



# OSTRA AMERICANA

(*Crassostrea virginica*)

## Guía del Comprador



# ÍNDICE DE CONTENIDOS

Sítúe encima el cursor para elegir sección

## LA OSTRA AMERICANA

1. BREVE HISTORIA
  2. CALIDAD SUPERIOR
  3. ATRIBUTOS DEL SABOR
  4. COMPONENTES DEL SABOR
  5. RECOGIDA A MANO
  6. DE LA GRANJA A LA COSECHA
  7. MÉTODOS DE CULTIVO
  8. MÉTODOS DE CULTIVO Y SUS EFECTOS EN LA FORMA DE LA CONCHA Y LA DENSIDAD DE LA CARNE
  9. TAMAÑOS DE OSTRAS DEL NORDESTE DE EE. UU.
  10. SEGURIDAD ALIMENTARIA
  11. MANIPULACIÓN Y TRAZABILIDAD
  12. VALOR NUTRICIONAL
- 
- An aerial photograph showing rows of oyster cultivation racks floating in a body of water. The racks are made of metal mesh and are supported by cylindrical floats. The water is calm, and the background shows a green shoreline with trees and a cloudy sky.

# OSTRAS DEL NORDESTE DE LOS EE. UU.

## Breve historia



La **ostra americana**, también conocida como la ostra del Este (*Crassostrea virginica*), crece de forma natural desde la costa Atlántica canadiense hasta el Golfo de México. Es una especie de bivalvo que tolera una amplia gama de temperaturas, salinidades y condiciones de crecimiento. Esta ostra puede sobrevivir a la tórrida exposición solar durante un día, así como a temperaturas bajo cero. Cuando las temperaturas caen por debajo de los 10°C (50°F), sus enzimas digestivas dejan de funcionar y se aletargan para sobrevivir durante los fríos meses de invierno. La ostra americana es uno de los animales más resistentes del medio marino.

La mayoría de las ostras del nordeste de los EE. UU. se venden vivas y frescas. La gran demanda de ostras vivas en esta región hace que su procesamiento no sea algo común.

# LAS OSTRAS DEL NORDESTE DE LOS EE. UU. OFRECEN UNA CALIDAD SUPERIOR



- Las ostras del nordeste de EE. UU. tienen una vida útil larga y pueden almacenarse en frío de forma prolongada, especialmente en invierno. Aunque es mejor consumirlas frescas, si están debidamente refrigeradas pueden durar 2-3 semanas, siempre con la concha hacia abajo, a menos que esté astillada.
- Los cultivadores y distribuidores siguen unos estrictos protocolos de cultivo y manipulación de las ostras.
- El cultivo de ostras americanas tiene como resultado una de las huellas de carbono más bajas del ámbito de la producción alimentaria.
- La calidad del agua del nordeste de EE. UU. se supervisa regularmente. Las ostras sólo se pueden comercializar si se cultivan y cosechan en aguas limpias, por lo que es innecesario limpiarlas mediante depuración.
- Los productores de ostras del nordeste de EE. UU. ofrecen una amplia variedad de sabores y tamaños de ostras. Hay una ostra para cada paladar.
- Las ostras del noreste de EE. UU. se cultivan sin piensos artificiales, fertilizantes químicos o antibióticos.

# ATRIBUTOS DE SABOR



Al igual que los vinos, los perfiles de sabor de las ostras americanas varían según el estuario o las áreas de mareas donde fueron criadas. La combinación de la salinidad del agua, la época del año, la alimentación y la composición del sustrato mineral en un área de cultivo, influye en el sabor. La más notable es el grado de salinidad en el sabor. Puede haber importantes variaciones según la estación.

Cada cultivador produce una ostra con un sabor particular. Un paladar experimentado podría detectar la sutil diferencia de sabor entre ostras cultivadas en dos granjas colindantes. Esta amplia variedad de sabores hace del nordeste de EE. UU. un destino popular para los amantes de las ostras.

