

Nel futuro mangimi di nuova generazione

Sarà elaborato un database sul valore nutritivo e la sicurezza alimentare dei nuovi ingredienti

SUSHIN **S**ustainable **f**ISH feeds **I**Nnovative **I**ngredients è un progetto triennale teso a migliorare produttività e sostenibilità degli allevamenti ittici italiani attraverso l'uso di mangimi di nuova generazione.

Con esperimenti di laboratorio e prove aziendali, utilizzando avanzati metodi di ricerca, il progetto valuta valore nutritivo, risposta zootecnica, benessere, qualità e sicurezza alimentare di trota, branzino ed orata alimentati con diete dove i convenzionali ingredienti proteici marini e vegetali sono sostituiti da fonti proteiche nuove o sottoutilizzate quali le farine di insetti, crostacei, microalghe e quelle da sottoprodotti degli avicoli destinati al consumo umano.

La messa a punto delle nuove formulazioni sarà accompagnata dall'analisi di alcuni fattori determinanti per l'acquacoltura, quali sostenibilità ambientale; redditività dell'allevamento; percezione e consenso del mercato e del consumatore nei confronti di pesci alimentati con i



Il coordinatore prof. Emilio Tibaldi con l'intero gruppo del progetto Sushin

nuovi mangimi.

Ma che cosa differenzia i nuovi mangimi da quelli che vengono usati attualmente? "Rispetto a quelli in uso oggi - spiega il prof. Emilio Tibaldi, coordinatore del progetto -, i mangimi allo studio minimizzano l'apporto di alimenti derivanti dallo sfruttamento di risorse ittiche oceaniche. Ottimizzano inoltre l'impiego di nuovi ingredienti quali farine di insetti e di sottoprodotti avicoli a scapito delle convenzionali fonti proteiche vegetali. Si tratta di alimenti sicuri per i pesci e per

il consumatore finale. All'analisi del ciclo di vita risultano garantire un'eccellente performance ambientale ai mangimi che li includono".

In uno scenario globale futuro di forte pressione sulle risorse alimentari, il progetto è teso a ridurre la dipendenza dell'acquacoltura da risorse alimentari di origine agricola e marina fortemente contese tra settori zootecnici e alimentazione umana, valorizzando l'uso mangimistico di ingredienti più sostenibili e conformi ai principi dell'economia circolare.

"Sushin - sottolinea il prof. Tibaldi - mira inoltre ad assicurare produttività e redditività agli operatori della filiera, nonché qualità e sicurezza dei prodotti ittici da allevamento per il consumatore".

Un primo risultato sarà la produzione di un database sul valore nutritivo e la sicurezza alimentare dei nuovi ingredienti destinato all'industria mangimistica e agli operatori della filiera dell'acquacoltura nazionale.

"Dal database e dagli esiti delle prove di alimentazione origi-

neranno prototipi di mangimi più sostenibili degli attuali sotto i profili zoo-economico, ambientale e sociale - dichiara Tibaldi -. Inoltre ci si attende riscontri positivi delle diete innovative sul benessere delle principali specie ittiche allevate in Italia e sulla qualità dei loro prodotti derivati".

Sushin ha avuto inizio nel febbraio 2017 ed è un progetto finanziato dal consorzio AGER-"Agroalimentare e ricerca" (www.progettoager.it), costituito da un pool di fondazioni di origine bancaria - sovvenzione n. 2016-0112".

"Non è certamente il primo progetto che affronta il tema in questione - spiega Tibaldi -. Esso tuttavia tratta lo studio di nuove fonti alimentari per l'acquacoltura sotto una prospettiva originale, non solo funzionale a minimizzare l'inclusione delle poco sostenibili farine di pesce nei mangimi, ma diretta a limitare l'uso di ingredienti proteici vegetali ritenuti sempre meno sostenibili, ma che attualmente rappresentano componenti ri-



Le vasche per la sperimentazione dei nuovi mangimi per pesci

levanti delle diete commerciali per la trota, l'orata e la spigola". Abbracciando tutti gli aspetti connessi allo studio e alla valorizzazione di mangimi innovativi, da quelli nutrizionali e fisiologici alle ricadute economiche e di mercato, Sushin si avvale di competenze scientifiche multidisciplinari e della collaborazione di un ampio partenariato che annovera enti di ricerca ed università nazionali quali: l'Ispra-Istituto superiore per la protezione e la ricerca ambientale; il Centro per la ricerca e l'economia agraria CREA-ZA, l'Istituto zooprofilattico sperimentale dell'Abruzzo e del Molise, la Fondazione Edmund Mach di S. Michele all'Adige, l'università Politecnica delle Marche, l'università di Firenze e l'università di Udine che coordina l'intero progetto.