

# O estado da arte da pesquisa sobre nutrição durante a larvicultura de peixes marinhos e do *Litopenaeus* *vannamei*

Bernard Devresse  
Fenacam 2015  
IX Simpósio Internacional de Aquicultura

# Apresentação :

1. Larvicultura: Um campo de pesquisa muito difícil
2. Nutrição:
  - 2.1. metodologia de pesquisa
  - 2.2. requisitos específicos de nutrientes de larvas
  - 2.3. digestibilidade e lixiviação
  - 2.4. Importância de alimentos vivos e probióticos
3. Tecnologias de produção de ração
4. Perspectivas



# Larvicultura 20 anos atrás e agora

- O uso de alimentos naturais e ou formulados : não há mudanças drásticas
- Menor uso de alimentos (10 à 4-5 Kg / milhões PL)
- Confirmada a importância do alimento natural vivo (microalgas e Artemia). Contribuição nutricional de 50-70%.
- Alimentos formulados “são os suplementos dos alimentos vivos”. Pense lipídios / EFA
- Generalizado o uso de probióticos!
- Domesticação de animais (*L. vannamei*)

*Pesquisa em Nutrição Animal:*

*“inovação na continuidade”(A. Guyonvarch)*



# 2.1. Metodologia de Pesquisa

## Caminho nutricional:

Estudos sobre a exigência de nutrientes, processos de digestão, vias metabólicas ...



## Caminho prático:

Estudos comparando alimentos ou ração animal (naturais, formulados, viver ...)

## 2.1. Metodologia de pesquisa

- direta:
  - provas de crescimento / sobrevivência



A.Slotwinski/TAFI/UTAS

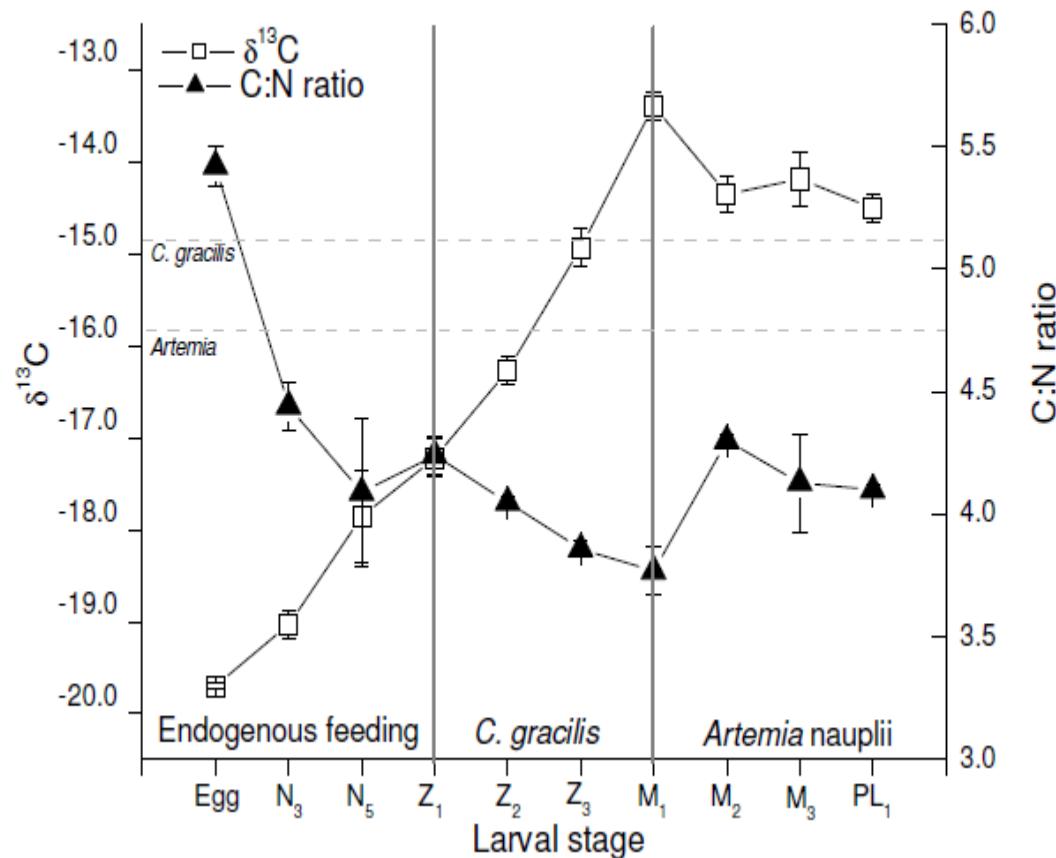


- indireto:
  - isótopos estáveis C / N
  - digestibilidade in vitro
  - metabolismo análise do vitellus
  - A análise da composição de copépodes, larvas, ...

