

Boletín de noticias de IFFO Octubre de 2022



Editorial

¿Ha pensado alguna vez que la pérdida y el desperdicio de alimentos no sólo están relacionados con la inseguridad alimentaria, sino también con el cambio climático?

Aproximadamente un tercio de todos los alimentos producidos en el mundo se desperdicia. Esto tiene una enorme huella de carbono. A nivel mundial, el desperdicio de alimentos representa alrededor del 8% de todas las emisiones de gases de efecto invernadero [...]

[Lea más](#)



The State of the Aquaculture Feed Sector in 2022

Ingredientes marinos en el centro de atención en el seminario web de SeafoodSource

En caso de que se haya perdido el seminario web de SeafoodSource celebrado el 31 de agosto, con Petter Martin Johannessen, Brett Glencross y Enrico Bachis, puede ponerse al día aquí y escuchar sobre las tendencias del mercado, el uso de materias primas, incluidos los subproductos y las iniciativas de sostenibilidad.

[Reproducir el vídeo \(solo en inglés\)](#)



¿Qué impulsa la profundidad de la "huella de carbono" de los alimentos balanceados?

Varios estudios han indicado claramente que más del 90% de la huella en la acuicultura está relacionada con el uso de alimentos. El Dr. Brett Glencross analiza algunos de los esfuerzos de las grandes empresas de alimentos para salmón para abordar sus huellas de carbono.

[Lea más](#)



Por qué tenemos que "probarnos" a nosotros mismos en esta sociedad, y cómo lo hacemos

"El mundo de la certificación puede ser algo confuso para quienes no están involucrados directamente en el día a día. Es fácil perderse en la terminología", explica en su primer artículo de opinión Laura Courage, Directora de



IFFO apoya el pensamiento del pescado entero

El 29 de septiembre ha sido ordenado por la ONU como el Día Internacional de Pérdida y Desperdicio de Alimentos, pero los mariscos a menudo no se consideran. IFFO ha alzado su voz en un blog centrado en la necesidad de maximizar la nutrición y optimizar la inclusión de subproductos en la harina de pescado para alimentos acuícolas.

[Lea más \(solo en inglés\)](#)



Análisis de IFFO sobre las tendencias del mercado de ingredientes marinos

IFFO comparte algunos de los hallazgos de sus trabajos de Inteligencia de Mercado, que cubren las tendencias del mercado global e incluyen un enfoque específico en China.

[Lea más](#)



El nuevo informe anual de MarinTrust muestra el alcance global y los próximos pasos

A pesar de los desafíos globales, MarinTrust continúa fortaleciéndose, defendiendo las mejores prácticas e impulsando mejoras en la responsabilidad global para el abastecimiento y

Aseguramiento y Riesgos de MarInTrust. Por aquí hay que empezar.

[Lea más \(solo en inglés\)](#)

la producción de ingredientes marinos. Este informe muestra las muchas formas en que continuamos evolucionando y creciendo, desde la última versión del Estándar MarInTrust hasta los nuevos FIP bajo el Programa de Mejoramiento (IP).

[Acceda al Informe Anual](#)

Nuevos miembros

- **Tradco Chile Comercial LTDA**
Non-Producer (Traders and Brokers), Chile
- **Banco de Credito del Peru**
Non-Producer (Banks and Financial institutions), Peru
- **Technical Analysis Service S.A. de C.V.**
Non-Producer - Laboratories and certifiers, Mexico
- **Atakote**
Non-Producer - Consultants, USA

Noticias de la industria

- [Global Roundtable on Marine Ingredients Blog](#): Blog de la Mesa Redonda Mundial sobre Ingredientes Marinos: El cielo es el límite
- [Aquafeed.com](#): Una empresa chilena establece un nuevo estándar para la producción de harina de pescado
- [The Guardian](#): Según una investigación, el desembarco ilegal de mariscos en los platos de UE se debe a deficiencias en los controles.
- [Intrafish](#): La tormenta perfecta causa estragos en los costes de los alimentos balanceados de camarones.
- [SeafoodSource](#): Un caso judicial en Senegal podría afectar a la expansión de la industria de la harina de pescado en África Occidental.
- [FoodIngredientsFirst](#): "Subproductos del sistema alimentario reciclados".
- [ScienceDaily](#): Un cambio en la producción de alimentos balanceados podría alimentar a mil millones de personas
- [MisPeces](#): Alimentos balanceados de alto rendimiento con ingredientes ecológicos. Los últimos avances en AE2022
- [The Guardian](#): En la zona crepuscular del océano, un pez que podría alimentar al mundo - o destruirlo

Innovación e investigación

Harina de pescado

- Se [estudió](#) la digestibilidad de nutrientes de dietas que contenían cinco tipos diferentes de **harinas de insectos** tanto en la dorada (*Sparus aurata*) como en la lubina europea (*Dicentrarchus labrax*). En la dorada no se observaron diferencias significativas en la digestibilidad de ninguna de las harinas de insectos. Sin embargo, en la lubina se observaron varias diferencias entre las distintas harinas de insectos.
- Se [examinaron](#) los efectos de la sustitución de la harina de pescado por una **harina de bacterias metanótrofas (BM, por sus siglas en inglés)** en peces planos y el rodaballo (*Scophthalmus maximus*). Los autores observaron que podían sustituir aproximadamente el 30% de la harina de pescado (18% de inclusión de BM, con un nivel de harina de pescado del 42%). Los autores informaron además de que la inclusión excesiva de BM afectaba a la ingesta de alimentos, la digestibilidad y la expresión de varios genes.
- Se [informó](#) de la sustitución de la harina de pescado por una mezcla de ingredientes alternativos (entre ellos: aislado de **proteína de soja, subproducto avícola y hemoglobina en polvo**) en el mero jorobado (*Cromileptes altivelis*). Los autores informaron de que podían sustituir aproximadamente el 66% de la harina de pescado, y que la sustitución afectaba a la ingesta de alimentos, la conversión alimenticia, el crecimiento, la histología intestinal y la expresión de varios genes.

Aceite de pescado

- Se [evaluó](#) el efecto de los nuevos aceites derivados de **semillas oleaginosas modificadas genéticamente (MG, por sus siglas en inglés)** sobre la química lipídica de cinco tejidos diferentes del salmón del Atlántico. Se detectaron tendencias dependientes de los tejidos, lo que indica que ciertos órganos, como el cerebro, tienen un límite de incorporación de EPA+DHA. También se detectaron alteraciones en los isómeros de los lípidos, lo que demuestra que los aceites transgénicos pueden modificar la estructura de los lípidos, y que ciertos lípidos de interés proporcionan ciertos biomarcadores mediante los cuales se pueden monitorizar las alteraciones de los mismos.

Calendario

- [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](#)
- **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](#)