

Boletín de noticias de agosto de 2022



Editorial

La acuicultura da forma al futuro de los alimentos acuáticos, fue el mensaje central de la FAO al lanzar la edición de 2022 del informe "El estado mundial de la pesca y la acuicultura", una publicación emblemática que comenzó en 1995. Pero ¿cómo se deben abordar los desafíos gemelos de la seguridad alimentaria y la sostenibilidad ambiental, mientras se garantizan resultados equitativos e igualdad de género?[...]

[Lea más](#)



Conclusiones del seminario web de IFFO: El mercado tailandés y su conexión con el mundo

Este seminario web de IFFO, celebrado el **5 de julio** en inglés y tailandés, cubrió las cadenas de suministro de ingredientes marinos tailandeses, centrándose en el acceso al mercado de China y en la dinámica del mercado global.

[Lea más](#)



Seminario web InFocus - agosto 2022

Búsqueda de factores de crecimiento desconocidos en la harina de pescado

Regístrese para el seminario web de IFFO sobre factores de crecimiento desconocidos en la harina de pescado

Este seminario web de IFFO presenta al Prof. **Dominique Bureau, Profesor de Nutrición Animal y Acuicultura, Universidad de Guelph, y al Dr. Brett Glencross de IFFO**. Este seminario web explorará las propiedades únicas de la harina de pescado y los componentes pasados por alto que podrían desempeñar un papel en la promoción del crecimiento y la salud de las especies acuícolas.

[Lea más](#)



Alimentando a un dragón: el rol de China para impulsar el consumo de ingredientes marino

En 2021, casi el 50% de todo el uso mundial de harina de pescado se produjo en China.

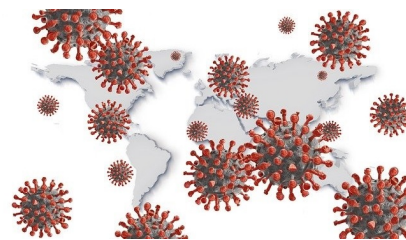
[Lea más](#)



La Mesa Redonda Mundial sobre Ingredientes Marinos comenta sobre el informe SOFIA de la FAO

El informe Estado mundial de la pesca y la acuicultura de la FAO se publicó el 29 de junio de 2022.

[Lea más](#)



MarinTrust actualiza su política de Covid

MarinTrust comenzará la transición de regreso a las actividades de auditoría "normales" para las auditorías de MarinTrust.

[Lea más](#)



Nuevos formularios de solicitud de MarinTrust

Como parte del flujo del proceso de solicitud, se invita a las partes interesadas en obtener la certificación de MarinTrust o solicitar la recertificación a visitar el sitio web de MarinTrust, donde pueden encontrar formularios de solicitud actualizados y más fáciles de usar.

[Lea más](#)

Nuevos miembros de IFFO

(en espera de aprobación en la próxima reunión de la Junta de IFFO)

- **Solutex GC SL,**
Premium Non-Producer, Fish Oil Refiners,
Spain

Noticias de la industria

- [UndercurrentNews](#): ¿Cómo ha afectado la guerra en Ucrania a los suministros mundiales de piensos
- [Feednavigator](#): Se les dice a los supermercados que excluyan a los comerciantes de soja vinculados a la deforestación
- [FishSite](#): La imagen de sostenibilidad de los ingredientes alternativos para piensos se vuelve más compleja
- [FishSite](#): China adopta el "alimento compuesto" en un nuevo impulso
- [Feednavigator](#): Los contratos de la cadena de suministro de cerdos del Reino Unido están bajo escrutini
- [FishSite](#): Los alimentos acuícolas pueden ser la mayor fuente de emisiones de GEI de la industria, según una nueva investigación
- [AquacultureMagazine](#): Future Feeds: Directrices sugeridas para el desarrollo sostenible
- [UKTimesnews](#): Cómo se utiliza la tecnología blockchain para salvar el medio ambiente
- [Mongabay](#): Las prácticas de piscicultura están bajo escrutinio en medio del aumento de la acuicultura

