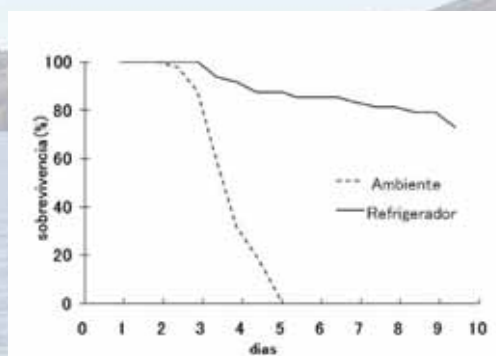


¿Cómo se pueden abrir las ostras?

- 1 Insertar un cuchillo de hoja dura con el objetivo de cortar el músculo que se encuentra ubicado en la zona donde muestra la foto .
- 2 Al cortar el músculo la concha se puede abrir fácilmente. Para evitar lastimarse las manos porque la concha es filosa le recomendamos usar un guante o un paño.



El grafico de abajo muestra los resultados de la sobrevivencia de las ostras en pruebas hechas dentro y fuera del refrigerador. Las ostras pueden mantenerse vivas hasta 3 días sin refrigerar a partir de ser sacadas del mar y cerca de una semana en el refrigerador. Si se saca la ostra de su concha y se congela, esta puede mantenerse hasta dos meses.



Cómo se deben manipular las ostras?

Para el transporte de las ostras es importante mantenerlas húmedas y no colocarlas directamente bajo el sol y no utilizar bolsas plásticas durante mucho tiempo. Se recomienda usar una hielera y papel periódico mojado para mantenerlas en buena condición. NO utilizar agua dulce para mantenerlas vivas y si las saca de su concha no mantener la carne en agua dulce.

Contactenos:

Proyecto JICA-CENDEPESCA
Oficina CENDEPESCA-Puerto El Triunfo
Col. Las Palmeras, Calle a Atarraya, Puerto
El Triunfo Tel. 2633-7416 Fax: 2663-8658

CENDEPESCA/ Ministerio de Agricultura y
Ganadería
Final 1a. Av. Manuel Gallardo, Santa Tecla,
La Libertad Tel. 2228-1066

CENDEPESCA
Centro de Desarrollo de
la Pesca y la Acuicultura
EL SALVADOR



Ostra Japonesa

Golfo de Fonseca

Proyecto para el Desarrollo de
la Acuicultura de Moluscos en
El Salvador



¿Qué es Ostra japonesa?

Nombre Científico: *Crassostrea gigas*

Origen: *Japón, Korea y China*

La ostra japonesa se cultiva actualmente en el Golfo de Fonseca en la Isla Meanguera del Golfo. Todas las ostras que se cultivan en este lugar son a partir de semillas producidas en el laboratorio de producción de moluscos de Puerto El Triunfo (CENDEPESCA).

Los salvadoreños consumimos normalmente la ostra de piedra, sin embargo la ostra japonesa es un nuevo producto que tiene muy buen sabor y además contiene muchos nutrientes.

Las ostras son bajas en grasas con un contenido muy alto en minerales esenciales. Las ostras no solo son deliciosas, también son uno de los alimentos mejor balanceados y se recomiendan en

dietas bajas en colesterol. Las ostras también contienen Taurina que sirve para reducir la presión sanguínea y la prevención de la diabetes. El Zinc es un importante elemento que colabora con el buen funcionamiento del sistema inmunológico.

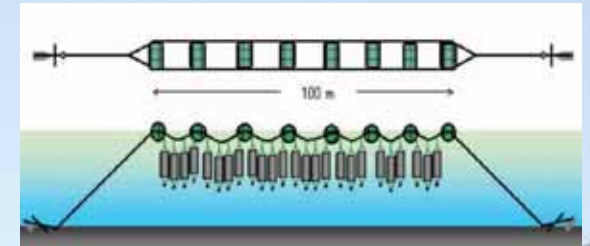
¿Como se cultivan las ostras?



Las ostras de 5 mm de tamaño se colocan en bolsas de malla fina llamadas campanitas o linternas.



Las campanitas o linternas se amarran en líneas largas o balsas construidas con madera y barriles que se encuentran ancladas en el mar.



Esquema de líneas largas (Long Line)



Balsas



Líneas largas

Después de 7-8 meses de cultivo las ostras alcanzan 6 cm y se pueden cosechar.

Valores nutricionales de la ostra (comparando con la leche de vaca) (100g)

Componente		Ostra	Leche	
Calorias	g	96	59	
Agua	g	79.6	88.6	
	proteína	10	2.9	
	Lípidos	3.6	3.3	
	Carbohid.	5.1	4.5	
Ceniza	g	1.7	0.7	
Vitamina y minerales	minerales	Zinc (mg)	79	0.4
		Calcio (mg)	40	100
		Sodio (mg)	380	36
		Fosforo (mg)	140	90
		Hierro (mg)	8	0.1
		Vitamina y minerales	Vitaminas	A
(A I U)	70			100
carotenos	90			20
B 1 mg	0.3			0.04
B 2 mg	0.2			0.15
Acido nicotínico	1.2			0.2
	C mg	5	2	