## 2.1. Metodologia de pesquisa isotópo de carbono C<sup>13</sup>

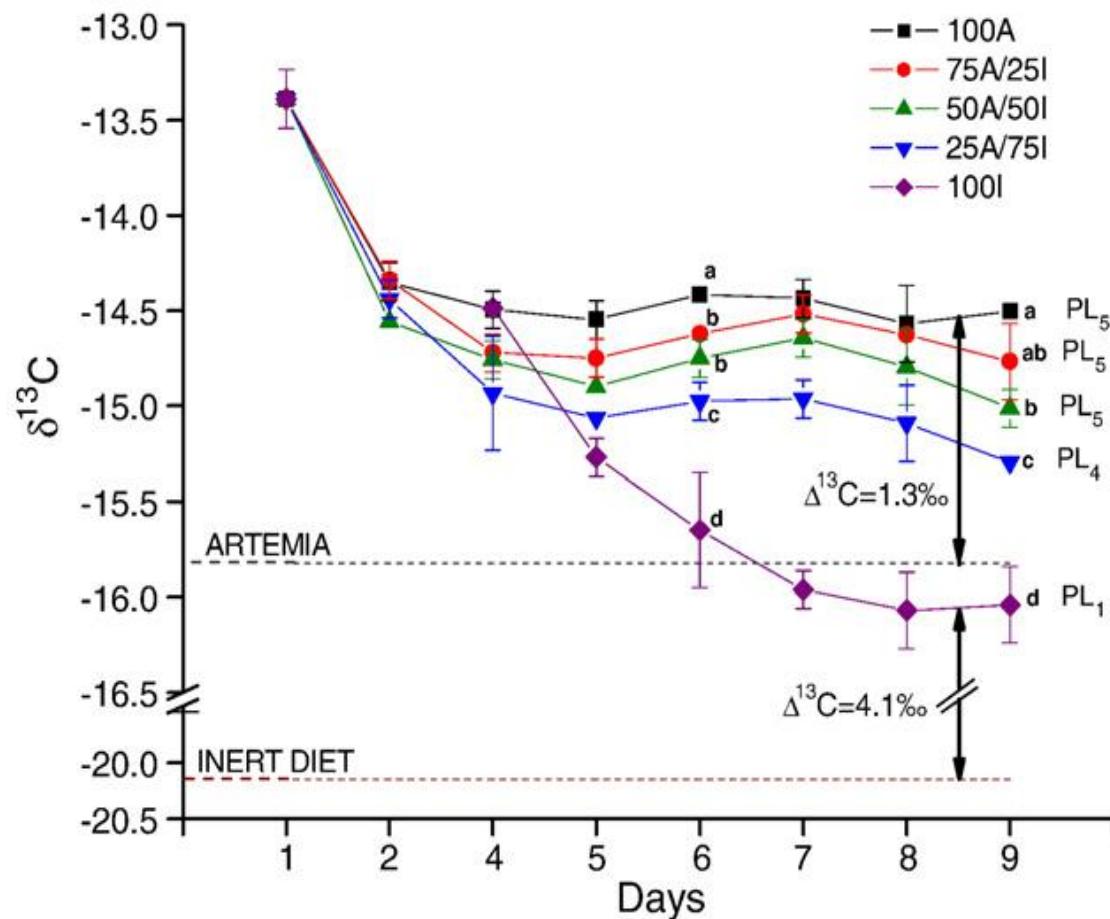
Gamboa Delgado & Le  
Vay 2009, 2011

- O uso de isótopos estáveis naturais C13 e N15
- Relação de C13 / C12 varia em plantas e animais (C3 vs C4)
- $\Delta^{13}\text{C}$  e  $\Delta^{15}\text{N}$  variam entre 0,4-4,1 ‰ e 0,1-5,3 ‰ resp.
- Ovo do camarão muito baixa em C13



## 2.1. Metodologia de pesquisa isótopo de carbono C<sup>13</sup>

- ✓  $\Delta$  C13 difere em Artemia, algas e dieta inertas.
- ✓ Evolução do  $\delta$  C13 permite estimar a contribuição nutricional de cada fonte de alimento



