Harina de Pescado para Alimentación Humana*

Los romanos, que construyeron carreteras y acueductos que han durado dos mil años, también produjeron un suplemento alimenticio que no duraría. Fue el *líquimen,* nutritivo pero mal oliente polvo obtenido moliendo pescado previamente secado al sol.

Los romanos fueron maestros de la construcción, pero no pudieron deodorizar el pescado. La ciencia moderna, sin embargo, puede hacerlo. El producto recibe el nombre de concretado de proteína de pescado (FPC). Los Estados Unidos tienen la esperanza que el FPC ayudará a alimentar a millones de desnutridos alrededor del mundo.

Como medida inicial la Agencia para el Desarrollo Internacional (AID) de los Estados Unidos ha firmado un contrato por novecientos mil dólares con Alpine Marine Protein Industries Inc., de Newbedford, Massachusetts, para proporcionar 2'142,850 libras de concentrado de proteínas para programas de demostración en países en desarrollo que reciben ayuda de los Estados Unidos.

Las cosechas de cereales tales como trigo y arroz actualmente suministran la mayor parte de proteínas del mundo, pero los cereales frecuentemente son insuficientes en los esenciales aminoácidos. Hallazgos recientes indican que la escasez de estas sustancias en la dieta de la gente joven puede afectar el pleno desarrollo de su capacidad mental así como de su cuerpo. Un funcionario de un país subdesarrollado se quejaba recientemente que su nación estaba produciendo literalmente millones de "sub humanos".

Pequeñas cantidades proporcionan grandes beneficios

Para proporcionar tanto una cantidad adecuada como un apropiado balance de aminoácidos, se necesita, como suplemento proteína, barata adicional. En combinación con los productos de trigo y maíz, incluyendo pan, tortillas, fideos, etc., el FPC proporciona todos los aminoacidos esenciales para el

crecimiento de los niños. Pruebas conducidas en Chile han demostrado que tan sólo 10 gramos (unas pocas cucharadas por día) de FPC aseguraban el crecimiento normal para el niño promedio. Los jóvenes y adultos aceptaban facilmente pan fortalecido con 9% de FPC y fideos con 10%.

El FPC se obtiene extrayendo grasas y aceites del pescado completo y luego secándolo y moliendo el residuo hasta obtener un polvo fino. Se requieren seis libras de pescado para hacer una libra de FPC. Una libra de FPC es el equivalente proteínico de 5.5 libras de carne de res o 2.5 libras de leche en polvo desgrasada. A diferencia de otros alimentos animales, el FPC no requiere refrigeración o facilidades especiales de almacenamiento. Y, felizmente, es completamente insípedo, inodoro e incoloro. "Tú ni siquiera sabes que está allí", comentaba un funcionaro de AID después de probar pan y galletas fortificadas con FPC.

El administrador de AID, WIliam S. Gaud, dice "Esta Empresa tiene doble significado: Proporciona otra arma en la guerra contra el hambre, y también estimula mayor participación de la empresa privada en el esfuerzo masivo para combatir la desnutrición mundial".

La construcción de plantas privadas en los países en desarollo se considera la mejor forma de popularizar y distribuir el concentrado proteínico. Bajo un contrato por 268,073 dólares, AID está conduciendo estudios de factibilidad en Chile y Corea, ambos grandes productores de la abundante merluza que se emplea en el concentrado, para determinar la mejor forma de comercialización y uso del FPC. El propósito del estudio por firmas americanas será interesar a la industria privada local para unirse con los procesadores de alimentos de los Estados Unidos en la manufactura y distribución del aditivo.

Mientras tanto, AID canalizará la mayor parte de su producción inicial de FPC a través del programa "alimento para la libertad" que suministra alimentos de los Estados Unidos a los países en desarrollo. La proteína de pescado será introducida a los programas locales de alimentos a través de las agencias voluntarias que distribuyen otros alimentos financiados por AID.

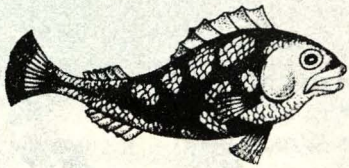
Uno de los primeros objetivos de AID será bajar el costo del concentrado de pescado. El costo actual llega en promedio a 42 centavos la libra. AID espera que la expansión de producción y mercado hará bajar el costo a 25 centavos dentro de un futuro previsible, añadiendo menos de un centavo al precio de una rebanada de pan.

Vastos recursos disponibles

Los recursos pesqueros disponibles para las naciones en desarrollo son enormes. Los expertos estiman que la presente producción mundial podría ser incrementada hasta 250 millones de toneladas. Si se convirtiera a concentrado sólo un pequeño porcentaje de este potencial, se podría salvar a

millones de la malnutrición que detiene el crecimiento y entorpece la mente.

El Consejo Nacional de Recursos Marinos y Desarrollo de Ingeniería ha informado que la malnutrición en proteínas aflige a la mitad de la explosiva población mundial. De acuerdo al Consejo, el esfuerzo para extraer proteínas adicionales del mar merece amplia prioridad. Y lo está obteniendo.



* De *Sea Frontiers.* Traducción por el vicealmirante (r) Ricardo Zevallos Newton


A través de los años
seguimos conquistando su paladar
Tradición de Buen Sabor
Fábrica de Fideos Cogorno
Ventas: Av. Venezuela 120
La Perla Telf. 650778
Cogorno