



FICHA RECURSO

**Mejillón
Chorito
Quilmahue**

Nombre científico

Mytilus chilensis

Nombres internacionales / Comerciales

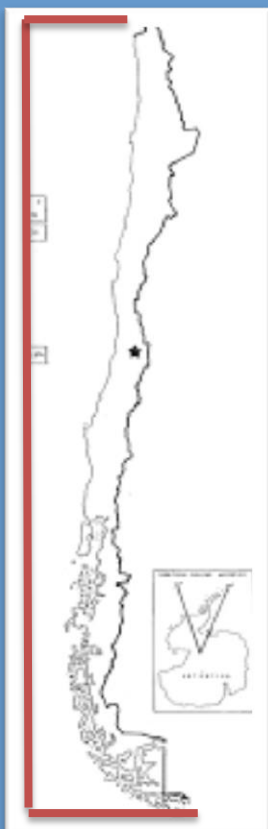
Mussel, Mejillón, Chilean Mussel



I. Descripción

Presenta concha bivalva, mitiliforme, semigruesa, su borde dorsal es anguloso en la porción central, mientras el borde ventral es casi recto. La superficie externa tiene sólo estrías concéntricas de crecimiento y recubierta de un periostraco, liso, pardo negruzco a violáceo. El interior es blanco y entre las impresiones musculares y el borde es nacarado azul plateado. Se ha encontrado una talla máxima de 10,6 cm Talla promedio 8 cm.

II. Origen y Distribución



Molusco bivalvo filtrador, que habita en la zona intermareal en profundidades no superiores a los 10 m. Se distribuye desde la I región al sur.

El cultivo se realiza en ecosistemas marinos y estuarinos, principalmente de la X región. Cultivo ampliamente desarrollado.

Se encuentran inscritos en el Registro Nacional de Acuicultura 918 centros de cultivo, con un promedio de 8 hectáreas.

III. Tiempo de Pesca

La pesquería del Chorito está sujeta a veda durante los meses de noviembre a diciembre desde las regiones I a la XI, con una talla mínima de extracción de 5 cm.

IV. Valor Nutricional

Los mejillones contienen elevados niveles de Omega 3, son bajos en grasas (2,2 g de grasa por cada 100 gr de carne) y contienen una alta parte de los niveles de zinc, vitamina C y Hierro requeridos diariamente. Además son reconocidos a nivel mundial como un producto del mar sustentable. No necesitan de alimentación ni aditivos y su semilla se recoge naturalmente del ambiente donde crecen.

Los componentes principales en 100 gramos de porción comestible de mejillón son: 83,2 gramos de agua, 9,8 gramos de proteína, 1,3 gramos grasa, 1,7 gramos sales minerales, y 51 kilocalorías en contenido energético.

IV. Mercado

Sus principales mercados de destino son España, Italia, Francia, Estados Unidos, Inglaterra, Holanda, Bélgica, Dinamarca, Argentina, Rusia y Alemania.

Principales líneas de elaboración: Congelado, conserva y fresco - refrigerado