



Comunicado 427
Ciudad de México, 6 de noviembre de 2018

ENRIQUECEN EN EL IPN LA CALIDAD NUTRICIONAL DEL FILETE DE TILAPIA CON ACEITE DE AGUACATE

- *Científicos del CIIDIR Sinaloa emplean aguacates regionales para formular dietas que otorguen un valor agregado a productos acuícolas*

Mediante la formulación de alimentos óptimos, científicos del Centro Interdisciplinario de Investigación para el Desarrollo Integral Regional (CIIDIR), Unidad Sinaloa, del Instituto Politécnico Nacional (IPN), aumentan la calidad nutricional de peces comercialmente importantes en acuicultura.

Con aceite de aguacate, los expertos liderados por el doctor Hervey Rodríguez González formulan una dieta para enriquecer el filete y otorgar valor agregado a la tilapia nilótica (*Oreochromis niloticus*), especie comercialmente importante en acuicultura.

El investigador del Politécnico indicó que en la actualidad los precios de los mercados internacionales son muy competitivos por lo que México debe buscar estrategias que disminuyan los costos en los sistemas de cultivo y ofertar un plus en la calidad de las especies de agua dulce y salada.

Hervey Rodríguez destacó que el aguacate tiene un alto contenido calórico, de ácidos grasos, fibra, antioxidantes, vitamina C y potasio, entre otros. De la misma forma, dijo, se conoce que posee metabolitos como el beta-sitosterol, que tiene atributos nutraceuticos ya que puede disminuir la absorción de colesterol en sangre en humanos.

Refirió que en trabajos previos realizados en el CIIDIR Unidad Sinaloa, se ha demostrado que existen especies de aguacate con mayor contenido de vitamina E que la variedad Hass, en colectas que crecen en Sinaloa con manejo agronómico casi nulo.

En ese sentido, a través del proyecto “Uso de subproducto del aguacate para la acuicultura”, el especialista evalúa el efecto de la inclusión de aguacates regionales de Sinaloa sobre el mejoramiento de la calidad del filete de tilapia (contenido de ácidos grasos, alfa tocoferol y beta sitosterol) en una dieta óptima.



“Actualmente se importan 50 mil toneladas de tilapia de China a México con precios que son muy difíciles de competir. Sin embargo, darle al producto un valor agregado con características nutraceuticas permite hacerlo competitivo”, estimó el experto.

El grupo de Nutrición Acuicola del CIIDIR Sinaloa emplea el aceite de aguacate para evaluar tres tratamientos experimentales y una dieta control (dieta comercial): Inclusión del 3, 6 y 9 por ciento de aceite de aguacate, respectivamente, más dieta comercial en los tres casos.

Hervey Rodríguez informó que hasta el momento en el ensayo de crecimiento han encontrado un mayor peso en los organismos alimentados con 9 por ciento de inclusión de aceite de aguacate. Actualmente, los investigadores politécnicos analizan el contenido del filete (ácidos grasos, alfa tocoferol y beta sitosterol).

El científico expuso que en experimentos anteriores encontraron un efecto de la inclusión de ingredientes chía y linaza con alto contenido de omegas 3 en una mayor concentración de los mismos en el filete. “Obtuvimos filetes de tilapia alimentados con chía y/o linaza con una relación omega-3/omega-6 muy similar a la que se encuentra en los filetes de origen marino como el salmón, por lo cual esperamos lograr un resultado similar en esta investigación”.

Al comentar que realizan pruebas y/o bioensayos en unidades experimentales (3 m de diámetro), con características similares a los sistemas comerciales de producción, enfatizó que el Laboratorio de Nutrición Acuicola del CIIDIR Sinaloa tiene la capacidad de formular, elaborar y producir alimentos experimentales para animales acuáticos. Además, llevan a cabo análisis nutricional (contenido proximal) y digestibilidad de dietas e ingredientes.

--o0o--