

CONSUMER EROSKI

Estudian la viabilidad en acuicultura de las harinas procedentes de insectos como alternativa a las harinas de pescado

Los investigadores indican que el agotamiento de las fuentes alimenticias actuales supondrá un factor limitante para la industria acuícola



7 de abril de 2010

Investigadores de la Universidad de Almería (UAL), de la Universidad de Granada (UGR) y del Instituto Español de Oceanografía analizarán la utilidad de harinas procedentes de insectos como alternativa a las harinas de pescado que se utilizan en [acuicultura](#). El proyecto pretende evaluar la viabilidad de esta nueva fuente de proteínas, "ya que el agotamiento de las fuentes alimenticias actuales supondrá un factor limitante para la industria acuícola del futuro", explicaron sus promotores.

Los científicos proponen piensos basados en insectos, que no suponen una competencia con fuentes de alimentos para el ser humano y que pueden adecuarse a la fisiología digestiva de los peces con "facilidad" dada su procedencia animal. La iniciativa evaluará la eficacia de estos piensos en ensayos de alimentación "in vivo" con peces, para lo que se valorará tanto la cantidad como la calidad del producto y, por último, el balance económico del uso de estas harinas de insectos.

La investigación evaluará varias especies habituales en la cría de mascotas exóticas como son ejemplares de gusanos, grillos y saltamontes ("Tenebrio molitor", "Zophoba morio", "Acheta domestica") por su facilidad de adquisición en el mercado. También se utilizará la larva de un lepidóptero ("Plodia interpunctella"). "La idea es que estas harinas basadas en insectos no sean sólo nutritivas sino que también sean apetecibles para los peces", expuso uno de los investigadores de la UAL que participan en el proyecto, Fernando García Barroso.

Los autores del trabajo contrastarán la respuesta a estas harinas en dos especies acuícolas diferentes, en cuanto a su tipo de alimentación, así como a su capacidad digestiva y metabólica de utilizar los nutrientes. En concreto, han seleccionado una especie cultivada de forma tradicional en el sur de España, la dorada ("Sparus aurata"), de alimentación carnívora y, por otra parte, la tilapia ("Oreochromis sp."), una especie omnívora que consume larvas de insectos en su hábitat natural.

El equipo investigador reconoció que hoy en día las harinas de insectos no pueden competir en calidad con la harina de pescado. No obstante, advirtió de que con estas harinas se abren nuevas vías de alimentación para la industria acuícola del futuro.