

Boletín de noticias de IFFO Noviembre 2022



Editorial

La 60.ª Conferencia Anual de IFFO tuvo lugar en Lima, Perú, hace solo unos días. Esta reunión es única al reunir a la comunidad de ingredientes marinos de todo el mundo. Muchas gracias a todos los que participaron. A lo largo del evento, al escuchar a nuestros treinta fantásticos ponentes y hablar con los delegados, me impresionó la proactividad de la industria. La industria está demostrando un fuerte liderazgo, con un sentido palpable de compromiso, a través de “colaboraciones valientes” y “objetivos basados en la ciencia”.. [...]

[Lea más](#)



El mundo necesita ingredientes marinos: conclusiones clave de la Conferencia de IFFO

Después de tres días de presentaciones de alto nivel y paneles de discusión que cubrieron las tendencias del mercado, las regulaciones, los desafíos y las oportunidades, las conclusiones clave están disponibles en el sitio web de IFFO.

[Lea más](#)



Etoxiquina formalmente desautorizada como antioxidante para el sector europeo de piensos

Casi siete años después de la revisión original de la EFSA, y cinco años después de la suspensión inicial, la etoxiquina ahora ha sido formalmente desautorizada como antioxidante para el sector europeo de alimentos balanceados.

[Lea más](#)

[Register ▶](#)

Regístrese para el seminario web de IFFO sobre integridad de los productos y sustentabilidad

Únase al seminario web de IFFO en China que se llevará a cabo del 29 al 30 de noviembre de 2022. Se abordará la dinámica del mercado global, la industria de harina y aceite de pescado de Europa, Perú y México, la aplicación de harina de pescado desde perspectivas técnicas, así como la acuicultura de aplicación de harina de krill. Este seminario web será en inglés y chino.

[Registrarse](#)



El taller de MarinTrust en Lima arroja luz sobre la trazabilidad total

El evento paralelo de MarinTrust realizado en Lima puso la trazabilidad en el centro de atención, con presentaciones de Pesquera Centinela, Global Dialogue on Seafood Traceability y Global Sustainable Seafood Initiative.

[Acceder al vídeo y resúmenes](#)

Nuevos miembros

- **Frinsa del Noroeste S.A.**, Feed Producers Standard Non-Producer, Spain

Noticias de la industria

- [Feednavigator](#): MarinTrust busca impulsar el uso de subproductos a través de un estándar revisado

- [SeafoodSource](#): El primer miembro del programa de mejora de MarinTrust pasa la evaluación completa
- [SeafoodSource](#): NAPA y MSC escriben una carta para poner fin a la sobrepesca pelágica
- [UndercurrentNews](#): Los desembarques de Perú aumentan un 7% a medida que las capturas de anchoveta destinadas a la harina de pescado y el petróleo se disparan
- [TheFishSite](#): El sector camaronero de Ecuador hace un compromiso innovador para detener la conversión del hábitat
- [FoodIngredientsFirst](#): Se cuestiona la certificación de pescados y mariscos sostenibles a medida que se examina el significado de las etiquetas ecológicas
- [NordNorskDebatte](#): ¿Es el saltamontes lo suficientemente sostenible para el salmón o el pollo?
- [CNBC](#): Cómo EE. UU. soluciona la mayor parte de su problema de sobrepesca
- [MisPeces](#): La FAO y la OMS piden una mayor identificación de los riesgos potenciales del consumo de algas marinas
- [Mongabay](#): La industria de alimentos para peces recurre al krill, con efectos desconocidos en el ecosistema antártico
- [TheFishSite](#): la trazabilidad mejorada podría aumentar las ganancias mundiales de productos del mar en un 60 %
- [ThePulitzerCentre](#): cómo los peces senegaleses terminan en las granjas industriales
- [The Guardian](#): 'Pescado sin pescado': la próxima gran tendencia en la industria pesquera
- [SeafoodSource](#): Rabobank: El comercio mundial de productos del mar enfrenta desafíos después de un fuerte repunte posterior a COVID

Innovación e investigación

Harina de pescado

- La suplementación de colesterol en una dieta baja en harina de pescado mejoró significativamente la capacidad de metabolismo de los lípidos de los camarones, promovió una mejor salud intestinal y mejoró la resistencia a las enfermedades de los camarones blancos (*Litopenaeus vannamei*), pero no mejoró el rendimiento del crecimiento, según [un estudio](#) reciente.
- El uso de alto nivel (> 10%) de harina de soya extraída con solvente induce una inflamación intestinal en el salmón del Atlántico post-smolt. Este [estudio](#) observó que la suplementación del probiótico *Pediococcus acidilactici* (Bactocell) podría disminuir este efecto.

Calendario

- [7-11 November 2022: SPF international symposium on "Small Pelagic Fish: New Frontiers in Science for Sustainable Management" - Lisbon, Portugal](#)
- [29-30 November 2022: IFFO's China webinar, Zoom platform](#)
- [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](#)
- [1-3 May 2023: IFFO's members Meeting, Madrid, Spain](#)



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

[Unsubscribe](#)