

## Boletín de noticias de IFFO Marzo de 2023



### Editorial

80% de las personas en todo el mundo no obtienen suficientes omega-3 EPA y DHA en sus dietas. En el Día Mundial del Omega-3 (3 de marzo), es importante generar conciencia sobre sus beneficios y la forma de conseguirlos.. [...]

[Lea más](#)



### Abiertas las inscripciones para la Reunión de Miembros de IFFO (1-3 de mayo de 2023)

[La lista de presentadores está disponible.](#) Las inscripciones anticipadas finalizarán el 17 de marzo.

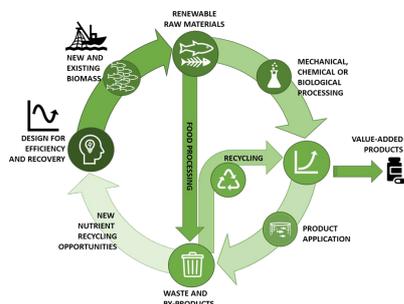
[Registrarse](#)



### Día Mundial del Omega-3

Con una baja huella de carbono y una gama única de propiedades nutricionales, los ingredientes marinos proporcionan omega-3 esenciales.

[Acceda a la campaña de IFFO](#)



### No hay tal cosa como "desperdicio"

Si bien el uso de recortes y subproductos no es una iniciativa nueva en el sector de los ingredientes marinos, el impulso detrás del uso de estas proteínas y lípidos "circulares" está creciendo constantemente.

[Lea más](#)



### MarinTrust da la bienvenida a la nueva Gerente de Pesca

MarinTrust se complace en dar la bienvenida a la científica ambiental y experta en pesquería, la Dra. Emily McGregor, al equipo como Gerente de Pesca.

[Lea más](#)

## Noticias de la Industria

- [The Intrafish](#): La industria de la acuicultura necesita observar a los cerdos, no a los peces, para obtener pistas sobre los precios de la harina de pescado
- [UndercurrentNews](#): Rabobank: El nuevo impuesto de Noruega beneficiará a otros países productores de salmón a corto plazo
- [MisPeces](#): Camarón ecuatoriano pierde competitividad frente a India y Vietnam
- [AquaCultureAsiaPacific](#): Información más reciente sobre las tendencias del mercado de harina y aceite de pescado
- [FeedNavigator](#): ¿Cómo PFAS contaminó la cadena de suministro de huevos orgánicos? Los proveedores de alimentos balanceados opinan
- [Nature](#): Cuatro formas en que los alimentos azules pueden ayudar a lograr las ambiciones del sistema alimentario en todas las naciones
- [Phys.org](#): El pollo y el salmón de cultivo tienen huellas ambientales notablemente similares

## Noticias de investigación

#### HARINAS DE PESCADO y su competencia

- En un [estudio](#), se evaluaron algunos "ingredientes funcionales" (butirato, arginina, nucleótidos, beta-glucanos) para ver si podían reducir las respuestas inflamatorias causadas por ciertos ingredientes del alimento balanceado (por ejemplo, harina de soya). La adición de los ingredientes funcionales no mejoró ningún marcador histológico de inflamación, aunque sí influyó en algunos marcadores moleculares inmunes y de estrés. En particular, los ingredientes funcionales tuvieron un efecto en la alteración de la microbiota intestinal de los peces alimentados con la dieta de control, pero esto no se relacionó con una mejora en la respuesta a la inflamación.
- Se probó una **proteína dietética unicelular** producida a partir de harina de espirulina (*Arthrospira platensis*) en [dietas alimentadas](#) al salmón del Atlántico a un nivel de inclusión de hasta el 20% de la dieta total. Los alimentos fueron bien aceptados y la harina de espirulina fue bien digerida. Los autores sugirieron que la harina de espirulina era una fuente de proteína alternativa de bajo nivel trófico adecuada para el salmón.

#### ACEITES DE PESCADO y su competencia

- Se [evaluó](#) la influencia del uso de una estrategia de **dieta continua o de finalización sobre las características de compuestos de sabor y ácidos grasos de Tiger Puffer** (*Takifugu rubripes*). Los autores utilizaron inicialmente una serie de dietas con mezclas de aceite de aves y aceite de pescado para examinar los impactos en la calidad de la carne, y luego examinaron la eficiencia de recuperación durante un período de cuatro semanas. La recuperación de EPA fue más eficiente que la de DHA. El uso de aceite de ave también condujo a cambios en las características del sabor, mientras que el uso de una estrategia de acabado con aceite de pescado mitigó los cambios.
- Los altos niveles de sustitución de aceite de pescado por **aceite de canola** ( $\geq 75\%$ ) no afectaron negativamente el crecimiento de la trucha arcoíris, según un [estudio](#) reciente. La sustitución del aceite de pescado por aceite de canola se vinculó con mejoras en el color, la textura, el umami y los valores nutricionales de los lípidos de los filetes. En particular, se sugirió que el uso de aceite de canola podría aumentar la intensidad del olor, el amargor y la acidez de los filetes. Sin embargo, el uso de aceite de canola también aumentó la fragilidad de los filetes y disminuyó el contenido total de n-3 LC-PUFA.

#### PROCESAMIENTO y su desarrollo

- Se ha desarrollado un [método](#) que permite la identificación de **especies en la harina de pescado producida a partir de la biomasa de subproductos pesqueros basado** en el uso de un análisis de metabarcodificación de ADN. El estudio muestra que el método pudo detectar entre 81 y 122 especies de peces presentes en más del 0,001 % en peso y detectar cuantitativamente más del 0,01 % en peso.

#### CONTAMINANTES

- Un [estudio](#) evaluó la calidad nutricional y los niveles de contaminantes clave en el **salmón del Atlántico** de cultivo de diferentes regiones. Los pescados de las granjas chilenas eran menos grasos y tenían niveles más bajos de vitamina E que otros orígenes. El pescado de granjas escocesas tenía los niveles más altos de EPA y DHA. Se midieron varios contaminantes como bifenilos policlorados, pesticidas organoclorados, retardantes de llama bromados y sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas, y se encontró que estaban en concentraciones muy bajas que no excedían los límites de la legislación aplicable en la Unión Europea.
- Recientemente se informó sobre la aparición y las implicaciones de **las sustancias perfluoroalquiladas y polifluoroalquiladas (PFAS)** en los alimentos balanceados para animales utilizados en las pruebas de toxicidad de laboratorio. Se demostró que la contaminación por PFAS en los alimentos balanceados de animales es generalizada.

## Calendario

- [7-9 March 2023: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway](#)
- [12-14 March 2023: Seafood Expo North America, Boston USA](#)
- [25-27 April 2023: Seafood Expo Global, Barcelona, Spain](#)
- [1-3 May 2023: IFFO's members Meeting, Madrid, Spain](#)
- [23-24 May 2023, Blue Food Innovation Summit, London, UK](#)



This email was sent to {{contact.EMAIL}}  
You have received this email because you registered on IFFO.

[Unsubscribe](#)