

Boletín de noticias de junio de 2022



Editorial

Las ingestas de EPA y DHA de los aceites de pescado son importantes en las etapas críticas del ciclo de vida del pescado. Por supuesto, sería un error afirmar que ciertas actividades pueden evitar el impacto en el ecosistema. Toda actividad genera impactos y tenemos que ser conscientes de las compensaciones. En realidad, se debe lograr un buen equilibrio para no exacerbar la huella de carbono de los ingredientes de los alimentos al alejarse de la harina y el aceite de pescado. Cuando se trata de ser audaces al evaluar los costos de la vida oceánica/vida silvestre y mitigarlos, primero seamos audaces siendo transparentes [...].

[Lea más](#)



Actualización sobre la Mesa Redonda: 21 de junio

Únase a la conferencia de la Mesa Redonda Global sobre Ingredientes Marinos el **21 de junio**, en la sede del Foro NASF en Bergen, Noruega.

[Lea más](#)



Reserva el 5 de julio para el seminario web tailandés de IFFO

Tailandia es una de las principales naciones productoras de pescado del mundo y es el principal exportador mundial de camarones.

[Lea más](#)



No todos los omega3 son iguales

La variedad de ácidos grasos que se encuentran en los organismos biológicos puede ser bastante diferente a la de los demás. El Dr. Brett Glencross explica que esta variación tiene un impacto importante en las propiedades de los aceites.

[Lea más](#)

IFFO 2021 Annual Report



Ya salió el informe anual de IFFO

Nuestro informe anual de 2021 brinda una descripción general concisa de nuestro trabajo y áreas de enfoque.

[Lea mas](#)



Conozca a la nueva oficial de aseguramiento de MarinTrust

Jocelyn Amponsa-Atta acaba de unirse al equipo de MarinTrust como oficial de aseguramiento.

[Lea más](#)



¿Cambio climático o sobrepesca? Enfrentando nuestras futuras amenazas

De los ecosistemas examinados en un estudio, los tres más vulnerables reportaron un impacto casi nulo asociado con la actividad pesquera. Las GRANDES amenazas son las asociadas al cambio climático.

[Lea mas](#)

Nuevos miembros de IFFO

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

- **Biomega Group AS**, Premium Non-Producer (Feed Producers), Norway
- **IVC Nutrition Corporation**, Premium Non-Producer (Health Food Industry), China

Noticias de la industria

- [Aquafeed](#): Aquafeed avanza en innovación y sostenibilidad
- [EuropaAzul](#): Los peces mesopelágicos son un recurso potencial para los ingredientes de alimentos
- [SeafoodSource](#): Rabobank: el valor del comercio mundial de productos del mar se recupera a USD 164 mil millones
- [Feed&Grain](#): ¿La alimentación balanceada sostenible tendrá una prima en el futuro?
- [Seafoodsource](#): Perú iniciará primera temporada de pesca de anchoveta centro-norte
- [Fishfarmer magazine](#): Industria salmoneera mundial marca metas de sustentabilidad
- [EurekaAlert](#): Un nuevo estudio destaca un importante paso adelante en el seguimiento de la salud de los océanos
- [EFEVerde](#): Microplásticos detectados en doradas y lubinas de piscifactorías de Tenerife
- [UndercurrentNews](#): Presidente de Chile respalda moratoria de salmonicultura en áreas protegidas
- [ForbesOnline](#): WWF lanza una aplicación de código abierto para hacer que las cadenas de suministro de alimentos sean más transparentes
- [TheFishSite](#): Racionalización de las regulaciones de cultivo de salmón de Escocia

Inovación e investigación

• **HARINAS DE PESCADO y su competencia**

Según un [estudio](#), el uso de un **hidrolizado** de atún dietético en dietas para la lubina asiática (*Lates calcarifer*) mejoró la ingesta de alimento balanceado, el rendimiento del crecimiento, la utilización del alimento balanceado y el estado de salud de los peces cuando se alimentan con una dieta basada en harina de soja con bajo contenido de harina de pescado.

Una serie de dos artículos (ver [aquí](#) y [aquí](#)) examina diferentes técnicas para evaluar la **adulteración** de la harina de pescado mediante imágenes hiperespectrales o análisis de imágenes microscópicas y aprendizaje profundo.

• **ACEITES DE PESCADO y su competencia**

Según un [estudio](#), la salud intestinal del salmón del Atlántico (*Salmo salar*) se ve afectada cuando se alimenta con dietas bajas o altas en omega-3. DHA y EPA influyen en la expresión génica de manera diferente en los intestinos del salmón del Atlántico, los niveles bajos de omega-3 en la dieta causan una respuesta intestinal más pobre frente al estrés.

• **PROCESAMIENTO y su desarrollo**

Un [estudio](#) evaluó los **impactos ambientales** de una planta de producción de harina y aceite de pescado pelágico en Islandia con la metodología de evaluación del ciclo de vida. El estudio se centró en evaluar los efectos de diferentes fuentes de energía

Desarrollos de investigación en las aplicaciones de la **energía de microondas en el procesamiento** de pescado: una [revisión](#) que destaca que el calentamiento por microondas reduce el tiempo y el consumo de energía. El secado asistido por microondas mejora las características fisicoquímicas de los productos pesqueros. El rendimiento y el desempeño de los compuestos bioactivos extraídos por microondas son superiores a los métodos convencionales. La calidad nutricional de los productos pesqueros no se ve alterada por el calentamiento por microondas.

Una [revisión](#) sobre la **automatización en la industria de procesamiento de pescado**: históricamente, la industria pesquera ha sido un campo que requiere mucha mano de obra, lo que requiere personal calificado para procesar pescado entero en productos consumibles. La introducción de la automatización en la producción de alimentos ha sido más lenta en comparación con las industrias manufactureras convencionales, como la automotriz, debido a la variación orgánica presente en los productos alimenticios. Los avances recientes en inspección automatizada, inteligencia artificial y robótica están transformando la industria de producción de alimentos, introduciendo nuevas capacidades de automatización que pueden aumentar potencialmente el rendimiento y la producción.

Un [estudio](#) islandés examina los **cambios en los compuestos de nitrógeno proteicos y no proteicos durante el procesamiento de harina de pescado**, con una aplicación para identificar los pasos de procesamiento no optimizados.

Calendario

- [5-9 June 2022: XX International Symposium on Fish nutrition and feeding - Sorrento, Italy](#)
- [9-10 June 2022: Fish waste for profit - Reykjavik, Iceland](#) - discount code for IFFO Members - IFCIFF010
- [21-23 June 2022: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway](#)
- [5 July 2022: IFFO's Thai fishmeal and fish oil webinar](#)
- [3-5 October 2022: GOAL Conference, Seattle, USA](#)
- [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](#)



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

[Unsubscribe](#)