Inovación e investigación

Harina de pescado

- Según un nuevo [estudio](#), un grupo de investigadores chinos estudió el **reemplazo de la harina de pescado por harina de krill en la dieta del camarón Litopenaeus vannamei**. El crecimiento y la inmunidad de los camarones no se vieron afectados negativamente por los niveles de harina de krill en la dieta. El contenido de ácido inosínico en el músculo mejoró con la harina de krill en la dieta. El contenido de carotenoides en el exoesqueleto y el pH en el músculo aumentaron linealmente con el aumento del nivel de harina de krill. El flúor depositado en el músculo estaba dentro del límite comestible seguro para el consumo humano.
- Un [estudio](#) australiano intentó abordar los problemas conocidos de **palatabilidad de la proteína unicelular (SCP)**, mediante el uso de un hidrolizado de atún y ajo en polvo. El estudio probó la inclusión de SCP en cuatro niveles dietéticos de 0 %, 10 %, 20 % y 30 %, cada uno con y sin la adición del potenciador de la palatabilidad. Solo en el nivel más bajo de inclusión de SCP se encontró que los aditivos eran efectivos, y los aspectos negativos del SCP causaron una disminución significativa en el rendimiento en cada nivel de inclusión más alto.
- Un [estudio](#) noruego examinó el **uso de la harina de pescado de subproductos de salmón (BP) como un posible ingrediente alimentario mediante la realización de un estudio de alimentación con ratones**. El BP fue bien tolerado, pero aumentó el contenido de colesterol hepático. Se sugirió que el alto contenido de colesterol en la harina de pescado puede ser responsable de los efectos sobre el metabolismo del colesterol hepático.
- Un [estudio](#) encontró que el **reemplazo parcial y total de harina de pescado por harina de gusano de harina desgrasada (Tenebrio molitor)** no alteró la regulación a corto ni mediano plazo de la ingesta de alimentos en la lubina europea (*Dicentrarchus labrax*). Sin embargo, los cambios observados en los niveles de metabolitos hepáticos y plasmáticos en pescados alimentados con dietas con reemplazo completo de la harina de pescado por harina de insectos pueden indicar alteraciones del metabolismo intermediario a largo plazo.

Aceite de pescado

- Para estudiar los efectos a largo plazo de un **aceite de canola que produce DHA sobre el rendimiento y la calidad del filete** en condiciones de cultivo realistas, se llevó a cabo un [experimento](#) de alimentación de 12 meses con salmón del Atlántico creciendo hasta el peso de cosecha (4,7 kg) en jaulas de agua de mar por triplicado. Los peces fueron alimentados con tres dietas que contenían niveles de inclusión gradual de aceite de canola con alto contenido de DHA. No se observaron impactos en el crecimiento por la utilización de alimentos balanceados. Sin embargo, se descubrió que el aumento de los niveles de DHA mejoraba el color de los filetes y reducía la prevalencia y la gravedad de las manchas oscuras de melanina en los filetes.

Calendario

- [10 August 2022, IFFO's InFocus webinar "The unknown growth factor"](#)
- [31 August 2022: SeafoodSource webinar "The state of the aquaculture feed sector in 2022"](#)
- [3-5 October 2022: GOAL Conference, Seattle, USA](#)
- [6-7 October 2022, The aquaculture roundtable series, Ho Chi Minh City, Vietnam](#)
- [17-20 October 2022: Wageningen Fish Nutrition workshop, Wageningen, Netherlands](#)
- [24-26 October 2022: IFFO Annual Conference, Lima, Peru](#)
- [7-11 November 2022: SPF international symposium on "Small Pelagic Fish: New Frontiers in Science for Sustainable Management" - Lisbon, Portugal](#)
- [7-9 March 2023: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway](#)
- [19-20 April 2023, Blue Food Innovation Summit, London, UK](#)
- [25-27 April 2023: Seafood Expo Global, Barcelona, Spain](#)



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

[Unsubscribe](#)