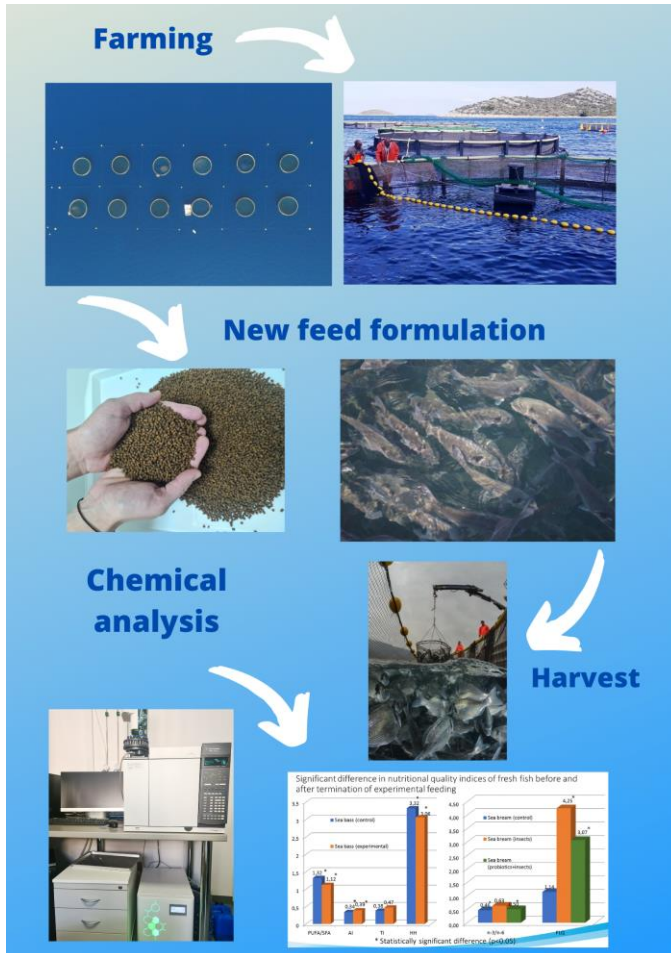


## L'influenza delle nuove formulazioni di mangimi utilizzate in maricoltura sulla qualità del pesce d'allevamento

Jelka Pleadin, Ana Vulić, Nina Kudumija, Tina Lešić

Croatian Veterinary Institute, Laboratory for Analytical Chemistry, Zagreb, Croatia - [pleadin@veinst.hr](mailto:pleadin@veinst.hr)



La composizione nutrizionale del pesce è influenzata da molti fattori, tra cui specie, età e sesso, parametri ambientali, come le variazioni stagionali della temperatura e della salinità del mare, e la composizione dei mangimi utilizzati durante l'allevamento ittico. Numerosi studi hanno evidenziato le differenze nella qualità dei pesci d'allevamento, in particolare il loro contenuto di grassi, ovvero la composizione degli acidi grassi saturi e mono- o poli-insaturi, osservati anche in pesci prelevati contemporaneamente con la pesca e della stessa specie, età e sesso. L'alimentazione del pesce influenza direttamente il suo tasso di crescita e la qualità della carne, in particolare la composizione dei grassi e il profilo degli acidi grassi. Tuttavia, l'intenso sviluppo dell'acquacoltura e la crescita costante della produzione ittica d'allevamento hanno alimentato i pregiudizi dei consumatori sulla qualità inferiore del pesce d'allevamento rispetto al pesce fresco pescato. Pertanto, un'ampia ricerca si è concentrata sullo sviluppo di un'alimentazione sostenibile in grado di fornire pesce allevato di alta qualità nutrizionale all'altezza delle aspettative dei consumatori. In questo progetto, sono stati studiati la

composizione chimica di base, il profilo degli acidi grassi e le quote prossime di acidi grassi, nonché il contenuto di minerali e vitamine nella spigola e nell'orata prima e dopo l'alimentazione sperimentale con mangimi integrati con insetti e probiotici. Sulla base dei livelli di acidi grassi determinati nel pesce fresco alimentato con vari mangimi sperimentali sopra descritti, l'alimentazione con mangimi sperimentali integrati con insetti, in cui sono stati determinati i livelli più elevati di acidi grassi polinsaturi, ha portato a un più alto contenuto di acidi grassi polinsaturi nella carne di pesce, soprattutto quando si tratta del muscolo dell'orata, suggerendo l'elevata influenza della dieta sulla composizione degli acidi grassi.