

Noticias » Última hora » Taller temático interactivo (TTI) "Macro y microalgas como fuente de ...

Se celebrará en el Cetmar hoy jueves, 26 de septiembre

Taller temático interactivo (TTI) "Macro y microalgas como fuente de bioproductos e ingredientes nutricionales en acuicultura"

IPac. - 26 de septiembre de 2019



Foto: J. Cremades

Este jueves, 26 de septiembre, tendrá lugar en el Cetmar, un foro de trabajo de dimensión reducida para abordar una temática monográfica concreta sobre la que se busca el intercambio de conocimientos existentes, aplicabilidad de los mismos y necesidades identificadas aun por cubrir entre los principales actores del sistemas de I+D+i. Este taller interactivo temático (TTI) llevará por nombre "Macro y microalgas como fuente de bioproductos e ingredientes nutricionales en acuicultura".

Y es que como señalan desde el proyecto CVMAR+i Interreg España-Portugal, impulsor de este TTI, el rápido crecimiento que el sector de la acuicultura ha tenido en los últimos años ha sido posible, en gran medida, gracias a la implantación de técnicas de cultivo intensivo que han generado en muchos casos problemas añadidos como la exposición de los peces al estrés y a las enfermedades. Adicionalmente, la tendencia hacia el fomento de una acuicultura sostenible que exige crear y mantener ambientes favorables, ha impulsado la búsqueda de soluciones aceptables para optimizar la producción de una manera natural y respetuosa con el medio ambiente. **Es precisamente, en este contexto, en el que los bioproductos e ingredientes de origen marino -objeto de este evento- se perfilan como una alternativa de gran interés y justifican este taller monográfico.**

Este TTI se estructura en **dos grandes bloques**. Por un parte se abordará la secuencia de uso de un nutraceutico generado a partir del cultivo específico de microalgas, donde tendrá cabida la utilización de las algas en pienso para peces, de lo que hablará en profundidad Javier Alarcón, de la Universidad de Almería. La segunda parte se centrará en lípidos de microalgas marinas, proteínas no convencionales y experiencias de empresa. En este caso, será José Pedro Cañavate, del Ifapa quien hablará de los lípidos de microalgas marinas aplicados a acuicultura y Roberto Abdala Díaz, de la Universidad de Málaga, tratará sobre las nuevas fuentes no convencionales de proteínas para acuicultura (sustitución de harina de pescado por harina de algas). Se expondrán también algunos avances en esta materia en proyectos de gran calado como AlgaFeed (desarrollo de suplementos a base de microalgas marinas para el refuerzo del sistema inmune en peces de acuicultura) y AquaVitae (nuevas especies, procesos y productos de la acuicultura en el Atlántico -low topic-).



Microalgas



IPAC. EN TWITTER

MÁS NOTICIAS EN ESTA SECCIÓN...

- Grupo Nueva Pescanova reconoce el trabajo y la dedicación de su equipo de I+D con el Premio Rodolfo 2019 al ADN Pescanova en 'Innovación'
- El nuevo comisario de Medio Ambiente y Océanos será evaluado hoy en el Parlamento por la

Comisión de Pesca y de Medio Ambiente

- España y Argentina ponen en marcha la Comisión de Seguimiento para la cooperación en materia de pesca y acuicultura
- Investigadores del Ifapa presentan los resultados de su investigación en sistemas de protección de microalgas para mejorar la eficiencia del uso de compuestos funcionales
- EUMOFA lanza en Conxemar la base de datos pública más completa sobre el comercio internacional de productos de la pesca y la acuicultura
- más noticias ...

Tweets by @IPacuicultura

IPac. Acuicultura
@IPacuicultura

España y Argentina ponen en marcha la Comisión de Seguimiento para la cooperación en materia de #pesca y #acuicultura bit.ly/2oDYvOa



49m

IPac. Acuicultura
@IPacuicultura

Investigadores del @IfapaJunta presentan los resultados de su investigación en sistemas de protección de #microalgas para mejorar la eficiencia del uso de compuestos funcionales
ow.ly/Pi7M30pEBwp #CVMar+i

[Embed](#)

[View on Twitter](#)