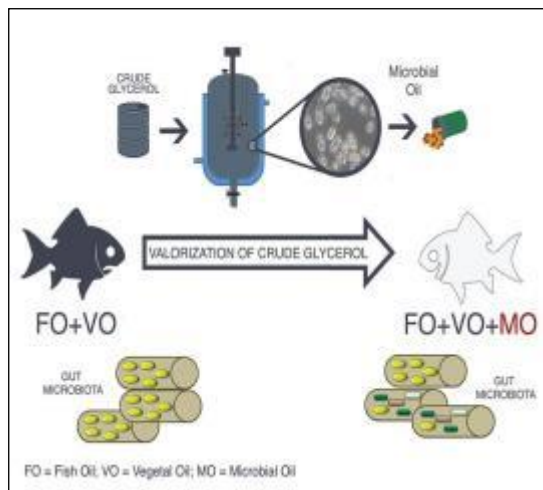




Nuove formulazioni per i mangimi per pesci: il progetto MYSUSHI

Di Chiara Magoni



Attualmente la produzione mondiale di pesce ammonta a circa 178,2 milioni di tonnellate che garantiscono un consumo pro-capite di 20,7 kg all'anno. Dato l'impatto eco-ambientale della pesca tradizionale, l'acquacoltura rappresenta l'unico modo per soddisfare la crescente domanda di prodotto ittico (stima crescita pari a 3,2% su base annua) tuttavia è necessario ottimizzare qualità e rese. Uno dei maggiori limiti dell'allevamento ittico è l'alimentazione del pesce, basata su mangimi ricchi di diversi elementi essenziali tra cui farina e olio di pesce che a causa della crescente domanda di mercato sono divenuti rari e costosi, in particolare l'olio di pesce.

Una possibile strategia per migliorare la formulazione dei mangimi è l'impiego d'ingredienti alternativi con un costo di produzione più basso e una qualità migliore, utilizzando sistemi di economia circolare. In tale contesto si inserisce il progetto MYSUSHI (Microalgae and Yeasts SUSTainable fermentation for HIGH quality fish feed formulation), coordinato dall'Università degli Studi di Milano-Bicocca in collaborazione con l'Università degli Studi dell'Insubria, che intende sfruttare le biotecnologie industriali per realizzare nuove formulazioni mangimistiche partendo da sottoprodotti industriali. Nello specifico si utilizzerà il glicerolo grezzo derivante dalla produzione industriale del biodiesel per la produzione di omega-3 a lunga catena, elementi essenziali per la dieta del pesce e per la qualità industriale. Questa conversione sarà ottenuta grazie a lieviti o alghe capaci di usare appunto il glicerolo come nutrimento. In senso più ampio MYSUSHI rappresenta una nuova strategia per migliorare l'acquacoltura attraverso un approccio biotecnologico capace di ottenere elementi essenziali per il pesce attraverso vie alternative.

I primi mangimi prodotti da MYSUSHI, arricchiti di omega-3 e acidi grassi a catena lunga, sono adesso in fase di sperimentazione con popolazioni di trote, *Oncorhynchus mykiss*. Oltre ai parametri di qualità del pesce saranno eseguiti anche studi sul microbioma intestinale dei pesci per verificare la risposta dell'animale a questi nuovi mangimi, stimare il loro stato di salute e anche i possibili effetti sulle acque delle vasche.

Una ricerca si trasforma in innovazione solo se gli attori della filiera condividono le scelte e offrono opportunità di trasferimento tecnologico. Per questa ragione grazie anche a questo articolo, il team di MYSUSHI si propone come elemento di connessione tra le innovazioni provenienti dalla ricerca scientifica e le imprese e attori della filiera, per raccogliere criticità e suggerimenti utili a trasformare il progetto in un successo per il settore.

Gli interessati saranno informati delle diverse fasi progettuali e dei risultati ottenuti, condivideranno le scelte dei ricercatori e le strategie di valorizzazione delle innovazioni prodotte. Obiettivo finale del lavoro è supportare l'intera filiera ittica implementando la salubrità del pesce, il contenuto nutrizionale e la sostenibilità ambientale.

Per ulteriori informazioni visita il sito www.mysushibiotech.com e contattaci a info@mysushibiotech.com!