

TCT JUN II-2016 NUTRICIÓN Y ALIMENTACIÓN

Utilización de fósforo hidrolizado con ácido de sub-productos de hueso de arenque en dietas de primera alimentación de alevines de salmón del Atlántico./*Utilization of acid hydrolyzed phosphorous from herring bone by-products in feed for Atlantic salmon (Salmo salar) start feeding fry.*

Autores: E. Ytterborg; G. Baeverfjord; E.J. Lock; M. Pedersen; H. Takle; R. Ørnstrud; R. Waagbø; S. Albrektsen.

Institución: *Nofima AS, NIFES/ Norway.*

Fuente: *Aquaculture 459 (2016) 173-184*

URL: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0044848616301417>

Resumen

Se realizó un estudio para probar la efectividad de un nuevo ingrediente marino de fósforo de la fracción de hueso de sub-producto de arenque evaluando el impacto dietario en crecimiento, mineralización y desarrollo del esqueleto en salmón Atlántico. Se desarrollaron cinco dietas experimentales en base a harina de pescado con la variable de fuente y nivel de fósforo. En conclusión los resultados mostraron que fósforo solubilizado de una fracción del hueso de arenque puede ser utilizado de manera eficiente por salmón del Atlántico para crecimiento y mineralización.

Sector de efecto: industria salmonicultora

Potencial efecto

El fósforo es un mineral esencial para el crecimiento normal y el desarrollo de los huesos en todos los vertebrados. En la actualidad existe una limitada reserva de fósforo a nivel mundial, lo que genera una necesidad de utilizar de forma eficiente las fuentes disponibles para ser incluidas en dietas de animales de producción intensiva. El requerimiento en la dieta de salmón de cultivo, con tasas de crecimiento es alto, es de cerca de 0,6% de la composición en la dieta. La harina de pescado históricamente ha sido la fuente más importante de fósforo en dietas de salmón, la cual hoy en día tiene una incorporación cada vez menor. Hoy en día la industria acuícola está en una búsqueda de fuentes nuevas de nutrientes tanto de proteínas, lípidos como minerales. Los sub-productos de la pesca extractiva son candidatos interesantes a los que hay que mirar con más detalle. Esta alternativa indica ser una buena fuente de fósforo y otros minerales.

AMBIENTE Y SOSTENIBILIDAD

La incertidumbre del etiquetado de productos del mar en China: el caso de estudio de Bacalao, Salmón y Atún / *The uncertainty of seafood labeling in China: A case study on Cod, Salmon and Tuna*

Autores: Xiong X., D'Amico P., Guardone L., Castigliero L., Guidi A, Gianfaldoni D, Armani A

Institución: *University of Pisa*, Italia

Fuente: *Marine Policy* 68:123 (2016)

URL: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0308597X16300653>

Resumen

Mediante un estudio sobre las normas de etiquetado de productos del mar en China, se analizó las etiquetas de salmón, bacalao y atún en venta en supermercados chinos. En primer lugar se analizaron las etiquetas a la luz de la legislación china, a continuación se analizó comparativamente con las denominaciones oficiales comerciales de cinco países de la Unión Europea. Los resultados de este trabajo pusieron de relieve la falta de una legislación obligatoria en la trazabilidad de productos pesqueros y de un sistema de nomenclatura oficial en China.

Sector de impacto: industria pesquera y salmonicultora

Potencial impacto

China ha experimentado un gran crecimiento económico que ha determinado un aumento del poder adquisitivo de sus ciudadanos, lo que ha provocado profundos cambios en el estilo de vida y el consumo de alimentos. En las últimas dos décadas el consumo de alimentos de origen animal ha incrementado especialmente en las áreas urbanas. En particular, el consumo de pescados y mariscos se ha triplicado en las últimas tres décadas y las especies exóticas marinas de alto valor han ganado popularidad, tomando incluso el lugar de peces de agua dulce más baratos que históricamente se han consumido en China. Mientras que las especies marinas solo eran consumidas en las provincias costeras, actualmente este consumo está aumentando gradualmente hacia el interior. El salmón por ejemplo consumido como *sashimi* o *sushi*, actualmente es considerado “*el Prada de los pescados y mariscos en China*” porque es extranjero, moderno y prestigioso. Esta orientación hacia los productos de la pesca importados fue influenciada por la pérdida de confianza de la población china en los alimentos nacionales tras los escándalos de seguridad alimentaria. Con el fin de hacer frente a los retiros del mercado en todo el mundo y establecer la confianza de los consumidores en los alimentos nacionales, el gobierno chino ha tratado de reformar el sistema nacional de inocuidad de los alimentos. De hecho, el etiquetado incorrecto puede tener consecuencias tanto económicas y de salud para los consumidores, así como también distorsionar el número verdadero de las poblaciones de peces, lo cual puede ser especialmente grave teniendo en cuenta el papel fundamental de China en la industria de la pesca mundial.

SALUD Y BIENESTAR ANIMAL

Guía para la evaluación de eficacia de antiparasitarios de la Asociación mundial para el avance de la parasitología veterinaria/A World association for the advancement of veterinary parasitology (WAAVP) guideline for testing the efficacy of ectoparasiticides for fish

Autores: Sommerville C, Endris R, Bell TA, Ogawa K, Buchmann K, Sweeney D.

Institución: *Institute of Aquaculture, University of Stirling, Scotland / Merck Animal Health, USA / U.S. Fish & Wildlife Service, USA / Meguro Parasitological Museum, Japan /Laboratory of Aquatic Pathobiology, Department of Veterinary Disease Biology, University of Copenhagen, Denmark /Emergent BioSolutions, USA.*

Fuente: *Aquaculture (2016) 219: 84-99*

URL: <http://www.sciencedirect.com/science/article/pii/S0304401715004768>

Resumen

El estudio es la primera guía específica para la evaluación de fármacos utilizados para el control de ectoparásitos en el medio ambiente acuático. El trabajo incluye información para el diseño de estudios preclínicos y clínicos en centros de cultivos, contextualizados dentro del marco regulatorio. Asimismo se entrega información relacionada con el bienestar de los peces, el cultivo y medio ambiente. Se presentan los principales ectoparásitos con los puntos más relevantes respecto a su ciclo de vida, desafíos del hospedero y evaluación numérica. Se indica la preparación y presentación de tratamientos tópicos y orales de prueba, junto con orientaciones sobre la recolección y análisis de datos.

Sector de efecto: industria salmoniculora

Potencial efecto

El uso de fármacos es una de las principales herramientas para el control de parásitos en los diferentes sistemas de producción animal. En el caso de los sistemas productivos acuícolas, específicamente en el cultivo de peces se utilizan diferentes principios activos, administrados vía oral o tópicos. En la realidad nacional, durante los últimos años se han introducido diferentes fármacos, principalmente administrados vía tópica para el control de *Caligus rogercresseyi*, parásito de mayor relevancia que afecta en la etapa de engorda de salmónidos, y que genera elevados costos asociados a su prevención y control. Para la introducción de estos fármacos la regulación nacional solicita una serie de estudios relacionados con los impactos ambientales y de eficacia del producto farmacéutico. Bajo este escenario, es fundamental tener referencias base para realizar los estudios tanto *in vitro* como *in vivo* bajo condiciones controladas y en los centros de cultivo (bajo condiciones productivas). Es así como este estudio proporciona la primera guía con un estándar de calidad para los estudios de eficacia en peces, que apoyará a los investigadores y las autoridades reguladoras en todo el mundo y además contribuirá a un objetivo más amplio relacionado con la armonización de los procedimientos.