



(<https://debug.globalseafood.org>).



 Aquafeeds

De la mesa de laboratorio al estomago: impulsando soluciones de suministro para el futuro de los alimentos para peces

29 April 2019

By Michael Tlusty, Ph.D.

Invierta en, y apoye ingredientes de alimentos alternativos para asegurar el futuro de la acuicultura



Las algas, como se ve en esta placa de Petri, son la fuente de uno de los principales ingredientes de alimentos alternativos para alimentos acuícolas. Imagen de Shutterstock.

La planificación de desastres es una práctica prudente para cualquier empresa y para los gobiernos. La acuicultura no es inmune al desastre. Una y otra vez hemos visto el colapso de sectores en expansión, una tendencia que continuará en el futuro. Estos desastres de un solo sector generalmente involucran enfermedades (ISA en salmón en Chile, EMS en camarones en Tailandia) o fenómenos naturales (el tsunami de Indonesia).

Cualquier interrupción en la disponibilidad de harina o aceite de pescado podría y limitará la producción, especialmente para las especies carnívoras. Los modelos recientes han mostrado que la pesca colapsa en los escenarios habituales. Un colapso de esta oferta sería un desastre.

En febrero, más de 100 líderes de acuicultura se **reunieron en San Francisco** ([https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquafeed-moonshots-f3-talent-show/?](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquafeed-moonshots-f3-talent-show/?hstc=236403678.f31daa3acb1da4cf3fc0216ce351ac39.1681020595375.1681020595375.1681020595375.1&_hssc=236403678.1.1681020595376&_hsfp)

[hstc=236403678.f31daa3acb1da4cf3fc0216ce351ac39.1681020595375.1681020595375.1681020595375.1&_hssc=236403678.1.1681020595376&_hsfp](https://www.aquaculturealliance.org/advocate/aquafeed-moonshots-f3-talent-show/?hstc=236403678.f31daa3acb1da4cf3fc0216ce351ac39.1681020595375.1681020595375.1681020595375.1&_hssc=236403678.1.1681020595376&_hsfp) parte de la segunda reunión del desafío Future of Fish Feed (F3). Después de una apertura de apertura por parte de la **Dra. Halley Froehlich**

(https://www.aquaculturealliance.org/advocate/scientific-startup/2_hstc=236403678.f31daa3acb1da4cf3fc0216ce351ac39.1681020595375.1681020595375.1681020595375.1&_hssc=236403678.1.1681020595376&_hsfp la "Situación de los Peces de Forraje en los Escenarios de 'Negocios como de Costumbre," se pidió a los participantes que abordaran qué sucedería si nos quedáramos sin peces de forraje. Esta pregunta se discutió en grupos pequeños, con cada grupo informando sobre sus ideas principales, y un artista capturó esas ideas en un gran lienzo.



Fig. 1: Una interpretación artística de las posibles soluciones en caso de un desastre y nos quedamos sin peces de forraje. Foto de Michael Tlusty.

Muchas de las soluciones aludieron al tema de la reunión: buscar alternativas, utilizando la innovación y los sistemas o la biología "sintética" como soluciones. Sin embargo, durante la discusión, algunas de las compañías de alimentos más grandes expresaron confianza en su capacidad de perseverar si la harina de pescado y el aceite fueran limitados. Estas compañías han realizado una serie de estudios para encontrar alternativas a la harina y al aceite de pescado, y podrían sacar estas soluciones de la bóveda y pasar a un escenario de producción en poco tiempo. Cuando se les preguntó por qué no estaban trabajando actualmente con estas soluciones, era una cuestión de finanzas, y las alternativas a la harina y al aceite de pescado no son actualmente rentables.

Con este vistazo al por qué los ingredientes de los alimentos alternativos no se usan ampliamente, un segundo análisis pidió a los participantes de la reunión que hicieran una lluvia de ideas sobre cómo todas las investigaciones interesantes y valiosas que se llevan a cabo sobre los ingredientes de los alimentos alternativos pueden pasar del banco de laboratorio a los estómagos de los consumidores a través de los mecanismos del mercado. Cada grupo pequeño creó una serie de soluciones clasificadas y cada grupo pudo expresar sus dos ideas principales sobre lo que se requería para que las soluciones de alimentación innovadoras se convirtieran en una realidad del mercado.