## 2.1. Metodologia de pesquisa

### isótopo de carbono C<sup>13</sup>

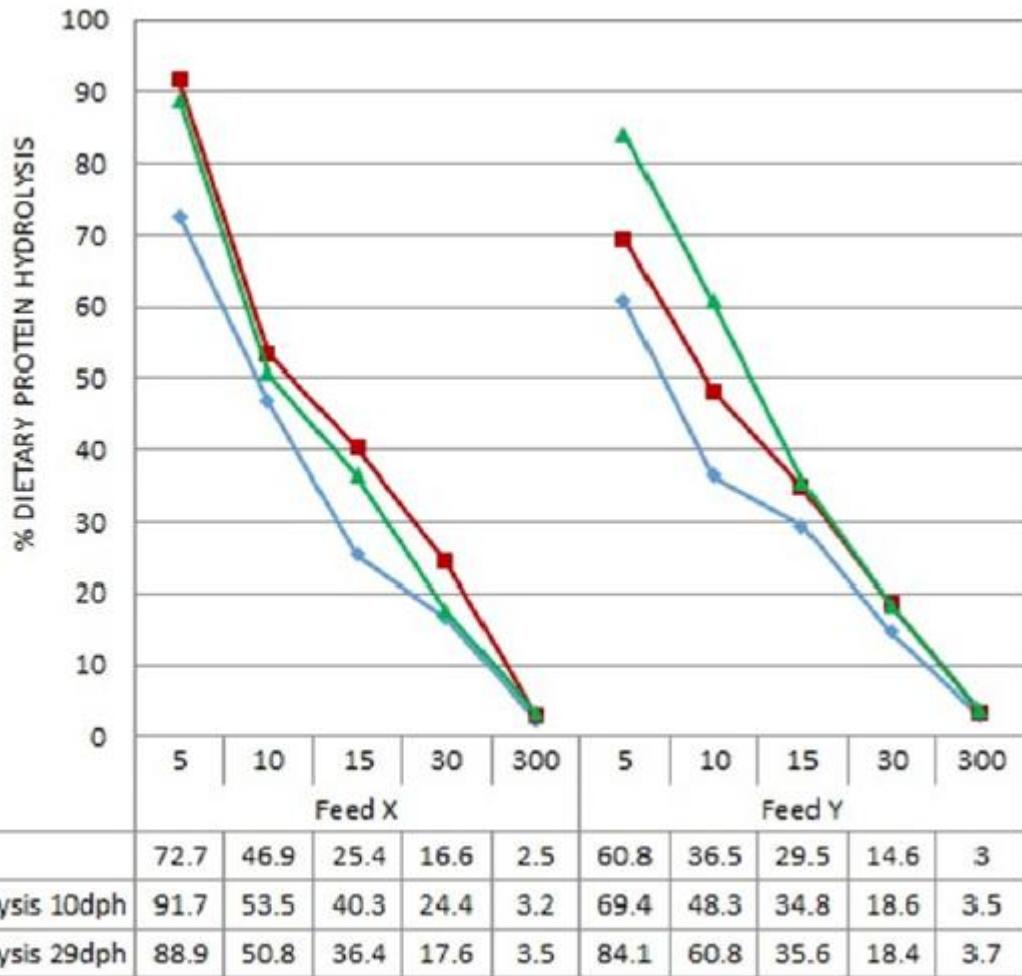
Stage/food	75A/25I <sup>a</sup>			50A/50I			25A/75I		
	Min.	Mean	Max.	Min.	Mean	Max.	Min.	Mean	Max.
<b>M<sub>3</sub><sup>b</sup></b>									
Artemia	69.0	85.4	100	67.1	83.2	99.3	55.8	72.1	88.5
Inert diet	0.0	14.6	31.0	0.7	16.8	32.9	11.5	27.9	44.2
<b>PL<sub>1</sub></b>									
Artemia	69.3	86.3	100	59.5	76.5	93.4	49.1	66.0	82.9
Inert diet	0.0	13.7	30.7	6.6	23.5	40.5	17.1	34.0	50.9
<b>PL<sub>2</sub></b>									
Artemia	71.7	87.3	100	61.4	78.0	94.8	50.7	66.3	81.8
Inert diet	0.0	12.7	28.3	5.2	22.0	38.6	18.2	33.7	49.3
<b>PL<sub>3</sub></b>									
Artemia	77.8	94.7	100	69.3	86.3	100	48.5	65.4	82.2
Inert diet	0.0	5.3	22.2	0.0	13.7	30.7	17.8	34.6	51.5
<b>PL<sub>4</sub></b>									
Artemia	79.3	96.7	100	69.4	86.7	100	48.1	65.3	82.5
Inert diet	0.0	3.3	20.7	0.0	13.3	30.6	17.5	34.7	51.9
<b>PL<sub>5</sub></b>									
Artemia	70.0	87.3	100	55.4	72.7	89.9	34.3	52.0	69.2
Inert diet	0.0	12.7	30.0	10.1	27.3	44.6	30.8	48.0	65.2

## 2.1. Metodologia de pesquisa digestibilidade in vitro

Moutou et al. 2013

Hidrólise in vitro contra o resultado do crescimento e sobrevivência.

