

CRECIMIENTO DEL LANGOSTINO CON PIENSOS ECOLÓGICOS

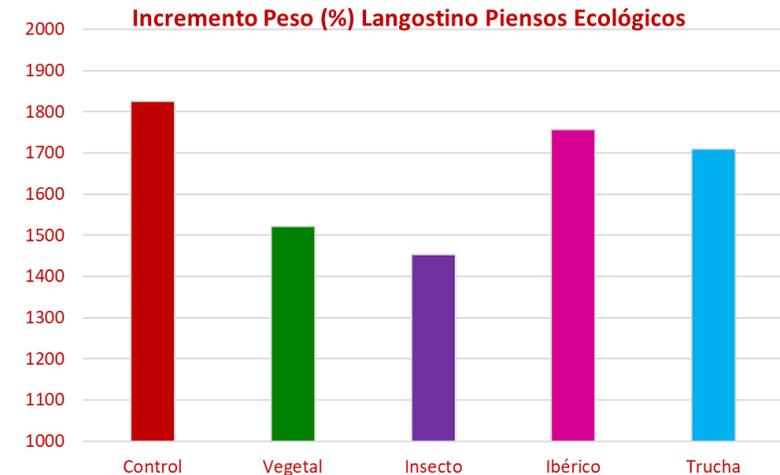


La Universitat Politècnica de València (UPV), a través del Grupo de Acuicultura y Biodiversidad del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal, lidera el primer proyecto científico en España para desarrollar piensos 100% ecológicos para acuicultura. El proyecto cuenta con la colaboración de la Fundación Biodiversidad, del Ministerio para la Transición Ecológica y el Reto Demográfico, a través del Programa Pleamar, cofinanciado por el FEMP.

El objetivo es desarrollar piensos con proteínas de origen animal ecológicas, para sustituir la harina de pescado y hacer más sostenible la alimentación de trucha, dorada, lubina y langostino blanco.

La prueba de crecimiento del langostino blanco se desarrolló en el Laboratorio de Acuicultura del Instituto de Ciencia y Tecnología Animal de la UPV en Valencia.

En el ensayo se emplearon 5 piensos experimentales con ingredientes vegetales ecológicos (trigo, gluten y soja), uno con harina de pescado como control, otro con exclusivamente fuentes proteicas vegetales, y los 3 restantes con harina de subproductos de fileteado de trucha ecológica, subproductos de cerdo ibérico y harina de insecto ecológica, como ingredientes únicos para sustituir totalmente a la harina de pescado.



Los resultados de crecimiento, aunque sin diferencias estadísticas, indican que el pienso control con harina de pescado originó un similar incremento de peso que la harina de ibérico y la harina de subproducto de trucha, mientras que la harina de insecto y el pienso vegetal presentaron un incremento ligeramente inferior. Parece que la sustitución total de la harina de pescado por fuentes proteicas animales ecológicas es posible en los piensos para langostino.