# COMPONENTES DEL SABOR DE LAS OSTRAS



**Salinidad** - La ostra adopta la salinidad de las aguas en las que crece. La ostra americana puede tolerar salinidades del agua que oscilan entre 8 y 45 ppm (partes por mil). La salinidad en las granjas de ostras del nordeste es de 10-32 ppm, lo que influye en el sabor de la ostra.

**Temporada** - A finales del verano (agosto y septiembre), las ostras comienzan a engordar como preparación para quedarse inactivas durante el invierno. Estas ostras están llenas y regordetas, tienen un sabor dulce muy particular. Al final del invierno, la ostra habrá adelgazado, pero vuelve a engordar rápidamente durante la primavera, mientras se prepara para desovar. El sabor durante el desove es cremoso, delicioso y distintivo al de las ostras de otoño.

**Alimentación** - El fitoplancton natural del que se alimenta la ostra puede variar según la temporada. En primavera suele haber una floración de plancton de color rojo, que genera un tinte rojizo en las branquias y un sabor especial. En otoño, ciertas áreas de cultivo tendrán una floración de algas verdes, lo que provoca que la branquia tenga un color verde oscuro, con una especie de sabor a mantequilla, parecido al de la conocida Fine de Claire francesa.

**Minerales** - El sabor de la ostra americana también depende de los minerales con los que entra en contacto en su medio ambiente. En Maine, por ejemplo, donde los fondos son de granito, las ostras tienden a dejar una sensación de limpieza en el paladar. Por su parte, las áreas de cultivo al sur de Cape Cod, en Massachusetts, Rhode Island y Long Island, Nueva York, dotan al sabor de la ostra de un final muy rico, debido a la variada composición de minerales encontrados allí.

# CULTIVO A MANO



Los cultivadores de ostras del nordeste de EE. UU. (De Maine a Delaware) son fuertes y resilientes. Cientos de granjas salpican toda la costa. La mayoría son pequeñas empresas, de 10 ó menos empleados, orgullosas de producir ostras de gustos variados y únicos. Cada una de ellas tiene su propia historia.

Gracias a esta vida singular, se cuida un producto delicioso al tiempo que se conserva la limpieza de las aguas y la sostenibilidad de nuestros océanos. La producción de ostras en esta región se ha duplicado en los últimos cinco años, y va camino de duplicarse de nuevo en los próximos cinco gracias a su fuerte demanda y a métodos de producción eficientes.

# DE LA GRANJA A LA RECOLECCIÓN



Alimento de algas para larvas de ostra



Ostras jóvenes

El proceso comienza en los criaderos, con una selección de larvas resistentes a enfermedades. Estas se alimentan de algas durante 2-3 semanas. Luego, las larvas se adhieren a un sustrato, generalmente fracciones microscópicas de concha de ostra. En estado salvaje o en criaderos, las larvas se adhieren a una superficie, y se llaman semillas. Las semillas así fijadas, se mantienen en el criadero hasta que alcanzan un tamaño de 1-2 mm, antes de ser trasladadas a viveros. Cuando las semillas llegan a 20-25 mm, se transportan a granjas en el mar.

Los cultivadores seleccionan su propio método basándose en muchos factores, incluida su ubicación geográfica, los depredadores potenciales, las regulaciones de los gobiernos locales y el clima. Las ostras americanas se cultivan utilizando una gran variedad de técnicas: colocándolas directamente en el fondo del mar, suspendiéndolas en redes o en bandejas, sosteniéndolas en bolsas sobre estructuras rígidas en la zona entre mareas o en aguas más profundas, o flotando en la superficie del agua en jaulas o bolsas.



## MÉTODOS DE CULTIVO:

Existe una amplia variedad de innovadores métodos de cultivo, en el fondo y fuera del fondo. Estos últimos pueden consistir en bandejas, rejillas, bolsas y jaulas flotantes o suspendidas. Los productores pueden emplear varios métodos, lo que da como resultado ostras de formas diferentes.





