

Una oportunidad para la maricultura mexicana: el gran robalo blanco del Pacífico

Por investigadoras del CIAD



El robalo blanco (*Centropomus viridis*) es una especie endémica, de alto valor, de las costas tropicales y subtropicales del Pacífico. Representa un símbolo de la biodiversidad marina en México y constituye un recurso económico clave para la pesca. Sin embargo, la creciente demanda de productos marinos, la presión sobre las pesquerías y las alteraciones antropogénicas han disminuido las poblaciones naturales de esta especie, lo que ha incrementado su demanda y precio en el mercado.

El robalo blanco en la maricultura: un futuro prometedor

La maricultura del robalo blanco del Pacífico representa una oportunidad única para México. Este país, con

su extensa línea costera, está bien posicionado para liderar la producción sostenible de esta especie. La cría de robalo blanco en ambientes controlados no sólo puede ayudar a reducir la presión sobre las poblaciones silvestres, sino que también ofrece ventajas económicas como la generación de empleo y la diversificación de la producción acuícola. Asimismo, la maricultura del robalo puede contribuir a la seguridad alimentaria y al desarrollo de prácticas de pesca más sostenibles. Al integrar la tecnología con el conocimiento tradicional, el sector productivo mexicano puede optimizar la cría de este pez, mejorar la eficiencia en el uso de recursos y minimizar el impacto ambiental.

Avances en la producción y la alimentación de cultivo de robalo

Actualmente, la subsede en Mazatlán del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo (CIAD) es la única institución en México que ha logrado establecer la reproducción controlada del robalo blanco (*Centropomus viridis*) a una escala piloto-comercial, con un éxito productivo de un 60 a un 90% de sobrevivencia larval. Este logro representa un avance significativo en la acuicultura del país, proporcionando un modelo sostenible para la producción de esta especie y abriendo nuevas oportunidades para su comercialización a gran escala. Además de su enfoque en la reproducción, en el Laboratorio de Nutrición Acuícola de este centro de investigación se está trabajando en el desarrollo de alimentos especializados que optimicen el crecimiento y bienestar de esta especie. Estos esfuerzos buscan

formular dietas que no sólo maximicen el rendimiento y la rentabilidad del cultivo, sino que también promuevan la salud y resistencia de los peces a través de alimentos funcionales, reduciendo la dependencia de insumos marinos y minimizando el impacto ambiental. Hasta ahora se ha logrado a escala experimental la formulación de alimentos que reemplazan en un 30% hasta en un 60% los insumos derivados de la pesca (como harina de pescado) con ingredientes económicos y nutritivos como la harina de soya. El éxito de estas formulaciones se ha destacado por la gran aceptación del robalo hacia las dietas con alto contenido de soya, evidenciado por las altas tasas de crecimiento específico obtenido y una alta supervivencia. Estos avances en la nutrición acuícola son esenciales para asegurar la viabilidad económica y sostenibilidad de la producción de robalo en México. La labor de la subsede

Mazatlán del CIAD es un paso crucial hacia la diversificación de la acuicultura mexicana y la reducción de la presión sobre las poblaciones silvestres de robalo.

Conclusión

El robalo blanco del Pacífico (*Centropomus viridis*) es más que un recurso pesquero; es un símbolo de oportunidades para la maricultura en México. Su cultivo no sólo puede satisfacer la creciente demanda de productos del mar, sino que también puede promover un modelo de desarrollo sostenible para las comunidades costeras mexicanas.

*** Autoras: Alondra Abigail Mesina Peña, estudiante del doctorado en ciencias, y Crisantema Hernández González, investigadora de la subsede Mazatlán del CIAD.**

