**Desenvolvida nova dieta para os peixes produzidos em aquacultura**

Investigadores da Universidade de Coimbra contribuem para a resolução de um dos maiores desafios da aquacultura.

Uma equipa de investigadores portugueses e espanhóis testou, com sucesso, uma nova dieta para os peixes carnívoros produzidos em aquacultura que pode ajudar a solucionar um dos grandes desafios desta área de negócio.

Produzidas à base de farinha e óleo de peixe, as rações atualmente comercializadas são demasiado dispendiosas – representando até 60% dos custos totais da produção dos peixes carnívoros, encarecendo o preço para o consumidor final - e pouco sustentáveis.

A solução passa por inserir ingredientes de origem vegetal na dieta alimentar dos peixes. Mas aqui surge novo problema: como são ricos em hidratos de carbono, estes ingredientes podem alterar o metabolismo natural dos peixes e torná-los mais gordos, refletindo-se no crescimento, na textura e no sabor final da carne, diminuindo a qualidade.

E foi precisamente esta questão que a equipa de investigadores das Universidades de Coimbra (UC) e de Barcelona, liderada por Ivan Viegas, do Centro de Ecologia Funcional da Faculdade de Ciências e Tecnologia (FCTUC), quis esclarecer.

Os cientistas prepararam uma dieta experimental, substituindo 30% da ração comercial por uma ração à base de farinha de ervilhas, rica em hidratos de carbono, e realizam ensaios com robalos, que são peixes carnívoros.

Os peixes foram separados em dois tanques com água deuterada, um tipo de água que funciona como marcador metabólico, permitindo obter uma análise muito mais detalhada, e, ao longo de um mês, um grupo foi alimentado com a dieta experimental e o outro, para efeitos de controlo, com a ração tradicional.

O estudo, financiado pela Fundação para a Ciência e Tecnologia (FCT), concluiu que «os robalos toleram perfeitamente a dieta experimental, ou seja, a introdução de 30 por cento de ingredientes de origem vegetal na alimentação destes peixes carnívoros, não compromete o seu crescimento nem promove significativamente a produção de gordura. Não se notaram diferenças expressivas entre os peixes alimentados com as duas dietas diferentes», sublinha Ivan Viegas.

Tal significa, nota o investigador da FCTUC, «que uma dieta deste perfil fica muito mais barata para os aquicultores e não compromete a qualidade do produto para o consumidor final». No entanto, observa Ivan Viegas, «analisámos o fígado, o principal órgão de regulação de toda a “maquinaria”, mas é ainda necessário estudar outros “componentes da máquina”. Por isso, temos já em conclusão uma análise do impacto desta mesma dieta rica em hidratos ao nível da gordura perivisceral (nas vísceras) e no músculo dos peixes».

O estudo, desenvolvido nos últimos três anos, foi publicado no *Journal of Lipid Research* (<http://www.jlr.org/content/57/7/1264.abstract?sid=08845d14-54ff-488c>) e destacado pela Sociedade Americana de Bioquímica e Biologia Molecular (*American Society for Biochemistry and Molecular Biology’s – ASBMBToday*) <http://www.asbmb.org/asbmbtoday/201609/JournalNews/JLRSeabass/>.

Cristina Pinto (Assessoria de Imprensa - Universidade de Coimbra)

Ciência na Imprensa Regional – Ciência Viva