# MÉTODOS DE CULTIVO

Su influencia en la forma de la concha y la densidad de la carne

- **Una manipulación adecuada genera una forma más redonda y una concha más uniforme y gruesa.**
- **Las ostras que crecen en el fondo tienen un espeso y denso caparazón que puede ser de forma irregular, con carne gruesa.**
- **Un buen cuidado en la densidad de población y unas buenas prácticas, son esenciales para obtener ostras llenas de carne.**

Los métodos de cultivo influyen en la forma del caparazón, en la densidad de la carne interior, y en la vida útil del producto. Si un cultivador no maneja el producto con esmero, el caparazón puede ser delgado. Ese caparazón sería propenso a astillarse en el transporte y, cuando se astilla o fractura, la ostra puede morir.

El manejo adecuado de las ostras es esencial. Al manipularlas a mano o a máquina se imitan las condiciones naturales que las ostras salvajes experimentarían por la acción de las olas en el fondo del mar. Las ostras así manipuladas se hacen más fuertes, lo que da como resultado un caparazón relleno de carne densa. Algunos cultivadores sacan sus ostras de las jaulas y las sueltan durante 3-6 meses en el fondo para que se adapten al movimiento natural.

## TAMAÑOS DE OSTRAS

Las granjas de ostras del noreste de EE. UU. producen una amplia gama de tamaños para adaptarse a las preferencias de cada cliente. No existe una nomenclatura de tallas estandarizada u oficial. Las ostras más pequeñas pueden llamarse “Petites” o podrían ser comercializadas como tamaño “Cóctel”.

Pequeño 2,5-3 pulgadas (55-75 mm)

Estándar 3-4 pulgadas (75-100 mm)

Grande 4-6 pulgadas (10-15 cm)

Jumbo 6-8 pulgadas (15-20 cm)



# OSTRAS DEL NORDESTE DE LOS EE. UU. TAMAÑOS Y VIDA ÚTIL

## VIDA ÚTIL MÁS LARGA

La ostra americana tiene una vida útil prolongada y puede refrigerarse durante mucho tiempo, en especial en invierno. Si bien es mejor comer las ostras frescas, debidamente refrigeradas, una ostra americana puede durar 2-3 semanas si se mantiene boca abajo, a menos que la concha esté astillada. En estas condiciones de almacenamiento se conservan los sabores distintivos originales, que, sin embargo, podrían perderse si se dejaran en agua de mar. La ostra americana tiene una vida útil más larga que la ostra del Pacífico (*Crassostrea gigas*) o la Belon, ostra plana europea (*Ostrea edulis*). Estas otras especies tienden a abrirse, lo que puede hacer que se sequen, a menudo necesitando almacenarse en agua de mar. Sin embargo, no se recomienda almacenar la ostra americana en agua de mar porque alteraría rápidamente el sabor único de sus aguas nativas.



## TODO COMIENZA CON EL AGUA LIMPIA

Cada estado costero de EE. UU. tiene un protocolo para garantizar que ningún marisco ilegal se ponga a la venta. En los EE. UU., las aguas se clasifican por su limpieza y se controlan de forma rutinaria para detectar la presencia de fecales. Es un sistema diferente al utilizado en Europa, donde es la carne de los propios mariscos la que se muestrea y analiza para detectar fecales. Ambos sistemas funcionan igual de bien. Las clasificaciones de agua de EE. UU. incluyen:

