

Receta para obtener

Pulpo de alta cocina

El pulpo *Octopus maya baby* podría competir en el mercado gourmet gracias al desarrollo de paquetes tecnológicos para su cultivo.

Hoy en día, Yucatán ocupa el tercer lugar a nivel mundial con un promedio anual de 30 mil toneladas de pulpo para pesca. Sin embargo, no siempre ha tenido una producción tan grande; de hecho, entre 1999 y 2000 disminuyó hasta sólo 6% del total para captura.

En respuesta, los profesores de la Unidad Multidisciplinaria de Docencia e Investigación de la Facultad de Ciencias, junto con el Gobierno de Yucatán y la Comisión Nacional de Acuicultura y Pesca (CONAPESCA), plantearon el cultivo de pulpo maya en el puerto de Sisal, en el sureste mexicano.

Desde entonces, el equipo de investigadores coordinados por el doctor Carlos Rosas Vázquez ha estudiado el comportamiento y la fisiología digestiva de esta especie para desarrollar un paquete tecnológico que les permita cultivarlo.

Este paquete cuenta con una patente para el sistema de incubación de crías y otra respecto al alimento, lo cual permite la producción de pulpos *maya baby*; es decir, con menos de 250 gramos de peso.

Procedimiento

El primer reto al que se enfrentaron los investigadores fue encontrar un sistema que garantizara el abasto de crías para utilizarlas en siembra dentro de los estanques, por lo que hicieron experimentos con las condiciones de luz y temperatura para que las hembras desovaran y así obtener los huevecillos.

Posteriormente, al observar el comportamiento de las hembras se percataron de que se comían los huevos, por lo cual debieron desarrollar un sistema de incubación artificial y con ello garantizaron la producción de pulpitos.

Sin embargo, los investigadores se dieron cuenta de que las crías morían debido a que el alimento suministrado no era el adecuado, además de que había un alto índice de canibalismo. Por tanto, decidieron investigar la fisiología digestiva de los pulpos y encontraron que es similar a la del cerdo e incluso a la del ser humano, ya que en su proceso digestivo intervienen enzimas ácidas.

Con ese conocimiento, los investigadores desarrollaron un alimento deshidratado, el cual facilita la digestión de las proteínas, tiene mejores resultados nutricionales y mejora las capacidades del pulpo para crecer, informó el doctor Rosas.

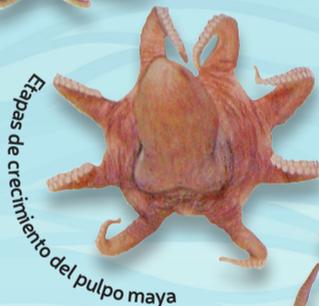
La investigación sobre acuicultura de pulpos *maya baby* propone el impulso a una nueva actividad económica para las costas de Yucatán, debido a que la producción y venta de éstos no compite con la pesca comercial.

Actualmente, los investigadores buscan financiamiento para llevar el cultivo a nivel piloto comercial, para recalcular los costos de producción y reformular la base tecnológica con la que cuentan hasta ahora. Lo necesario para impulsar su producción en el mercado gourmet.



El cultivo de este pulpo es parte de una rama de la ecología llamada **ecofisiología aplicada**, la cual:

- Contempla la relación entre las variables ambientales y los mecanismos fisiológicos implicados en la supervivencia de los organismos. Para la acuicultura es de gran utilidad en el diseño de sistemas de cultivo y alimentación.
- Trata de encontrar respuestas a la forma en que funcionan los organismos en su conjunto a partir de estudios sobre el funcionamiento de los órganos, tejidos, células, genes y moléculas que los constituyen.
- Considera la interacción de los organismos con su medio natural.



La ventaja biológica del *Octopus maya* es que del huevo nace un pulpo joven desarrollado casi en su totalidad, lo que facilita su mantenimiento, alimentación y crecimiento en condiciones controladas.

Etapas de crecimiento del pulpo maya