

Boletín de noticias de IFFO

mayo de 2022



Editorial

No faltan noticias alarmantes sobre los océanos. Sin embargo, también debemos reconocer lo que va bien. En este sentido, leer el último artículo de Nicholas P. Sullivan hace unos días fue un alivio. Argumentando que se están produciendo cambios en el comportamiento, la tecnología y la política en toda la industria pesquera, se centra en los aspectos positivos y la dinámica que pueden generar. [...]

[Lea más](#)



Informe sobre el panel de discusión en Seafood Expo Global 2022 sobre alimentos acuícolas

Se llevó a cabo un panel de discusión en Seafood Expo Global para abordar el papel de los ingredientes marinos en los alimentos acuícolas solo unos días después del lanzamiento de un documento de Nofima sobre las materias primas noruegas para el salmón y la trucha.

[Lea más](#)



Los ingredientes marinos mantienen un rol estratégico, pero necesitamos una mayor cantidad de nutrientes adicionales

Si la producción acuícola sigue creciendo en su trayectoria actual, ¿cuáles son nuestras opciones más sostenibles?, pregunta el Dr. Brett Glencross en International Aquafeed.

[Lea más](#)



Vea el nuevo seminario web sobre el estándar chino de harina de pescado

El profesor Yuantu Ye brindó una introducción al estándar nacional de harina de pescado de hina. Grabaciones de video y presentaciones están disponibles.

[Lea más](#)



Miami 2022: conclusiones

La comida azul y el papel de los ingredientes marinos como parte de la solución a la seguridad alimentaria fue el punto central de las presentaciones en la Reunión de Miembros de IFFO celebrada en Miami del 4 al 6 de abril de 2022.

[Lea más](#)



Informe sobre el Simposio sobre la implicación de los aminoácidos y las materias primas para piensos en China

El 8 de abril de 2022, el Dr. Enrico Bachis, director de investigación de mercado de IFFO, realizó una presentación en la Conferencia de



Reserve la fecha: Conferencia anual de IFFO 2022 (Lima, Perú)

La conferencia anual de Lima ha sido reprogramada para que se lleve a cabo del 24 al 26 de octubre de 2022.

Boyar sobre la oferta y la demanda de ingredientes marinos.

Lea más

Lea más

Nuevos miembros de IFFO

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

Guaymas Protein Company SA de CV
Producer, Mexico

Ahyun Corporation
Non-Producer, South Korea

Innovaquímica S.A.
Premium Non-Producer, Chile

Noticias de la industria

- [FishFocus](#): los alimentos balanceados del salmón están cambiando lentamente
- [SeafoodSource](#): Rusia enfrenta escasez de alimentos balanceados acuícolas a medida que los proveedores boicotean al país
- [TheFishSite](#): Los peces de cultivo pueden expulsar microplásticos de sus cuerpos, pero tiene un costo
- [FeedNavigator](#): Disminución de las importaciones de harina de pescado de China
- [SeafoodSource](#): La clase media de China elige cada vez más pescados y mariscos a medida que disminuye el consumo de carne de cerdo
- [UndercurrentNews](#): MSC destina otro millón de dólares para impulsar la pesca sostenible
- [SeafoodSource](#): ONG ambientales forman una nueva asociación para combatir la captura incidental
- [Sentient Media](#): La cría de insectos podría ser sostenible, pero ¿es ético?

Inovación e investigación

• HARINAS DE PESCADO y competición

Un [estudio](#) investigó los efectos de la harina de krill y calamar y su procesamiento térmico en el desempeño del crecimiento y la composición bioquímica de juveniles de atún rojo del Pacífico. Los peces alimentados con harina de krill y dietas no calentadas mostraron un mejor crecimiento en comparación con los alimentados con harina de calamar y dietas calentadas.

Un [estudio](#) examinó los efectos de la harina de bacterias metanótrofas (*Methylococcus capsulatus*, Bath) en la dieta, mientras reemplazaba la harina de pescado, sobre el crecimiento y la utilización del alimento balanceado del camarón blanco del Pacífico (*Litopenaeus vannamei*). Los autores informaron que la inclusión de la harina bacteriana reemplazando del 28.4% al 43.5% de la harina de pescado en la dieta mejoró significativamente el crecimiento del camarón blanco del Pacífico sin efectos adversos en la utilización del alimento balanceado.

Un nuevo [informe](#) sobre harinas de insectos enfatiza sus efectos complementarios cuando se utilizan con harina de pescado.

• ACEITES DE PESCADO y su competencia

Se [demostró](#) que el aceite de pescado oxidado induce un impacto negativo en el mero híbrido. En particular, el aceite de pescado oxidado inhibió el rendimiento del crecimiento, alteró la composición corporal y provocó estrés oxidativo, aumentó la inflamación en el cuerpo y cambió la estructura de las bacterias intestinales.

• PROCESAMIENTO y su desarrollo

Un [estudio](#) examinó el efecto de un suplemento de proteína de pescado elaborado a partir de subproductos de la producción de salmón del Atlántico, sobre la concentración sanguínea de micronutrientes en humanos. Los beneficios notables de incluir el suplemento de proteína de salmón en la dieta diaria durante 8 semanas incluyeron aumentos en las concentraciones séricas de vitamina B12 y selenio.

Calendario

- [25 May 2022: Intrafish Investor Forum, New York City, USA](#)
- [5-9 June 2022: XX International Symposium on Fish nutrition and feeding - Sorrento, Italy](#)
- [9-10 June 2022: Fish waste for profit - Reykjavik, Iceland](#)
- [21-23 June 2022: North Atlantic Seafood Forum, Bergen, Norway](#)
- [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](#)