

BOLETIN

Operap. Guano



DE LA
 COMPAÑIA ADMINISTRADORA
 DEL GUANO

BOLETIN DE LA COMPAÑIA ADMINISTRADORA DEL GUANO

Vol. XVII.—No. 7.

Julio 1941.

Sumario.

Portada: Operación de cubrir el guano mediante el arado en un campo algodone-
nero.

AGRICULTURA.

Anatomía del tallo de lino en relación con el enriado.

Por ROBERT D. DAVIS P: g. 271

PESQUERIA.

✓ Informe del Sr. Enrique M. del Solar sobre posibilidades de es-
tablecer en el país la explotación del "Langostín" " 301

LEYES Y RESOLUCIONES " 304

COMPAÑIA ADMINISTRADORA DEL GUANO.

Balance al 31 de mayo de 1941 " 306

Este BOLETIN es publicado MENSUALMENTE por la COMPAÑIA ADMINISTRADO-
RA DEL GUANO.

Su objeto principal es DIFUNDIR Y VULGARIZAR LOS PRINCIPIOS QUE DEBEN
REGIR EL ABONAMIENTO de los suelos.

Su distribución es GRATUITA entre TODOS LOS AGRICULTORES DEL PAIS.

Por el carácter GRATUITO de su distribución y el hecho de ser LEIDO por la MAYO-
RIA DE LOS AGRICULTORES DEL PAIS, ofrece condiciones excepcionales para la PROPAGA-
ANDA COMERCIAL por medio de AVISOS publicados en él.

Las personas que se interesen en recibir este BOLETIN o deseen obtener informaciones
sobre PUBLICIDAD en él, deben dirigirse a su ADMINISTRADOR, al TELEFONO No. 31192

PESQUERIA

INFORME PRESENTADO POR EL SR. ENRIQUE M. DEL SOLAR, TÉCNICO PISCICULTOR DE LA DIRECCIÓN DE TIERRAS DE MONTAÑA Y COLONIZACIÓN, DEL MINISTERIO DE FOMENTO Y MIEMBRO DE LA COMISIÓN ASESORA DE LA MISIÓN AMERICANA DE PESQUERÍA, SOBRE POSIBILIDADES DE ESTABLECER EN EL PAÍS LA EXPLOTACIÓN DEL "LANGOSTIN" (*PENEUS STYLIROSTRIS* STIMPSON).

Señor Presidente de la Comisión Asesora de la Misión Americana de Pesca-

ria.
Tengo el agrado de dirigirme a usted, a fin de presentar el informe que se me encomendara sobre las posibilidades para la explotación del "langostín" (*Peneus stylirostris* Stimpson), en la zona norte del país.

Desde los estudios efectuados por el piscicultor americano Roberto Coker, en el año 1907, quedó establecido que el langostín o "camarón", que encontrara en las inmediaciones de los esteros de la boca Capones y del río Tumbes, era el *Peneus stylirostris* Stimpson, perteneciente a la familia Peneidae.

La biología de los Peneidos es poco conocida, pero sabemos que necesitan de variaciones de salinidad para el desarrollo de su ciclo reproductivo. Por esto, es típico de las regiones costaneras donde ocurren estos cambios, debidos a la descarga de aguas dulces en el mar.

Basándome en aquellos estudios es que he considerado desde hace algún tiempo que el langostín de nuestra zona norte está llamado a servir de base para una nueva industria de gran porvenir en Tumbes. Más aún si tenemos presente la similitud de aquella zona con las costas mexicanas de Mazatlán y Guaynas.

Ahora, como miembro de la Comisión Pesquera, y aprovechando de la oportu-

nidad que me ha brindado el viaje de estudio con la Misión Americana de Pesca-

ria, quiero exponer ante usted, señor Presidente, el resultado de la constatación sobre la zona de posible explotación.
Con gran anticipación había enterado al señor M. Lobell, biólogo de la Misión Americana, de que el langostín de la costa de Tumbes revestía una gran importancia para nosotros y que por ello debería ser objeto de especial atención en las investigaciones de aquella zona.

En efecto, se llevaron a cabo algunos rastreos con "trawl", en aguas de poca profundidad, frente a Puerto Pizarro. Esto nos permitió obtener cierta cantidad de langostín, que demostraba la existencia de esta especie en esa región.

Por otra parte, fuimos enterados en tierra, de que los pescadores locales lo capturan con atarrallas, en los esteros del río Tumbes, y donde, se dice, existen todo el año, en mayor o menor abundancia. En el mercado de Tumbes se vende el langostín al precio de S/o. 0.50 el ciento, cosa bastante significativa como una base de posible industrialización.

