



INVESTIGADORES DE LA UAL TRABAJAN EN UN APROVECHAMIENTO MÁXIMO DE LOS ALIMENTOS ADMINISTRADOS A PECES Y RUMIANTES

Se trata de una investigación con una alta aplicabilidad comercial en Acuicultura y Ganadería.

Concepción Ruiz

El grupo de investigación de la Universidad de Almería (UAL) 'Nutrición y alimentación animal', dirigido por Francisco Javier Moyano, lleva a cabo diversos proyectos con una finalidad común: el estudio y mejora de los procesos alimenticios y digestivos de peces y rumiantes con objeto de acelerar el proceso de crecimiento sacando el máximo partido a los alimentos que estos animales ingieren.

Uno de los trabajos que llevan a cabo está relacionado con la bioquímica digestiva para observar cómo varían las enzimas digestivas en determinadas especies de peces, como la dorada, y utilizar esa información para potenciar el trabajo que estas enzimas realizan durante la digestión de los alimentos y, de este modo, modificar el proceso, es decir, inducir el alto aprovechamiento de los componentes de la dieta de estas especies.

Para poder trabajar en esta línea, el grupo AGR-152 necesita, por una parte, conocer las enzimas que trabajan en la digestión dependiendo de las especies y, por otra, simular en el laboratorio cómo digieren los peces los alimentos. Un proceso que ha aportado, a este grupo investigador de la UAL los datos necesarios para usar los mejores alimentos, los más eficaces y fabricar piensos capaces de acelerar el crecimiento y engorde.

Basándose en las enzimas proteicas que intervienen en la digestión, denominadas proteasas, se realizan labores de purificación de estas enzimas, que son las que más aprovechan los peces, para conocer mejor su funcionamiento y las diferencias entre especies, lo que ayuda a formular piensos eficaces en la mejora de la alimentación de peces con interés comercial.



Algunos de los investigadores del grupo



Acuario para la observación del crecimiento de los peces

Aplicar la investigación

Con todos estos instrumentos y resultados de investigación, el grupo dirigido por Francisco Javier Moyano ha podido comparar los parámetros de crecimiento y elaborar piensos con las mismas características que los que fabrican las grandes empresas internacionales. Características que hacen a estos proyectos económicamente muy rentables, condicionante imprescindible para la aplicación de toda investigación universitaria y que, sin embargo, no poseen muchos grupos de científicos.

La fabricación de piensos para lenguados es uno de los trabajos con vistas de futuro que realiza este grupo de investigadores. Esta iniciativa, dirigida por el investigador Francisco Javier Alarcón, cuenta con la colaboración de una piscifactoría instalada en Carboneras y está orientada a desarrollar piensos adecuados para el destete y la etapa juvenil, que permitan obtener buenas supervivencias y crecimientos.

Mejorar el aprovechamiento de los alimentos que ingieren los peces es el objetivo de otro de los proyectos del grupo de 'Nutrición y Alimentación animal'. El trabajo, dirigido por Manuel Díaz, investiga si el empleo de diferentes intervalos de ayuno y alimentación determina un mejor aprovechamiento del pienso que la alimentación a diario, algo que podría también mejorar, los niveles de producción de las piscifactorías.

Trabajo en equipo

Reforzar las defensas de los peces, además de que su nutrición sea óptima, es la finalidad del proyecto que el equipo realiza en colaboración con el grupo de 'Microbiología' de la Universidad de Málaga (UMA), lo que supone un aumento de las defensas frente a las enfermedades que pueden afectar a estos animales, fundamentalmente, en piscifactorías.

Del mismo modo, tienen proyectos de colaboración con investigadores mexicanos para usar la harina de cártamo (de la que procede un aceite muy utilizado en México) para la cría en cautividad de camarones, y parafabricar así piensos con un alto nivel alimenticio y un bajo coste económico.



Valor nutritivo y bajo costo

Grandes cantidades de tomates de destrío se pierden en todas las cosechas sin tener ninguna otra salida. Para aprovechar estos subproductos de invernaderos, que abundan en la provincia de Almería, otro de los miembros del grupo de investigación, Fernando García, ha desarrollado un alimento a base de tomate para cabras y ovejas.

Fermentar mediante el ensilaje estos restos fue uno de los primeros pasos, evitando, así, el problema de la conservación del alimento. Posteriormente, esta sustancia se mezcla con otros restos vegetales para dar lugar a un producto muy eficiente que ya ha sido probado a gran escala. Un trabajo con mucha aplicabilidad y muy bajo costo.



Peces utilizados en la investigación

[« VOLVER](#)

[\[IMPRIMIR\]](#)

[\[ENVIAR NOTICIA\]](#)

[\[MÁS NOTICIAS\]](#)

[\[HEMEROTECA\]](#)



Este portal se publica bajo una [licencia de Creative Commons](#).

Area25
Diseño web

[Quiénes somos](#) : [Contáctanos](#) : [Suscríbete a nuestro boletín electrónico](#) : [Innova Press](#) : [Mapa web](#)