

16 de Febrero de 2005

## ALMERÍA ASESORARÁ A PANAMÁ PARA CULTIVAR TILAPIA EN PISCIFACTORÍAS

La bióloga de la Universidad de Almería María José Sánchez-Muros participa en un proyecto de diseño de un pienso de engorde para este pescado, rico en ácidos grasos Omega 3, para su posible comercialización en Estados Unidos.

### A. Benítez

La Agencia de Cooperación Internacional (AECI) ha concedido recientemente un proyecto de un año de duración a la investigadora María José Sánchez-Muros, miembro del grupo de investigación 'Transferencia de I+D en el Área de Recursos Naturales' de la Universidad de Almería, para asesorar a investigadores de la Universidad de Panamá en el cultivo de tilapia, un pescado comestible y muy resistente a los experimentos.

El proyecto, gestionado por el Vicerrectorado de Relaciones Internacionales de la UAL, abordará el 'Diseño de un pienso de engorde para mejorar el contenido en ácidos grasos Omega 3 de la tilapia roja', una investigación cuya fase de campo se desarrollará íntegramente en Panamá, mientras que la parte teórica y de redacción de resultados tendrá lugar en Almería.

Según Sánchez-Muros, bióloga e investigadora principal de este proyecto, "en estos momentos a Panamá le interesa promocionar todo su potencial agropecuario y aprovechar el canal al máximo produciendo pescados, como la tilapia, para exportarlo a Estados Unidos, donde tendría un amplio mercado".



Los peces cultivados tienen menos ácidos grasos

En efecto, tiene sentido aprovechar el medio natural del canal de Panamá, zona protegida en el ámbito del Amazonas, para el cultivo de especies de peces de agua dulce para su posterior venta, ofreciéndolas como un alimento dietético rico en ácidos grasos Omega 3 y como un producto de calidad con sabidas propiedades cardiovasculares beneficiosas.

### Diseñando un protocolo de alimentación

Los peces cultivados tienen menos ácidos grasos debido a la propia alimentación que reciben en las piscifactorías, a base de piensos compuestos de harinas de animal terrestre. Para una buena alimentación, la tilapia necesita un pienso basado en aceite y harina de pescado; así es cómo el propio pescado genera los ácidos Omega 3, además de evitar disfunciones como dejar de crecer, sufrir patologías e incluso llegar a morir.

"En nuestro trabajo tenemos proyectado diseñar un protocolo de alimentación específico para la tilapia", explica Sánchez-Muros. Este pienso deberá contar con las propiedades organeléctricas y nutritivas adecuadas para el desarrollo de la tilapia, que dispondrá de ácidos grasos saturados e insaturados en su alimentación. En este caso, interesan más los ácidos saturados, ya que los insaturados se oxidan rápidamente y hacen perder al pienso su valor nutritivo.

### Seguimiento de los pescados congelados

Para comprobar que el pescado no pierde sus propiedades alimentarias, en el proyecto está previsto hacer un seguimiento de los ácidos grasos que conserva el pescado una vez sacrificado y hasta tres meses después de su congelación. "Para asegurarnos de que la carne del pescado mantiene sus propiedades nutritivas contamos con un  **cromatógrafo de gases** ", aclara esta bióloga del Departamento de Producción Animal.

El objetivo final es determinar y ajustar la cantidad de ácidos grasos necesarios que hay que incluir en la dieta de los piensos. Para ello, hay que hacer un control en el pescado midiendo los ácidos que conserva después de sacrificarlo, y más tarde se vuelve a calibrar en etapas sucesivas de 6, 12, 24 y 48 horas. En último lugar, se miden de nuevo los ácidos grasos del pescado, ya congelado, tres meses después. Esto determinará las propiedades nutritivas del pescado en función de su alimentación.

### Más información:

María José Sánchez-Muros  
[mjmuros@ual.es](mailto:mjmuros@ual.es)

Departamento de Producción Animal  
Universidad de Almería

**IMPRIMIR**

**CERRAR VENTANA**

---