

Boletín de noticias de IFFO

Septiembre de 2021



Editorial

Las iniciativas de múltiples partes interesadas son solo otra palabra para el trabajo colectivo y, como tales, son tan antiguas como el mundo. La desventaja de esto es que podemos perdernos un poco en medio de todas las iniciativas de múltiples partes interesadas en curso. Esto es exactamente lo que sucede con los proyectos de mejoramiento pesquero (FIP). [...]

[Leer más](#)



Un alimento balanceado sigue siendo tan bueno como sus ingredientes

El Dr. Brett Glencross comparte su **análisis sobre la forma estructurada y sistemática en la que debe emprenderse la ciencia de la evaluación de ingredientes**. Subraya cinco pasos clave y explica por qué deben seguirse a fondo y en el orden correcto.

[Leer más](#)



Seminario web de IFFO en octubre

El seminario web de IFFO para miembros se llevará a cabo en Zoom del 19 al 21 de octubre. El registro se abrirá en breve. Puede que ya le eches un vistazo al programa. Se agregará más información una vez que esté disponible en nuestro sitio web.

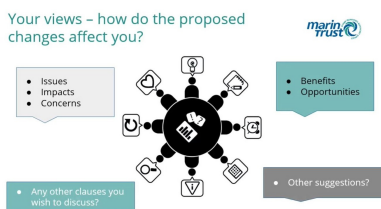
[Leer más](#)



¿La evolución de los alimentos balanceados nos impulsa hacia nuevos ingredientes o hacia la circularidad?

En un artículo para *International Aquafeed*, el Dr. Brett Glencross reflexiona sobre la evolución de las formulaciones de alimentos, **su huella ambiental, la descarga de CO2, el uso de energía y la dependencia de la tierra o el agua dulce**.

[Leer más](#)



Talleres de MarInTrust sobre la versión 3 del estándar

Desde mediados de agosto, más de sesenta titulares de un certificado de MarInTrust han participado en los talleres regionales de MarInTrust dedicados al desarrollo de la versión 3 de la norma principal prevista para 2022. Hasta ahora **se han realizado siete talleres**.

[Leer más](#)

Nuevos miembros (esperando aprobación en la próxima reunión de la Junta de

IFFO)

- **Miembro no productor:**

Malayan Fish Oil Sdn Bhd
Fish Oil Refiners
Malaysia

Noticias de la industria

- [TheIntraFish](#): ¿Por qué sigue cambiando la certificación de ingredientes de alimentos balanceados marinos?
- [Industrias Pesqueras](#): Gobierno y sector peruano destacan la importancia del sector pesquero tras la primera temporada de pesca de anchoveta
- [MisPeces](#): Especies de acuicultura alimentadas. Rompiendo con los niveles tróficos clásicos

- [IndustriasPesqueras](#): Pelágicos escoceses defienden la baja huella de carbono de producir caballa y arenque
- [SeafoodSource](#): Informe de EIJ descubre que la pesca costera de Ghana enfrenta un colapso inminente
- [FeedNavigator](#): La alianza liderada por Nofima tiene como objetivo acelerar el desarrollo de ingredientes sostenibles para alimentos balanceados de salmón
- [FoodNavigator](#): Oportunidades para la "pesca climáticamente inteligente"
- [GAA](#): GOAL 2021: El cambio climático y el "dilema" de los sistemas alimentarios
- [WEF](#): Por qué cumplir con el Acuerdo de París significa gestionar el océano
- [Mispeces](#): Harina y aceite de pescado, ingredientes estratégicos para una acuicultura sostenible
- [SeafoodSource](#): El nuevo acuerdo permite a la UE acceder a 290,000 toneladas de pescado mauritano al año

Inovación & Investigación

- [ScienceDirect](#): La reutilización de los subproductos de pescado de las plantas de procesamiento se puede lograr extruyéndolos en seco con alimentos balanceados de proteína vegetal
- [Tandfonline](#): El salmón y la trucha arcoíris metabolizan el DHA de manera diferente, con una mayor capacidad de síntesis en comparación con la trucha
- [ScienceDirect](#): El uso de aceite de pescado oxidado tiene un impacto en el crecimiento y la función hepática del mero
- [Nature Resource Modeling](#): ¿Puede el crecimiento de la acuicultura mundial ayudar a conservar los cardúmenes de peces silvestres? Teoría y análisis empírico
- [ScienceDirect](#): El uso de aceite de pescado oxidado no tiene ningún impacto en el crecimiento, pero sí en la utilización del alimento balanceado, la hematología de la sangre, la composición muscular y la función hepática del esturión
- [Springer](#): Potencial de los productos de macro y microalgas como antimicrobianos y antioxidantes en alimentos balanceados acuícolas
- [GAA](#): Efectos de la acuicultura en las pesquerías marinas de China durante los últimos 30 años
- [Lancaster University](#): Aprovechamiento de la pesca a nivel mundial para abordar las deficiencias de micronutrientes

Calendario

- [19-21 October 2021: IFFO's webinar](#)
- [23-24 September 2021: Global Conference on Aquaculture, Shanghai, China](#)
- 11 November 2021: IFFO's China workshop, Hangzhou, China
- 15-17 February 2022: GOED Exchange - Fort Lauderdale, Florida, USA
- 8-10 March 2022: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway
- 4-6 April 2022: IFFO's Members Meeting - Miami, USA
- 26 April 2022: Seafood Expo Global, Barcelona, Spain
- 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](#)