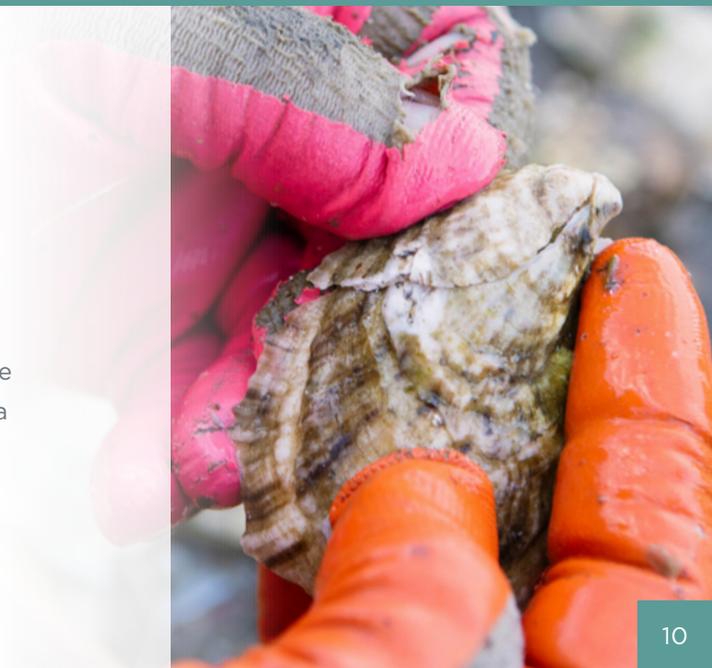
- **Clase A o aguas abiertas** - estas son áreas abiertas para pesca salvaje o cultivos. Los mariscos extraídos de estas aguas pueden comercializarse libremente.
- **Aguas con condiciones** - son aguas de Clase A que se han cerrado después de una cierta cantidad de lluvia. La escorrentía terrestre de agua de lluvia hace que estas aguas sean temporalmente menos limpias. Una vez que la lluvia cesa, se toman muestras nuevamente, si se demuestra que están limpias, se vuelven a abrir.



# SEGURIDAD ALIMENTARIA BIEN REGULADA

Los productores y comerciantes de mariscos de EE. UU. están regulados por la Conferencia Interestatal de Sanidad de Mariscos (ISSC). Esta organización crea normas que los productores y distribuidores deben cumplir para garantizar la seguridad alimentaria. La Administración de Drogas y Alimentos de los EE. UU. (FDA) supervisa las regulaciones que se refieren a la clasificación del agua del área de cultivo, etiquetado de trazabilidad de productos, manipulación y transporte.

El **NOROVIRUS** es la enfermedad más común transmitida a través de los alimentos. Sin embargo, son raros los casos por consumo de mariscos en los EE. UU. ya que es ilegal verter desechos en las aguas costeras. Los buques deben estar equipados con tanques de retención de aguas residuales que se vacían en las estaciones de bombeo en tierra. Además, las plantas de tratamiento de aguas residuales de alto rendimiento en los EE. UU. dan como resultado menos casos de norovirus que en otros países. Las aguas también se controlan para detectar floraciones de algas nocivas. Este programa de seguimiento ha tenido mucho éxito. Durante los últimos 50 años, no se han detectado enfermedades por consumir mariscos recolectados para su venta.



Cada estado de EE. UU. regula y hace cumplir las normas de manipulación del producto. Todos los cultivadores de mariscos deben formarse para cumplir con las normas de manipulación correcta de los productos. Los controles de tiempo y temperatura están estrictamente regulados. Por ejemplo, en verano, los cultivadores sumergen sus ostras inmediatamente en un baño de hielo para asegurarse que la temperatura de la carne es inferior a 10°C, y así detener completamente una posible vibriosis.



# MANIPULACIÓN Y TRAZABILIDAD

Los comerciantes de mariscos con licencia de los EE. UU. pueden vender a otros comerciantes, restaurantes, o cadenas minoristas. Todos los comerciantes de mariscos deben someterse a una capacitación obligatoria sobre HACCP, así como a inspecciones gubernamentales regulares de sus instalaciones y registros. Los distribuidores deben registrar la temperatura del producto cuando lo reciben para asegurarse de que no se haya producido una anomalía y de mantener la cadena de frío. Todos los lotes de mariscos deben estar etiquetados con el área y la fecha de cosecha, el productor, el remitente, el número de lote y la cantidad.

