

Con estudio buscan revelar si los cambios globales afectan el sabor de los mariscos

La Dra. Valeska San Martín desarrolla investigación que busca determinar cómo evolucionarán las especies marinas en 10 años al enfrentarse al cambio climático y la acidificación del mar.

Actualidad

¿El cambio climático podría afectar el sabor de los productos del mar? Esa interrogante y otras más ha ido desarrollando la Dra. Valeska San Martín, PhD. en Ciencias Ambientales, biólogo marino de la UdeC e investigadora de la PUC y del Instituto Milenio SECOS, en diversas charlas que han sido parte de las actividades por el Día de la Cocina, desarrolladas en Inacap Sede Concepción-Talcahuano.

A través de las exposiciones "Degustando el cambio climático. Efectos de los cambios ambientales del océano en la calidad sensorial e implicancias para consumidores y mercado de mariscos" y "¿Cuáles son los efectos del cambio climático en nuestros recursos marinos?" ha podido explicar cómo el cambio global y el climático estaría afectando no sólo el sabor, sino que también el color y textura de productos del mar.

Para ello, la experta es parte del estudio que reali-

zan el Instituto Milenio SECOS, la carrera Hotelería, Turismo y Gastronomía de INACAP Talcahuano-Concepción y la Pontificia Universidad Católica de Chile, donde se expone cómo el cambio climático y la acidificación de los mares podrían tener un impacto en el sabor de los mariscos. "Lo que estamos estudiando son cuáles son las repercusiones de este cambio que no hemos visto antes y que han tenido repercusión en especies de importancia comercial tanto marinas como terrestres, en nuestra alimentación, en la calidad de los productos", dijo.

Eso sí, precisó que hay que tener en consideración cómo utilizar la palabra cambio climático o cambios globales: "Cuando hablamos de cambio climático nos referimos a cambios del clima y eso es normal, siempre ha pasado en la tierra. Sin embargo, cuando hablamos de cambios globales, en específico en el océano, nos estamos refiriendo a cambios de oxígeno, de temperatura, de PH y esto está sucediendo todo

simultáneamente en el océano, lo cual es preocupante. Algunos de ellos podrían impactar en los mariscos", añadió.

ESTUDIO

Ostiones cocidos en agua y otros en versión gourmet fueron los protagonistas de "Degustando el cambio climático". Acá, en la sede de la institución de educación superior, se realizó una cata de ostiones a través de una prueba organoléptica, donde los comensales pudieron diferenciar, tanto en color, olor, textura y sabor.

Al ser el norte el lugar donde se cultivan los ostiones, se estudiaron ejemplares donde se evidenciaron variaciones de PH, oxígeno y clorofila, pero surgió la duda de qué pasará en 10 años más. San Martín y su equipo trabajaron en laboratorios con especies expuestas a cambios globales para saber cómo podrían cambiar en una década o más. También se realizó una valoración en los atributos nutricionales, donde, preliminarmente, se mostraron cambios en proteínas, vitaminas, ácidos gra-

fos, carbohidratos, cenizas, en humedad y sodio. Ahora quedaba ver si estos cambios nutricionales expuestos a cambios globales podían afectar el sabor, como sí se había visto en otros ejemplares. Para ello, se expusieron estos organismos durante dos meses a estrés por cambios globales. Luego vino la degustación realizada en Inacap sede Concepción-Talcahuano, donde se incorporó a la comunidad, para ver las diferentes percepciones y determinar si varía el sabor, así como también su color, tamaño, textura y apariencia, entre otros. Ahora se realizará una segunda etapa de degustación, pero con paladares más agudos.

"Lo que estamos estudiando son cuáles son las repercusiones de este cambio que no hemos visto antes y que han tenido repercusión en especies de importancia comercial tanto marinas como terrestres, en nuestra alimentación, en la calidad de los productos", dijo.

San Martín profundizó que en el estudio, que sigue en curso, se ha podido apre-



ACTIVIDAD SE DESARROLLÓ EN INACAP CONCEPCIÓN - TALCAHUANO.

ciar que "con los moluscos vimos que tiene impacto tanto a nivel calidad nutricional y en apariencia, que son atributos importantes para el mercado y el consumidor. Por eso, para nosotros va a tener un efecto negativo. Si nos alimentamos de estos productos que tienen una menor calidad nutricional, nosotros también la tendremos".

Por eso planteó que la idea es "informar a los consumidores qué pasa cuando se involucran términos como cambio global y cambio climático; cuáles son los efectos en especies de importancia comercial y qué efectos podría tener en mí como consumidor". En ese sentido, cómo cada uno debe enfrentarse a este nuevo producto, que ha ido

cambiando en color, sabor, olor y textura, a nivel gastronómico y empresarial. Si se les da una segunda oportunidad, mediante nuevas técnicas o, simplemente, se les desecha.

"Por ejemplo ¿Qué pasará en 10 años más con el ostión? ¿Va a perder su sabor, su calidad? Tenemos que ver qué vamos a hacer nosotros como consumidores si el sabor cambia. ¿Lo voy a seguir comprando o lo voy a sustituir? En el área gastronómica ¿cómo salvar un plato de ostión o chorrito que no se ve como antes? ¿Harán nuevas recetas? ¿Le añadirán salsas u otros condimentos? Ahí hay varios desafíos que ver tanto para el consumidor, la gastronomía y las empresas", planteó la investigadora. ☺