

SALAR VS COHO

Algunas opiniones & DIFERENCIAS ENTRE SALMONES



La opinión veterinaria

Muy sensible a enfermar
Sanitarias Bacterianas (SRS)
Sanitarias Virales (PRv-HSMI)
Sanitarias Parasitarias (Caligus)
Medioambientales (FAN)



La opinión del acuícola

Cultivo en todo el año
Siembra en mar 100-150 grs
Se alimentación mas profundo 7-10 mts
Talla 70 cm
Mayor densidad producción
Ciclo de cultivo en 9-15 meses
Cosecha 4,5 – 5 kilos en agua



Genero **Salmo**

Especie **Salmo salar**
Nombre común **salmón atlántico**

70% Producción nacional



Laboratorio de Biotecnología



La opinión veterinaria

Menos sensible a enfermar
Sanitarias Bacterianas (BKD)
Sanitarias Virales (PRv)
Sanitarias Metabólicas (Ictericia)
Productivas Sobrealimentación
Productiva Engrasamiento
Fisiológica Maduración



La opinión del acuícola

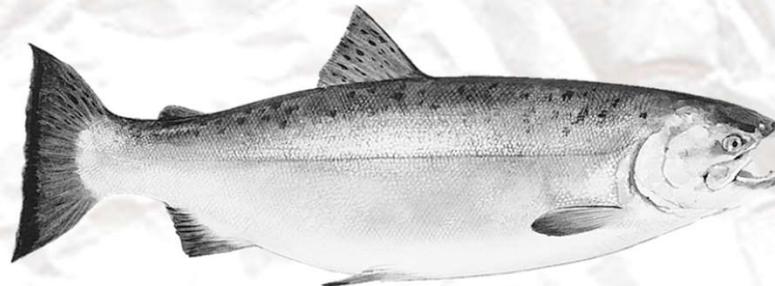
Cultivo por temporada
Siembra en mar 300 grs
Se alimenta en superficie 3-6 mts
Muy voraz y rápido crecimiento
Mayor pigmentación (Color)
Talla 50 cm
Ciclo cultivo en 9-10 meses
Cosecha 3,2 kilos en agua



Genero **Oncorhynchus**

Especie **Oncorhynchus kisutch**
Nombre común **Salmon coho**
Nombre común **Del pacifico**
Nombre común **Plateado**

90% Producción mundial
20% producción chilena
60% Exportación a Japón



La opinión del



Salmon atlántico.

Su sabor más suave, es ideal para hornear o asar. Se caracteriza es ser un filete mas grande, con un sabor mas neutro con gran adaptabilidad para absorber los sabores de cualquier condimento.



Salmon del pacifico | Coho

Posee un característico color mas naranja, una consistencia mas firme y densa, parcialmente grasosa (grasas muy saludables).

Es perfecto para platos que puedan resistir su intensidad, como platos de sushi, salmón ahumado o aliños picantes y atrevidos.

Resistirá mayor manejo como la parrilla, donde la grasa aportara mayor sabor.

Es importante aprender a reconocer los signos que indican que el pescado pierde calidad.

- ◆ **Color.** Aunque el color no es definitivo, la decoración afecta la calidad y su destino comercial.
- ◆ **Olor.** Si huele a rancio o a amoníaco, el salmón no es apto para el consumo.
- ◆ **Aspecto.** Verificar si los músculos internos del pescado están bien unidos entre sí. Hay líneas que se van separando (grietas) conforme el salmón se estropea.
- ◆ **Textura.** Si tocas la carne y la notas viscosa, poco densa, no es recomendable su consumo.