abundantes desechos de alimentos y sub-productos, Agriprotein seca y procesa las larvas en un ingrediente alimenticio nutritivo. Jon Duschinsky, director ejecutivo de Agriprotein-US, fue claro acerca de la misión de la compañía: “Sabemos que tenemos una crisis inminente. Es aquí, es real y ya estamos en modo de pánico.”

Con unos 600 millones de toneladas de residuos de alimentos que van a vertederos cada año, la compañía espera reciclar parte de esos nutrientes desperdiciados en la cadena alimentaria a través de la acuicultura.

“No es una ciencia de cohetes espaciales; es la naturaleza,” dijo. “La naturaleza ha estado haciendo esto durante millones de años. El truco está en comercializarlo.” La Unión Europea recientemente permitió el uso de insectos en los alimentos acuícolas, y la compañía planea operar cinco fábricas en los Estados Unidos, Sudáfrica y Vietnam.

Los peces que son alimentados con el producto “dieta evolutiva” MagMeal de Agriprotein se beneficiarían de los péptidos anti-microbianos y grasas beneficiosas que ayudan al sistema inmunológico. Robert Walberg, director de la compañía, dijo que el producto tiene un perfil de aminoácidos similar a la harina de pescado, y agrega que la lisina y la metionina no tienen que ser suplementadas.

“Este insecto aquí, lo sé, será tan importante como la abeja en las próximas décadas,” dijo Walberg. “Tiene tanto potencial para ayudarnos.”

Gorjan Nikolik, analista de productos de mar de Rabobank, dijo a los asistentes a la reunión en San Mateo lo que todos en la sala ya sabían: Para duplicar la producción acuícola global, como muchos creen que es lo que se debe hacer para alimentar a unos 9 mil millones de personas en el planeta dentro de 30 años, se deben encontrar ingredientes alternativos para los alimentos y su producción debe ser llevada a escala.

“Los peces de desecho o morraya no son definitivamente sostenibles – es una industria que necesita ser reemplazada. Y la harina de pescado no es mala, si está bien administrada,” dijo. “Pero es sólo un pequeño porcentaje de lo que necesitamos.”

Según los datos de Nikolik, sólo el 9,5 por ciento de los alimentos acuáticos son harina de pescado y aceite de pescado. Hay mucho espacio para nuevas innovaciones en el sector, dijo.

Con la acuicultura responsable, podemos “comer mejor, vivir más tiempo y sentirnos mejor, mientras creamos puestos de trabajo y reducimos las emisiones de dióxido de carbono,” dijo Foss. “No se puede obtener una solución más afortunada que esa.”

[@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate).

Author



JAMES WRIGHT

Gerente Editorial
Global Aquaculture Alliance
Portsmouth, NH, USA

james.wright@gaalliance.org (<mailto:james.wright@gaalliance.org>).

