



xarxa  
d'innovació  
alimentària

## **Alternatives sostenibles a l'ús de farina de peix i vegetal com a font de proteïna en aqüicultura**

IRTA | Grup de Recerca d'Aqüicultura

### **DESCRIPCIÓ**

Els pinsos d'aqüicultura per al cultiu de peixos tenen un alt contingut de farina de peix i vegetals l'ús dels quals serà insostenible en el futur. Des de fa alguns anys s'estan buscant alternatives al seu ús i les farines procedents de micro/macroalgues, insectes i derivats de la indústria han mostrat grans avantatges pel seu perfil d'aminoàcids. Entre els derivats de la indústria s'han fet servir residus de la indústria cervesera (llevat i bagàs) i residus de les conserves (aigua de cocció rica en greix i proteïna) amb molt bons resultats, tant en peixos marins com d'aigua dolça. Altres residus, p.ex. les restes de pinsos i excrements que queden als sistemes de recirculació (RAS) de cultiu de peixos, s'estan veient també com a possibles alternatives en el futur.

Aquesta proposta treballa amb proteïnes alternatives (micro i macroalgues, insectes i residus de la indústria de conserves o de cervesa) com a ingredient de pinsos per a aqüicultura (tant de peixos marins com d'aigua dolça), en el seu ús com a alternativa a la farina de peix.

L'ús d'ingredients sostenibles i econòmics en la formulació i la fabricació de pinsos per a l'aqüicultura redundarà en la reducció del cost dels pinsos i en la reutilització de residus de la indústria. El destinatari final són tant els fabricants de pinsos com el consumidor final que tindrà accés a un producte de qualitat i sostenible amb el medi ambient.

### **EXPERIÈNCIA AMB EMPRESES**

S'està col·laborat amb centres de recerca, centres tecnològics i també amb empreses del sector cerveser i d'alimentació per a aqüicultura.