

NUTRICIÓN Y TECNOLOGÍA DE ALIMENTOS PARA ORGANISMOS ACUÁTICOS

Dra. Gabriela Gaxiola Cortés. (Prof. Titular "B" T.C.)

Dr. Pedro Pablo Gallardo Espinosa. (Prof. Asociado "C" T.C.)

Dra. María Leticia Arena Ortiz. (Prof. Asociado "C" T.C.)

Este programa forma parte de la investigación en acuicultura que se desarrolla en la UMDI-Sisal y por ende al desarrollo de biotecnología enfocada particularmente en investigar el efecto de alimentos e ingredientes convencionales y alternativos en las respuestas fisiológicas, bioquímicas y nutrimentales de especies de peces, crustáceos y moluscos de interés comercial. Implica el desarrollo de nuevas formulaciones alimenticias, su valoración nutritiva a través de su composición química, su comportamiento en el medio acuoso, así como estudios relacionados con biodigestibilidad de nutrientes y alimentos para organismos acuáticos.

Objetivo:

- Estudiar la efectividad de ingredientes alternativos a la harina y aceite de pescado para la elaboración de alimentos balanceados para crustáceos, peces y moluscos marinos, con la finalidad de dejar de depender de los océanos, para estabilizar el suministro de dichos ingredientes en la actividad acuícola.

Líneas de investigación:

- Nutrición y alimentación de camarones, peces y moluscos.
- Ensilados proteicos de desechos de pescado y pulpo.
- Nutrición y cría de larvas de camarones peneidos.
- Aprovechamiento de subproductos de la pesca y su transformación en insumos de valor agregado.
- Fisiología digestiva de camarones, peces y moluscos.
- Digestibilidad *in vitro* con peces marinos (pargo canané y mero)
- Digestibilidad aparente.
- Nutrigenómica

