

A large school of anchovies swimming in the water, viewed from above. The fish are silvery and elongated, moving in a coordinated pattern. The water is a deep teal color.

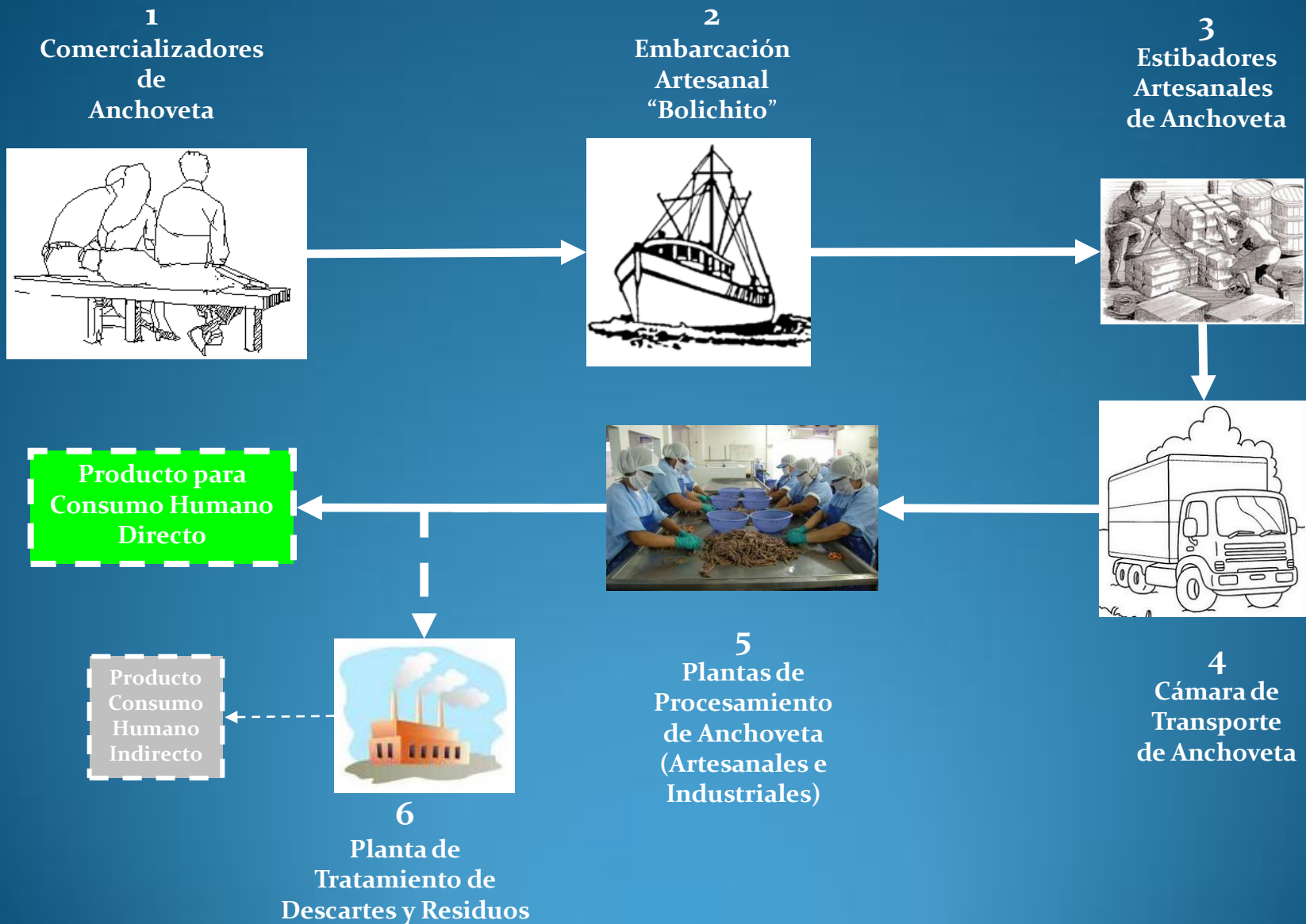
ANCHOVETA

Pesca Artesanal, Nutrición y Generación de Microeconomías

*Asociación Pesquera
para el
Consumo Humano Directo*



“La Cadena de Valor de la Pesca Artesanal para la Anchoveta ...”