Digestibilidade.  
(*Sparus aurata*)



## 2.1. Metodologia de pesquisa digestibilidade in vitro

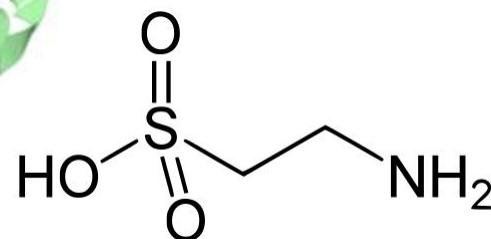
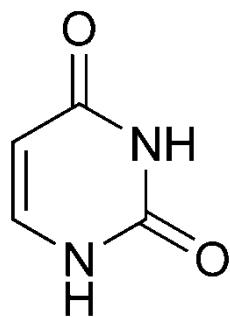
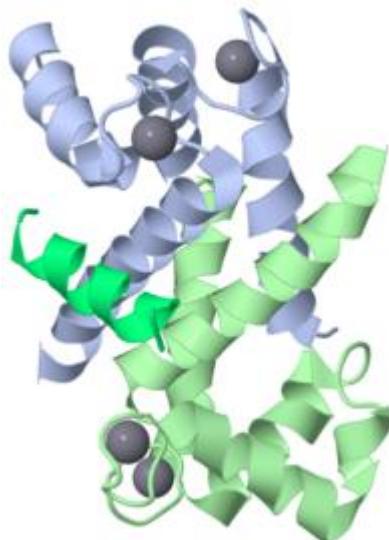
Moutou et al. 2013

Correlação entre a enzima (atividade de tripsina) e crescimento / sobrevivência das larvas jovem de seabass

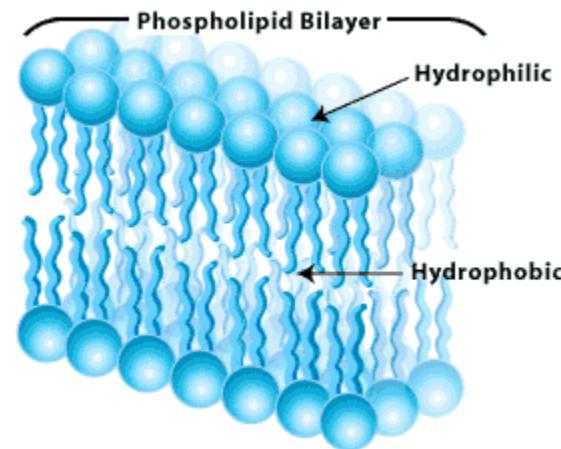
European sea bass larval feeds	Feed X	Feed Y	Feed X + <i>Artemia</i>	Feed Y + <i>Artemia</i>
Body weight 30 dph (mg)	<b>3.0</b>	2.5	<b>9.4</b>	8.8
Body weight 45 dph (mg)	35.5	30.1	100.6	99.2
Survival at 45 dph (%)	36.6	<b>43.4</b>	59.5	<b>70.6</b>
Total biomass at 45 dph (g)	31.2	<b>31.4</b>	143.7	<b>168.1</b>
Trypsin activity U/mg protein	0.049	0.028	0.076	0.054

## 2.2. Nutrientes

- Proteina, AA...



