



Love at First Bite

Freshness has never been better

Litopenaeus vannamei in every presentation

Call us
Tel.: (507) 271 3600
Fax: (507) 271 3601

info@farallonaquaculture.com
www.farallonaquaculture.com

Editorial _____ 3

Markets / Mercados _____ 38

Tabletalk / Sobremesa _____ 40

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques *Influence of Commercial Transportation on Flavor and Texture of Live Panulirus argus Lobsters*

Influencia del transporte comercial en el sabor y la textura de la langosta viva *Panulirus argus*

Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud

Fish Consumption and Incidence of Stroke

Consumo de pescado e incidencia de accidentes cerebrales vasculares

Pág. 8 ▶



supermarket / autoservicio

Consumer Preferences for Genetically Modified Fish and Seafood

Preferencias del consumidor por pescado y mariscos genéticamente modificados

Pág. 12 ▶



business and seafood / Negocios de pescados y mariscos

Strategic Planning in Family Owned Business, the Fundamental Process to Reach the Desired Future

La planeación estratégica en la empresa familiar, el proceso fundamental para alcanzar el futuro deseado

Pág. 18 ▶

Sección Especial European Seafood Exposition Pág. 21 ▶



Kinarca, Experts in the Construction of Naval and Industrial Cold Storage Facilities

Kinarca, expertos en la construcción de instalaciones frigoríficas navales e industriales

Pág. 22 ▶



The Port of Vigo, the most important fishing port for the human consumption of the world where sellers and buyers from all Europe meet everyday.

El Puerto de Vigo, el primer puerto de pesca para el consumo humano del mundo donde vendedores y compradores de toda Europa se concentran cada día

Pág. 24 ▶



FROM: Fish consumption in schools dining halls

FROM: El consumo de pescado en comedores escolares

Pág. 27 ▶



SEAWAY SEAFOOD SL, Seafood Logistics and Sales Solutions

SEAWAY SEAFOOD SL, soluciones para logística y venta de pescados y mariscos

Pág. 31 ▶



El Centro de Negocios Vigo, calidad y profesionalismo a su alcance

Vigo Business Center, quality and professionalism at one place

Pág. 32 ▶



The Galician Pavilion will be a World Reference at the European Seafood Exposition

El Pabellón de Galicia será un referente mundial en la European Seafood Exposition

Pág. 34 ▶

Fe de erratas
En el artículo "Pachanga Seafood Products: Flavor on Your Dish" del número 3 del volumen 4, se omitieron los siguientes datos de contacto:
Conservas de Mazatlán, Marca Pachanga: pachanga1@prodigy.net.mx y/o jrv721@hotmail.com

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR
Salvador Meza García
smeza0@panoramaacuicola.com

ASISTENTE EDITORIAL / PRODUCCIÓN
Luis Rodrigo Fernández Valle
edicion@panoramaacuicola.com

DISEÑO EDITORIAL
Francisco Javier Cibrian García
Perla Neri Orozco

COLABORADORES EN DISEÑO
Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES
Lorena Durán
Enrique Chávez

COORDINADORA DE VENTAS
Beatriz Sarmiento
beatriz@panoramaacuicola.com

DISEÑO PUBLICITARIO
Perla Neri Orozco
design@panoramaacuicola.com

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA
Adriana Zayas Amezcua
azayas@panoramaacuicola.com

CIRCULACIÓN Y
SUSCRIPCIONES
Marcela Castañeda Ochoa
suscripciones@panoramaacuicola.com

OFICINAS
Calle Caguama #3023, entre Marlin
y Barracuda, Col. Loma Bonita,
Guadalajara, Jalisco, México.
Tel/Fax: +(33) 3632 2201
3631 4057
3632 2355

OFICINAS DE REPRESENTACION
EN EUROPA
Plaza de Compostela 23 - 1ª A 36201
VIGO - ESPAÑA
Tel +34 986 44 35 99
Fax +34 986 44 62 72
Contacto: Sergio Rivelli
sergiorivelli@eurodesignpublications.es

Costo de suscripción anual
\$580.00 M.N.
En el extranjero US \$80.00
(seis números por un año)

SEAFOOD TODAY es una publicación bimestral. La información, opinión y análisis contenidos en esta publicación son responsabilidad de los autores y no reflejan necesariamente el criterio de esta editorial. Publicado por DESIGN PUBLICATIONS, S.A. de C.V. Certificado de reserva de Derechos al uso exclusivo del Título otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor de la Secretaría de Educación Pública. Reserva: 04-2003-101709532200-102. Certificado de Licitud de Título núm. 12695 y de Contenido núm. 10267, que otorga la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas de la Secretaría de Gobernación.



Tiraje y distribución certificados por
Lloyd Mexicano

Impresa en los talleres de
Litoprint, S.A de C.V.
Av. Paraisos No.26 Col. Ciudad Granja CP 45010
Zapopan, Jalisco, México
Registro Postal
PP-14-0032
Autorizado por SEPOMEX

Visite nuestra pagina web:
www.seafood-today.com

Productos Pesqueros Funcionales

Los productos pesqueros funcionales son aquellos que se obtienen a partir del músculo de pescado picado, más la incorporación de vitaminas, minerales, ácidos grasos poli-insaturados y de otros ingredientes como fibras dietéticas, de manera que la modificación de la estructura original del pescado da lugar a una nueva apariencia y textura en el producto derivado.

Estos productos constituyen una excelente oportunidad de diversificación y posicionamiento para las empresas que desarrollen este segmento, el cual se espera tenga un crecimiento importante en el sector infantil de países con estadísticas bajas de consumo de pescados y mariscos; gracias a su presentación sin piel, sin espinas y con la posibilidad de darle formas diferentes y atractivas.

De acuerdo al ritmo de vida actual, una de las ventajas que tienen estos alimentos es que están listos para el consumo o son de preparación fácil, y se comercializan en porciones

individuales con un tiempo prolongado de conservación. La tendencia actual está basada en reforzar las cualidades nutricionales del músculo del pescado y potenciarlas con la adición de vitaminas, minerales o ácidos grasos Omega 3.

En España, por ejemplo, se ha lanzado al mercado el atún claro en aceite vegetal enriquecido con fibras y también las varitas de pescado enriquecidas con minerales. Hay expectativas de incrementar la presencia de productos pesqueros enriquecidos con Omega 3, lo que seguramente atraerá la atención del mercado.

Como estos productos son elaborados a partir de especies de bajo valor comercial, así como de los restos que resultan del proceso de fileteado de otras especies más comerciales, la oportunidad de agregarle valor y de obtener un margen interesante de ganancia durante su comercialización harán que estos productos se vean cada vez más en los estantes de supermercados y tiendas de autoservicio. 