

Clave: 20131059

Título: Estudio sobre la utilización de proteína y pigmentos de origen vegetal en la dieta de tilapia (*Oreochromis* sp.)

Director del Proyecto: Pablo Emilio Vanegas Espinoza

Resumen: Los factores más importantes para la producción en la acuicultura son: la disponibilidad y costo del alimento, la adquisición de las crías y el manejo del cultivo. El alimento representa el principal costo de operación en esta actividad productiva. Morelos es uno de los estados más importantes a nivel nacional en la piscicultura. La tilapia (*Oreochromis* sp.), es el pez de mayor producción en granjas acuícolas de agua dulce, en comparación con otros peces, posee extraordinarias cualidades para el cultivo, como: crecimiento acelerado, tolerancia a altas densidades, adaptación a cautiverio, aceptación de una amplia gama de alimentos, alta resistencia a enfermedades, además de contar con algunos atributos para el mercado, como: carne blanca de buena calidad, buen sabor, poca espina, buena talla y precio accesible, que le confiere una preferencia y demanda comercial en la acuicultura mundial. Este pez, al ser omnívoro, puede asimilar proteínas prácticamente de cualquier origen. La principal fuente de proteínas utilizada para la producción de alimentos para peces, es la harina de pescado o de desechos de camarón, lo cual representa un alto costo para los productores. La proteína vegetal es de menor costo que la animal.

Objetivo: Analizar el efecto de sustituir la fuente proteica y adicionar pigmentos vegetales a la dieta de tilapia (*Oreochromis* sp)

Producto: Diseño de un alimento para tilapia adicionado hidrolizado de soya como fuente de proteína vegetal.