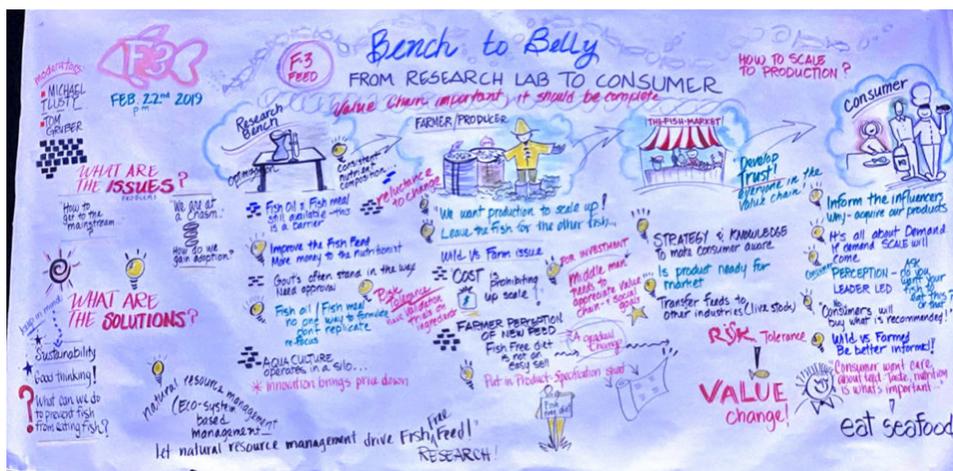


Fig. 2: La versión artística de la discusión sobre cómo obtener fuentes más innovadoras de "Mesa de Laboratorio al Estomago."

Como se muestra en la Fig. 2, muchas grandes ideas flotan hasta la cima de los grupos individuales. Algunos de los comentarios generales que vienen de varios grupos incluyen:

- La mayoría de los consumidores no se preocupan por los alimentos. Las personas influyentes adoptan nuevas innovaciones y es necesario identificar a la audiencia que influye en la acuicultura para que los productos sean socialmente aceptados.
- El sabor y la nutrición de los peces y camarones alimentados con ingredientes alternativos son importantes. Cualquier producto nuevo en el mercado debe ser, como mínimo, tan bueno como los productos existentes, e idealmente tiene que saber mejor que los productos alimentados convencionales.
- Los ingredientes alternativos deben poder escalarse y tener un costo adecuado. Como escuchamos en el primer desglose, las compañías de ingredientes tienen soluciones listas; sin embargo, mientras la formulación de bajo costo sea una estrategia para la creación de alimentos, los costos

serán dominantes.

- Las regulaciones gubernamentales aún no son propicias para que los nuevos ingredientes estén disponibles en el mercado de manera conveniente.

Por encima de todo, la acuicultura necesita aprovechar la dinámica del mercado existente para obtener ingredientes de alimentos alternativos para el mercado. Una forma es apoyar la gestión racional basada en los ecosistemas para la pesca. Al hacerlo, los límites de las capturas de la pesca de forraje se reducirían para mantener los servicios de los ecosistemas. Esto evitaría la sobrepesca, evitando así que ocurra un desastre, al mismo tiempo que se necesitan los ingredientes alternativos.

Una segunda forma de aprovechar la dinámica de mercado establecida es encontrar minoristas que valoren los ingredientes alternativos y que estén dispuestos a redactar contratos que especifiquen el uso de estos ingredientes.

Debido a un futuro incierto para los recursos oceánicos, y porque la acuicultura ocupa un lugar importante en la mesa para un futuro seguro de los alimentos, toda la acuicultura, desde la investigación de laboratorio hasta el productor, los mercados, los expertos y los consumidores, debe asegurarse de que habrá recursos adecuados para asegurar que la producción pueda crecer para satisfacer las necesidades globales futuras. La inversión y el apoyo de ingredientes alimentarios alternativos son la manera de garantizar un futuro seguro para la acuicultura.

Siga al *Advocate* en Twitter [@GAA_Advocate](https://twitter.com/GAA_Advocate) (https://twitter.com/GAA_Advocate)

Author



MICHAEL TLUSTY, PH.D.

Michael Tlusty es profesor asociado de sostenibilidad y soluciones alimentarias en la Escuela de Boston para el Medio Ambiente de la Universidad de Massachusetts.

michael.tlusty@umb.edu (<mailto:michael.tlusty@umb.edu>)

Copyright © 2023 Global Seafood Alliance

All rights reserved.