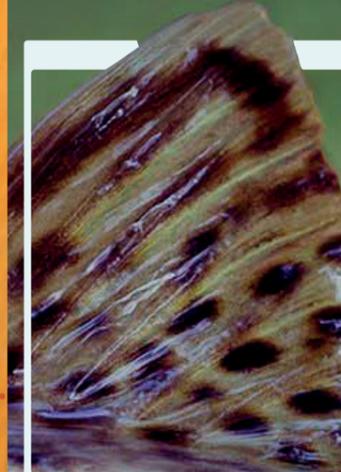


# Pigmentos

En el hemisferio norte los salmones silvestres de vida libre presentan un color predominantemente rojizo si han sido pescados más hacia el norte, o mayoritariamente anaranjados si lo han hecho más hacia el sur. Lo anterior dependerá de los tipos de crustáceos con los que estos salmones se alimentan, que suelen ser el krill (aporta el pigmento rojizo) o el camarón (aporta el color naranja). Estos crustáceos son ricos en astaxantina, un pigmento que le proporciona el color o tonalidades características al salmón.

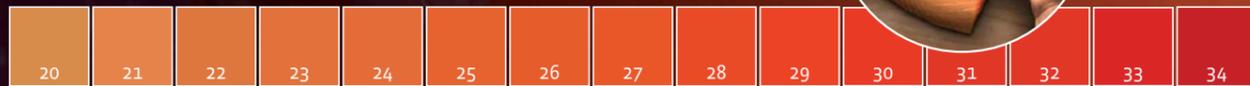


Los peces tratados con Futerpenol® muestran un incremento significativo de marcadores relacionados con linfocitos citotóxicos CD8+

**Marco Rozas**  
DVM, MSc, PhD / Fundador Pathovet

## Aparte de su sabor, una de las cosas que hace más característico al salmón es el color de su carne

Existen distintas metodologías para determinar el color del producto final (tecnológicas mediante IA y reglas de color).



Para lograr su coloración los salmones de cultivo requieren la inclusión de pigmentos en la dieta. Los pigmentos que le confieren el color a la carne de los salmones se clasifican en el grupo de los carotenoides (astaxantina, cantaxantina y luteína).

Los carotenoides son propios de las plantas que realizan fotosíntesis, pero también se encuentran distribuidos naturalmente en bacterias, hongos, algas, levaduras, micro crustáceos constituyentes del plancton y otros crustáceos como el krill. Estos últimos obtienen el pigmento al alimentarse de microalgas. Los carotenoides también pueden producirse artificialmente desde procesos petroquímicos.



## Pigmentación

Los salmones requieren de distintos niveles de adición de pigmento según la especie, etapa del ciclo productivo, peso y condiciones de manejo, estableciendo distintas estrategias según la meta solicitada (color final), determinada por el mercado de destino.

Las concentraciones de astaxantina sintética en peces de cultivo se encuentran entre 6-10 ppm para salmón Atlántico (*Salmo salar*), 15-20 ppm para salmón coho (*Oncorhynchus kisutch*) y 15-25 ppm para trucha arcoíris (*Oncorhynchus mykiss*). En el caso de los alimentos para peces, la concentración de astaxantina sintética varía entre 40-120 ppm, según la estrategia de pigmentación de cada productor (Tracelab, 2020).

## Consideraciones

El salmón responde al estrés utilizando la astaxantina como un antioxidante, por lo cual disminuye el color del filete. Para resolver el problema de la pigmentación, se ha aumentado el contenido de astaxantina en el alimento. Pero debido a la baja absorción a través del intestino, esto no necesariamente asegura un buen resultado.

Cabe destacar que el hecho de adicionar astaxantina en la alimentación de los salmónidos no reporta peligro alguno para el consumo humano. Aún así, la cantidad de pigmento que se les debe proporcionar a los salmones por kilo de alimento consumido está legislada.

✓ **DISMINUYE**  
RIESGO DE  
MORTALIDAD

✓ **REDUCE**  
USO DE  
ANTIBIÓTICOS



INMUNOMODULADOR  
**100% NATURAL**  
NO FARMACOLÓGICO



DIVISIÓN SALUD ANIMAL

Autor:



DIVISIÓN SALUD ANIMAL

Powered by:  
**Salmonexpert**