	NOMBRE DEL PRODUCTOR :
	NÚMERO DE IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTOR :
	FECHA DE COSECHA :
	UBICACIÓN DE LA COSECHA :
	TIPO DE MARISCOS :
	CANTIDAD DE MARISCOS :
	NOMBRE DEL EXPEDIDOR :
	Nº DE LICENCIA DEL EXPEDIDOR :
<b>ESTA ETIQUETA DEBE MANTENERSE ADJUNTA HASTA QUE EL CONTENEDOR ESTÉ VACÍO Y DESPUÉS MANTENERSE EN EL ARCHIVO DURANTE 90 DÍAS.</b>	

# VALOR NUTRICIONAL

Las ostras del nordeste de EE. UU. son una proteína sostenible y saludable. Una porción de 100 g (3,5 oz.) contiene más de 5 g de proteína y sólo 59 calorías. Las ostras del nordeste son excelentes fuentes de zinc (potencia el sistema inmunológico), B12 (para unas células sanguíneas y nerviosas sanas), selenio (para el funcionamiento y el metabolismo de la tiroides) y aportan 0,68 g de ácidos grasos Omega-3 por ración.

Tamaño de la porción: 100 g (3,5 oz) aproximadamente dos ostras sin concha de tamaño mediano.

Grasa total	1,6 g
Carbohidratos totales	5,5 g
Proteínas	5,2 g
Calorías	59
Zinc	39,3 mg
Hierro	5,8 mg
B12	16,2 mcg
Potasio	124 mg
Sodio	178 mg
Colesterol	25 mg
Selenio	63,7 mcg



## SOBRE NOSOTROS

Food Export USA-Northeast es una organización sin ánimo de lucro compuesta por diez agencias de promoción agrícola estatales del nordeste que utilizan recursos federales, estatales y de la industria para ayudar a las empresas a aumentar las ventas de productos en el extranjero. Food Export USA-Northeast presta muchos servicios financiados con el Programa de Acceso al Mercado (MAP) y el Servicio Agrícola Extranjero (FAS) del USDA.



## PARA SABER MÁS SOBRE LAS OSTRAS

Food Export USA® – Northeast  
One Penn Center • 1617 JFK Boulevard, Suite 420 • Philadelphia, PA 19103 USA  
telephone 215.829.9111 • [info@foodexport.org](mailto:info@foodexport.org)  
[www.foodexport.org](http://www.foodexport.org)

Food Export-Midwest y Food Export-Northeast administran servicios financiados por el Programa de Acceso al Mercado (MAP) del Servicio Agrícola Extranjero (FAS) del USDA. Food Export - Midwest y Food Export - Northeast prohíben la discriminación en todos sus programas y actividades por causa de raza, color, origen nacional, religión, sexo, identidad de género (incluida la expresión de género), orientación sexual, discapacidad, edad, estado civil, estado familiar/parental, ingresos derivados de un programa de asistencia pública, creencias políticas, represalias o ataques por actividades anteriores de derechos civiles. Las personas con discapacidad que requieran adaptación o medios alternativos de comunicación para informarse sobre el programa deben comunicarse con nosotros. La información del programa puede estar disponible en otros idiomas además del inglés. Food Export Midwest y Northeast no toleran el fraude y están atentos para prevenirlo en cualquiera de nuestros programas. Food Export se reserva el derecho exclusivo de aceptar o rechazar empresas en sus programas. Para conocer la política de participación completa y nuestro código ético, visite: [www.foodexport.org/termsandconditions](http://www.foodexport.org/termsandconditions). Para presentar una queja por discriminación, vaya a <https://www.ascr.usda.gov/filing-program-discrimination-complaint-usda-customer>. Food Export-Midwest y Food Export-Northeast son empleadores y proveedores que ofrecen igualdad de oportunidades.