



Comunicado 476  
Ciudad de México, 29 de diciembre de 2018

## ELABORA IPN ALIMENTO PARA PECES A BASE DE INSECTOS

- ***El producto llamado “harina de insecto” busca fortalecer al sector acuícola de México y se diseñó para las principales especies como tilapia, bagre, carpa y trucha***
- ***Con este alimento se incrementa el índice de supervivencia de las especies acuícolas hasta en 97.5 por ciento***

Estudiantes de la Unidad Profesional Interdisciplinaria de Biotecnología (Upibi), del Instituto Politécnico Nacional (IPN), formularon un alimento sostenible elaborado a base de insectos, el cual mejorará la producción de peces y crustáceos, para fortalecer al sector acuícola del país.

El alimento denominado “harina de insecto” se diseñó para las principales especies de México como son: Camarón, tilapia, bagre, carpa y trucha, explicaron los alumnos Víctor Cano Fonseca y Mariano Romero Rodríguez (Ingeniería Biotecnológica), Dalia Cuarena Castañeda (Ingeniería Ambiental) y su asesor Sergio Enrique Nájera Esquivel.

“Nuestra iniciativa aprovecha los residuos orgánicos que generan las comunidades donde se encuentran las plantas productoras de peces, los cuales son utilizados para nutrir a los insectos que sirven de base para la creación de la harina. Los insectos que usamos son de un alto rendimiento nutricional (mosca soldado negro, langostas, saltamontes, grillos y gusanos de mosca doméstica y de seda, entre otros)”, detalló Cano Fonseca.

Resaltó que con la “harina de insecto” se incrementa el índice de supervivencia de las especies acuícolas hasta en 97.5 por ciento, así como la calidad de los peces. Esto se debe a que el producto posee 4.6 por ciento más de proteínas y 34.5 por ciento menos de grasa con respecto a la harina de pescado tradicional.

Cano Fonseca precisó que este proyecto es sostenible, porque con este alimento se reduce la dependencia hacia la harina y aceite de pescado (usados normalmente para nutrir a los peces), productos que han aumentado su precio en 433 por ciento en las últimas tres décadas.

“La acuicultura ha tenido un crecimiento exponencial y requiere de materia prima, pero los mares solamente pueden surtir cierta cantidad de alimento debido a las especies que están en peligro de extinción. La idea es suplir esos ingredientes por algo que no sea tan dañino al



ambiente, más económico y factible de realizar. En este caso, los insectos son una gran solución, ya que México cuenta con la mayor diversidad de éstos en el planeta”, destacó.

“Si comparamos un kilogramo de harina de gusano con uno de carne de res, se tiene dos por ciento más de proteínas, menos grasa y aporta más volúmenes de vitaminas y minerales. En el proceso de manufactura, la harina ocupa menos agua y energía, además se emite menos dióxido de carbono y gases de efecto invernadero a la atmósfera”, puntualizó Romero Rodríguez.

Por su parte, el biólogo Nájera Esquivel dijo que la práctica de la acuicultura ha tenido un desarrollo exponencial en los últimos años. “Una de las razones –subrayó- es porque los criaderos de peces se pueden colocar, incluso, a más de dos mil metros sobre el nivel del mar. Esto hace menos rentable salir al mar”.

Aseveró que la harina de insecto es un proyecto que reduce costos y beneficia al ambiente, además de que es elaborada con una materia prima económica y con un alto valor nutricional. “En caso de ser implementada, alcanzaría la sostenibilidad de más de nueve mil productores acuícolas mexicanos registrados ante la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa)”, concluyó.

--o0o--