El langostín de procedencia extranjera se vende en el mercado peruano, a un precio medio de S/o. 1.60 la lata de conserva, con un peso neto de 160 gramos; precio que podría rebajarse considerablemente en una producción nacional de

El almacenamiento del guano de un año para otro produce pérdidas de importancia en su contenido de nitrógeno, disminuyendo en forma apreciable su poder fertilizante.

conservas de este tipo, cuya elaboración es bastante sencilla.

También se importa el "camarón americano" (*Crago nigrícunda*), y que se vende al precio de S/o. 3.50 el kilo, en el mercado mayorista de Lima. Este camarón podría ser sustituido por el langostín elaborado en la misma forma, sin que el público consumidor pueda notar la diferencia.

La forma como se expende el camarón americano es en el tipo salado y seco, procedimiento muy fácil de llevar a cabo en cualquier lugar que posea un pequeño suministro de agua potable y combustibles como petróleo o leña.

Respecto a la pesca del langostín en nuestro territorio de Tumbes, se efectúa

en forma bastante primitiva, y por consiguiente, se podría introducir alguna nueva técnica pesquera tal como el uso de pequeños trawls, o de redes estacionarias del tipo chino, que manejadas por un personal preparado darían un rendimiento capaz de abastecer una gran industria, tal como la posee México.

Precisamente, en el año 1938, durante mi visita a la costa del Pacífico de aquel país, pude observar la naciente gran industria de la pesca del langostín que iniciara la Misión Pesquera Japonesa, y de la cual obtuve mayor información posteriormente.

Así tenemos que México tuvo la producción siguiente:

1937	Camarón fresco	1'246,296 kilos	794,335 pesos	Mex.
"	Camarón seco c/u.	1'180,541	725,948	" "
1938	Camarón fresco	3'730,524	2'462,800	" "
"	Camarón seco c/u.	1'736,177	1'128,310	" "

El precio del "camarón" en el mercado mexicano varió entre 50 y 60 centavos para el producto fresco, y entre 60 y 70 para el seco con "cáscara".

El camarón mexicano, que no es otra cosa que un langostín, se exporta principalmente, en las tres formas siguientes:

- Fresco y congelado;
- Seco, con cáscara y sin ella; y
- En conserva enlatada.

a).—Para la congelación del langostín se requiere de una maquinaria especial del sistema rápido, y sólo con la cual es posible obtener un producto de buena calidad. Estos equipos son bastante costosos y necesitan complementarse con la conducción refrigerada. Es por esto que considero poco factible de emplearse en la iniciación de esta industria en nuestro país.

MANUEL VELARDE

CORREDOR DE ALGODON

NUÑEZ 258.

TELEFONO 31843.

APARTADO 2481.

LIMA

No mezcle nunca su guano con cenizas, escorias Thomas o cualquiera otra sustancia que contenga cal.

b).—En cambio, el sistema de elaboración del langostín seco, es la forma más sencilla para su producción en gran escala; solamente consiste en un proceso de salado, cocción y secado.

c).—La elaboración de conservas de langostín tiene la ventaja sobre la anterior de dar un producto más agradable al paladar, desde que mantiene su sabor delicado y agradable.

El langostín es absolutamente comparable al camarón de río, y por esto sería fácilmente introducido como alimentación popular, siempre que así lo permita su precio.

Su composición es la siguiente:

Proteína	: 25 %
Grasa	: 1 %
Carbohidratos	: 0.2 %
Materia mineral	: 2.6 %

Por lo tanto, es un alimento delicado, de fácil digestión y más nutritivo que el pescado y la carne de res.

Para el empaçado se requeriría una pequeña fábrica, cuya maquinaria no es muy costosa y sólo consiste de un auto-

clave para el cocido y precocido, un exhaustador y una cerradora automática, con la cual se podría producir el tipo de conservas "al natural", sin el empleo de aceite; cosa que contribuye al abaratamiento de este producto.

Concluyendo:

1.º—La existencia del langostín en la zona norte del Perú, ofrece grandes posibilidades económicas para la pesquería del país.

2.º—Las fábricas para esta industria serían instaladas a un gasto muy reducido, en relación al rendimiento.

3.º—Una industria de tal naturaleza, única para la provincia de Tumbes, daría como resultado una mejora para la situación económica de los pescadores de aquella costa, y aportaría trabajo y riqueza para esa importante zona.

Salvo mejor parecer de usted, señor Director.

Lima, 10 de junio de 1941.

ENRIQUE M. DEL SOLAR,

Técnico Piscicultor.