Pesca: Desarrollo sostenible



Anchoveta, la gran alternativa

El mar peruano es el más productivo del mundo (Bakun & Weeks 2008) y ha tenido un rol protagónico en nuestra historia; evidencias actuales, indican que el surgimiento de la cultura andina tiene origen costero (Feldman 1985, Stanish 2001) y el consumo de anchoveta por los antiguos peruanos, tuvo decisiva influencia en su desarrollo cultural.



Anchoveta, la gran alternativa

Algunos consumos per cápita de pescado:

Portugal	60 kg
Japón	50 kg
España	30 kg
China	26 kg
Perú	22 kg
Promedio Mundial	17 kg

Anchoveta, la gran alternativa

A pesar de su inmensa riqueza marina, en el Perú uno de cada dos niños entre cero y cinco años sufre de anemia y dos de cada diez de desnutrición crónica (ENDES 2010).

Un pueblo con serios problemas de nutrición frente al mar más rico del mundo



Arkus

Anchoveta, la gran alternativa

- Por que es mejor la anchoveta para la nutrición de nuestros niños???



Anchoveta, la gran alternativa

Es un alimento completo, cada 100 gramos de anchoveta contienen un aproximado de:

- 70 grs. de agua
- 20 grs. de proteína
- 3.3 grs. de grasa saturada
- **3.0 grs. de Omega 3 y 6**
- **1.9 grs. grasa no saturada**
- 1.2 grs. sales minerales
- 185 kcal

Contiene **todos los minerales esenciales** para una buena nutrición

Anchoveta, la gran alternativa

El consumo de 100 gr de anchoveta por día representaría un aproximado de 36 kilos al año; unos 146 soles a precios actuales.

Anchoveta, la gran alternativa

Productos que elaboramos:

1. La Saladita
2. Galletas y panes enriquecidos con Concentrado Proteico de Pescado (CPP)

Anchoveta, la gran alternativa

1. La Saladita:

Es anchoveta descabezada, eviscerada, que ha sido sometida a un proceso de salado y posterior curado, luego es envasada en bolsas selladas al vacío o en baldes de 5 o 20 Kg.

No requiere refrigeración y tiene una vida útil de seis meses.



Anchoveta, la gran alternativa

Desalado:

Se recomienda colocar la Saladita en agua potable por 6 a 8 horas en una proporción de 4 partes de agua por 1 parte del producto. Una vez desalado puede prepararse cualquier plato al igual que un pescado fresco.

Anchoveta, la gran alternativa

Ventajas:

- **Bajo precio.-** Su precio en comparación a otras fuentes de proteína animal es considerablemente menor.
- **Altamente nutritivo.-** De 21% a 22% de proteínas de primera calidad.
- **Fácil conservación.-** No necesita refrigeración para su almacenamiento con un período de vida útil de seis meses a temperatura ambiente.
- **Fácil preparación.-** Se puede consumir igual que cualquier pescado fresco.
- **Fácil transporte.-** Puede transportarse sin necesidad de camiones refrigerados.
- **Disponibilidad de materia prima.-** La anchoveta, especie abundante en nuestro mar, es la materia prima básica.

Comparación de la Saladita con otras fuentes de proteínas

	Carne Pescado (Saladita) 100 gr.	Carne Vacuno 100 gr.	Carne de Pollo 100 gr.	Leche 100 gr.
Proteínas	21.0%	18.0%	17.0%	3.7%
Grasa	8.5%	6.1%	7.1%	7.5%
Agua	70.0%	75.0%	75.0%	88.0%
Precio Aprox.	S/. 4.0 Kg.	S/. 12.0 Kg.	S/. 6.0 Kg.	S/. 2.00 lt.
Rendimiento	95%	70%	40%	4 tazas por lt.
Costo por Punto de Proteína	S/. 0.021	S/. 0.095	S/. 0.088	S/. 0.135
Consumo Frecuente	SI	NO	SI	SI?
Requiere Refrigeración	NO	SI	SI	SI

Anchoveta, la gran alternativa

Costo por gramo de proteína

	Proteína	Grasa	S/. por gramo de Proteína
Carne de vacuno	18.1	6.1	0.095
Carne de pollo	17.0	7.1	0.088
Leche	3.7	7.5	0.135
Anchoveta salada	21.0	8.5	0.021



Anchoveta, la gran alternativa

2. Galletas y Panes Enriquecidos con CPP

Concentrado Proteico de Pescado (CPP), Es un concentrado estable de proteínas de anchoveta con sabor y olor característico, elaborado en base a pescado fresco refrigerado, del que se ha separado la mayor proporción de agua y el aceite contenido, obteniéndose un polvo fácil de transportar y almacenar por largos periodos de tiempo sin deteriorarse.

