

Proyecto apoyado por Corfo y financiado por el Gobierno Regional de Coquimbo a través del Fondo de Innovación para la Competitividad.

Nº4 /Noviembre 2019



Proyecto

“Oportunidades y potencial de desechos de Jibia y Ostión, en la Región de Coquimbo”

Los bioproductos hidrolizados proteicos, colágeno y omega 3 de origen marino fueron puestos bajo la lupa, asumiendo que se requiere no sólo generar las capacidades productivas a nivel regional, sino también abrir canales de comercialización en mercados que ya son competitivos. Si bien en este proyecto se observaron en general las tendencias globales

y continentales, por zona geográfica se privilegió el análisis de Norteamérica y Asia Pacífico, siendo Estados Unidos y China, respectivamente, los países más atractivos, dado el crecimiento de las categorías asociadas a estos bioproductos y los canales comerciales ya establecidos con esos mercados.





La búsqueda de productos de origen natural y con propiedades para la salud, acompañadas de fenómenos demográficos como el envejecimiento de la población, permiten visualizar un atractivo crecimiento para el mercado de estos bioproductos de origen marino.

Dada la inquietud de las empresas interesadas, se analizó también la taurina, que es un compuesto que está incrementando su participación en categorías como alimentos de mascotas y bebidas energéticas, aunque prevalece el origen sintético sobre el natural y esto sigue siendo un escollo para su posible desarrollo.

Los otros tres bioproductos están relacionados entre sí en el proceso productivo, siendo los hidrolizados proteicos los que inician la cadena, requiriendo una tecnología menos sofisticada, para luego -con mayor inversión y especialización- poder obtener colágeno marino, con el omega 3 como producto secundario en cualquiera de los dos casos. Esto permite proyectar una planta multipropósito, que sea capaz de procesar hidrolizados proteicos, colágeno y aceite omega 3.

De este modo se podría valorizar desechos del procesamiento de la jibia y el ostión, evitando que lleguen a los vertederos. Así, no sólo completarían un

círculo virtuoso de producción, sino que podrían incorporarse a las industrias de alimentación (como ingrediente funcional), nutraceuticos, cosmética y farmacéutica, que se cuentan entre las categorías más dinámicas a nivel global.

Tendencias de consumo como la búsqueda de productos de origen natural y con propiedades para la salud, acompañadas de fenómenos demográficos como el envejecimiento de la población, permiten visualizar un atractivo crecimiento para el mercado de estos bioproductos de origen marino más allá de nuestras fronteras y con el sello “elaborado en” Región de Coquimbo. La finalidad sería -al menos en esta proyección a 10 años- ser proveedor de las grandes compañías que los emplean como insumo.

Independiente de que se puedan utilizar otras fuentes de materia prima, como los desechos de pescado, la oportunidad verificada en este proyecto demuestra el potencial de los descartes de la jibia y el ostión del norte para los bioproductos señalados. Una posibilidad que puede significar una nueva línea de negocios para las empresas que ya poseen plantas de esos productos de la pesca o





acuicultura, o bien para un tercero que quiera desarrollar esta producción, generando a la vez un aporte ambiental, social y económico para la región.

Teniendo a Subpesca y a la AIP (Asociación de Industriales y Armadores Pesqueros de la Región de Coquimbo) como impulsores de este proyecto, y a Scallop Chile, Invertec Ostimar, Pesquera Villa Alegre, Cooperativa Guayacán, Programa Estratégico Regional MásMar, Centro de Innovación Acuícola AquaPacífico, Asociación de Empresas Biotecnológicas de Chile- ASEMBIO, como beneficiarios e interesados, se presentó en los Talleres de Difusión del día 14 de noviembre, los resultados de los estudios de mercado y prefactibilidad económica de las oportunidades identificadas.

Principales Resultados

Bajando la estimación a números, se indica una Tasa de Retorno del 23,5% para una inversión inicial superior a los USD 3 millones, con un retorno de la inversión a los 5 años. Esto, sobre la propuesta de una planta multipropósito capaz de procesar 6.000 toneladas por año de desechos de jibia y ostión para obtener hidrolizados proteicos, colágeno y aceite omega 3, teniendo a este último compuesto como producto secundario.

