



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

Contenido

Seafood Today Junio / Julio 2007 June / July 2007

Editorial	3
Markets / Mercados	38
Tabletalk / Sobremesa	40

permanent sections / secciones fijas



process and packaging / procesos y empaques

Prawn coating system, a sea change in shellfish products

Sistema de aderezado para camarones, un cambio oceánico en los productos a base de mariscos

Pág. 4 ▶



fish and health / pescado y salud

How good is fish for your heart? Well, it depends

¿Qué tan bueno es el pescado para el corazón? ¡Depende!

Pág. 6 ▶



fish and health / pescado y salud

Pescados y mariscos, sabor y nutrición

Pág. 10 ▶



catch of the day / pesca del día

El atún, un manjar deliciosamente nutritivo

Pág. 12 ▶



supermarket / autoservicio

Marketing Wild Caught South Carolina Shrimp:

Lessons Learned from Agricultural Niche Marketing Programs

Comercialización del camarón en Carolina del Sur, lecciones aprendidas de los programas agrícolas de comercialización de la región

Pág. 14 ▶



supermarket / autoservicio

El sector conservero y semiconservero de pescados y mariscos: claves del futuro

Pág. 20 ▶



business and seafood / negocios de pescados y mariscos

¿Y si el ladrón está adentro?

Pág. 22 ▶



article / reportaje

Mexico disembarks in the Port of Vigo

México desembarca en el Puerto de Vigo

Pág. 26 ▶



article / reportaje

White Spot Syndrome Virus in Frozen Shrimp sold at Massachusetts Supermarkets

Virus de la Mancha Blanca en camarón congelado a la venta en los supermercados de Massachusetts

Pág. 30 ▶



seafood shows / reseña

Mexico participated at the European Seafood Exposition, the Most Recognized Event of the Fishing Sector at the Worldwide Level

México participó en la European Seafood Exposition, el evento más reconocido a nivel mundial en el sector pesquero

Pág. 36 ▶

Seafood

TODAY

Vol. 4 No. 6 Junio / Julio 2007

DIRECTORIO

DIRECTOR / EDITOR

Salvador Meza García

direcciongeneral@design-publications.com

ASISTENTE EDITORIAL / PRODUCCIÓN

Luis Rodrigo Fernández Valle

edicion@design-publications.com

DISEÑO EDITORIAL

Francisco Javier Cibrian García

Perla Neri Orozco

COLABORADORES EN DISEÑO

Miriam Torres Vargas

COLABORADORES EDITORIALES

Patrizia Loru

Enrique Chávez

DIRECTOR COMERCIAL

Sergio Rivelli

sergiorivelli@globaldp.es

DISEÑO PUBLICITARIO

Perla Neri Orozco

design@design-publications.com

DIRECCIÓN ADMINISTRATIVA

Adriana Zayas Amezcua

administracion@design-publications.com

CIRCULACIÓN Y

SUSCRIPCIONES

Marcela Castañeda Ochoa

suscripciones@design-publications.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 - 1º 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.

US \$106.00 Estados Unidos, Centro y

Sudamérica; € 135.00 Europa

y resto del mundo.

(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

Coloristas y Asociados

Calzada de los Héroes 315

CP 37000

León, Guanajuato, México

Registro Postal

PP-14-0032

Autorizado por SEPOMEX

Visite nuestra pagina web:

www.seafood-today.com