Su composición aproximada es:

Proteínas	75% - 80%
Grasas	8% - 10%
Humedad	8%
Digestibilidad	94% - 98%

Es necesario indicar que el 60% de la grasa contenida en el CPP, está constituida por omega 3 y 6, elementos esenciales para la nutrición humana.

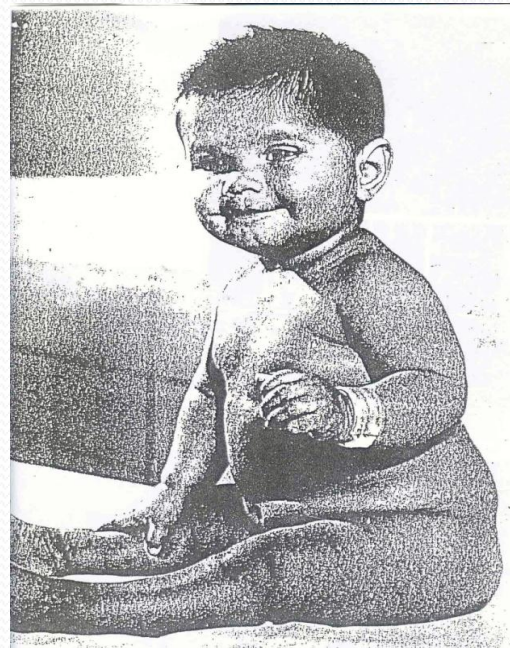
Galletas y panes enriquecidos con CPP

Bondades del Concentrado Proteico de Pescado: el caso Isabelita

Un caso dramático visto por los médicos del “Centro de Investigación de Nutrición Infantil” (actualmente: Instituto de Investigación Nutricional) es el de Isabelita. Niña de ocho meses de nacida, quien a su ingreso a la clínica Anglo-Americana en 1960, contaba con sólo 3.5 Kg. de peso. Su diagnostico era “Marasmo” o el peor grado de desnutrición”.



Tras cuatro meses de tratamiento en base a una dieta de fideos enriquecidos con 10% de Concentrado Proteico de Pescado, Isabelita subió 6.5 Kg.



Isabelita con un año de edad y 9 Kg. de peso y su triunfo contra la desnutrición

Anchoveta, la gran alternativa

La ración proteica diaria, requerida por el ser humano es de 0.8gr de proteína por Kg. de peso (OMS), donde el mínimo requerido de proteína de alta calidad (pescado, huevos, leche) es del orden del 35%. En este marco, el requerimiento diario de proteína para un niño de 20 kg, es de 16 gr, de los cuales 6 gr. deben ser proteína animal de alta calidad, esta ración se complementa con las proteínas vegetales, carbohidratos y otros elementos propios de los alimentos que serán enriquecidos con el Concentrado Proteico de Anchoveta.

Esto significa que 1 Kg. de Concentrado Proteico de Pescado, cubre el requerimiento de proteínas de alta calidad de 120 niños, con un **costo de 0.0208 dólares por niño, constituyéndose en la proteína animal de mayor calidad y menor costo.**

Anchoveta, la gran alternativa

INFORME DE ENSAYO

ALIMENTOS ENRIQUECIDOS CON CONCENTRADO PROTEICO DE PESCADO (CPP)

Ensayos	Panes	Galleta salada	Galleta dulce
Concentración (CPP)	12% de CPP	12% de CPP	12% de CPP
Proteína	14.4 %	17.0 %	14.2 %
Humedad	6.2 %	5.0 %	1.2%
Grasa	7.8 %	16.0 %	25.9 %
Cenizas	3.8 %	3.9 %	3.8 %

100 gramos de panes o galletas enriquecidas contienen:

Proteína : 8.4 gramos
Grasa : 1.2 gramos
Omegas (3, 6) : 0.72 gramos