Asimismo, se propone un proceso escalonado para ir de la menor a la mayor sofisticación y complejidad, tanto en la elaboración como en el acceso a los mercados. El primer escalón sería el de la obtención y extracción de hidrolizados proteicos, contemplando comercia-



Talleres de Difusión del día 14 de noviembre, los resultados de los estudios de mercado y prefactibilidad económica de las oportunidades identificadas.



lizar, al primer año de funcionamiento, cerca de 16 toneladas de hidrolizados proteicos y 4 toneladas de aceite omega 3 de baja concentración. En los años siguientes de la operación, se incorporaría el colágeno en forma progresiva, hasta llegar a un régimen que se sitúe por sobre las 50 toneladas de venta anual.

Desde esa planta, que se recomienda ubicar en el Parque industrial El Chañar (por cercanía y accesibilidad), los compuestos bioactivos iniciarían su camino rumbo a los mercados internacionales. Para los hidrolizados proteicos de origen marino, el horizonte es un mercado que el 2018 alcanzó un valor de USD 29,3 millones y que se estima crecerá a una tasa del 10%, para llegar a los USD 47,3 millones en 2023. En categorías posibles, sus oportunidades están en nutrición infantil, nutrición clínica, control de peso y alimentación animal; donde la recomendación también es un abor-

daje escalonado, partiendo por la alimentación animal, que tiene menores restricciones.

La gran apuesta, indispensable para el valor agregado y la rentabilidad de este negocio, es el ingreso al mercado del colágeno marino, estimado en USD 642 millones en 2018, para un volumen transado que en 2019 llega a 638 mil toneladas. Con un crecimiento a tasas de 7,44%, se calcula que llegaría a los USD 983 millones para el año 2024. Si bien el colágeno de origen bovino tiene un menor precio, el riesgo de enfermedades asociadas y el mayor nivel nutricional del de origen marino, contribuyen a una visión optimista respecto al potencial de este mercado. La nutrición, la cosmética (en particular las cremas antiarrugas) y los productos farmacéuticos, son las principales categorías a abordar, teniendo la mira puesta en los mercados de Norteamérica y Asia Pacífico.

Cabe destacar que, por sí solo, Estados Unidos representa el 18% del mercado mundial del colágeno de origen marino.



La gran apuesta, indispensable para el valor agregado y la rentabilidad de este negocio, es el ingreso al mercado del colágeno marino, estimado en USD 642 millones en 2018, para un volumen transado que en 2019 llega a 638 mil toneladas.



En términos globales, y debido a las diversas industrias en que se utiliza el omega 3, aspira a un mercado valorizado en US\$34,7 billones (miles de millones), lo que representa aproximadamente un 14% del PIB de Chile.



En términos globales, y debido a las diversas industrias en que se utiliza el omega 3, el que sería el producto secundario aspira a un mercado valorizado en US\$34,7 billones (miles de millones), lo que representa aproximadamente un 14% del PIB de Chile. Fórmula infantil, alimentos y bebidas con DHA o EPA añadido, suplementos nutricionales, productos farmacéuticos, nutrición clínica y suplementos de alimentación para mascotas, se cuentan en la amplia gama de posibilidades para su comercialización.

Imprescindible será contar, no sólo con la infraestructura, sino también con el equipo humano capaz de emprender una tarea que requiere abrir un nuevo camino en una industria hoy enfocada en el commodity de la pesca y acuicul-

tura. El desafío es mayor, ante las complejidades propias de un negocio totalmente distinto, pero las ganancias -no sólo económicas- pueden ser muy relevantes para la Región de Coquimbo, que bien puede transformarse en un ejemplo para todo el país.

No será lo mismo para el pescador, el cultivador y para todos los que integran esta cadena de la pesca y la acuicultura en la Región de Coquimbo, saber que el fruto -y en este caso el desecho- de su trabajo también puede tener un destino así de virtuoso.