- Lipidos



## 2.2. Nutrientes

### Tabela das exigências nutricionais



	... da ração	observações
Proteina	De 65 à 35%	Varia de acordo com o crescimento
Proteina soluble/ FAA	25-50 %	Pouco conhecido.
Taurina	2,0% à 1,0%	AA livre. Não faz parte da proteína.
Nucleotidos	50-200 ppm	O uracilo é essencial
Proteina/energia	120 mg DP/DE (Kcal)	Cuidados ao excesso de TG Evite carboidratos
(n-3) HUFA	50 à 10 mg/g	Nutrientes bem estudados
DHA/EPA, EPA/ARA	2/1    4/1	Importante em larva de peixe
Fosfolipídios PC/PI	8,0 % à 2,0% 1.2/1 à 4/1	PC (enterócitos, crescimento) PI (membranas, deformidades)
Vitaminas	C: 1000 ppm E; 200-400 ppm	E, C elevado para imunidade Cuidado excesso de vitamina A, D3

## 2.2 Nutrientes

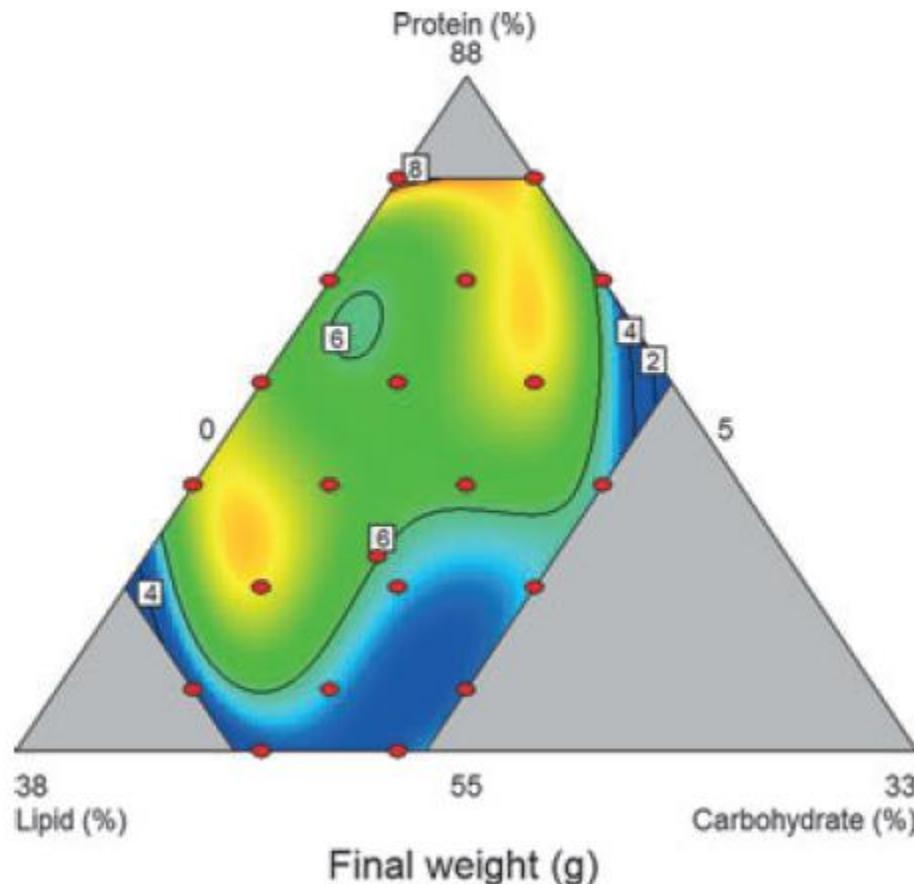
### Balance de macro-nutrientes

Hamre et al. 2013

Peso final das larvas de halibute alimentados com alimentos de diferentes teores de proteína, lipídios carboidratos.

Os requisitos podem variar com a intensidade de crescimento:

Cod larva: 30%/dia



## 2.2. Nutrientes

### comparação dos alimentos vivos (Hamre et al. 2013)

	<b>Rotifers</b>	<b>Artemia</b>	<b>Copepods</b>
Total AA (g/kg)	396	471	634
Total FAA (% TAA)	44-61	54	34-70
<b>Taurine (g/kg)</b>	<b>0.08</b>	<b>2.1</b>	<b>1.5</b>
Total lipids (%)	95-110	102	156
Phospholipids (%)	34	31	50
<b>Vitamin C (ppm)</b>	<b>117-190</b>	<b>798</b>	<b>400-1000</b>
<b>Carotenoids (ppm)</b>	<b>24</b>	<b>630-750</b>	<b>630-750</b>
<b>Iodine (ppm)</b>	<b>3.2-7.9</b>	<b>0.5-4.6</b>	<b>50-350</b>
<b>Zinc (ppm)</b>	<b>62-64</b>	<b>120-310</b>	<b>340-570</b>
<b>Copper (ppm)</b>	<b>2.7-3.1</b>	<b>7-40</b>	<b>12-38</b>
<b>Selenium (ppm)</b>	<b>0.08</b>	<b>2.2</b>	<b>3-5</b>

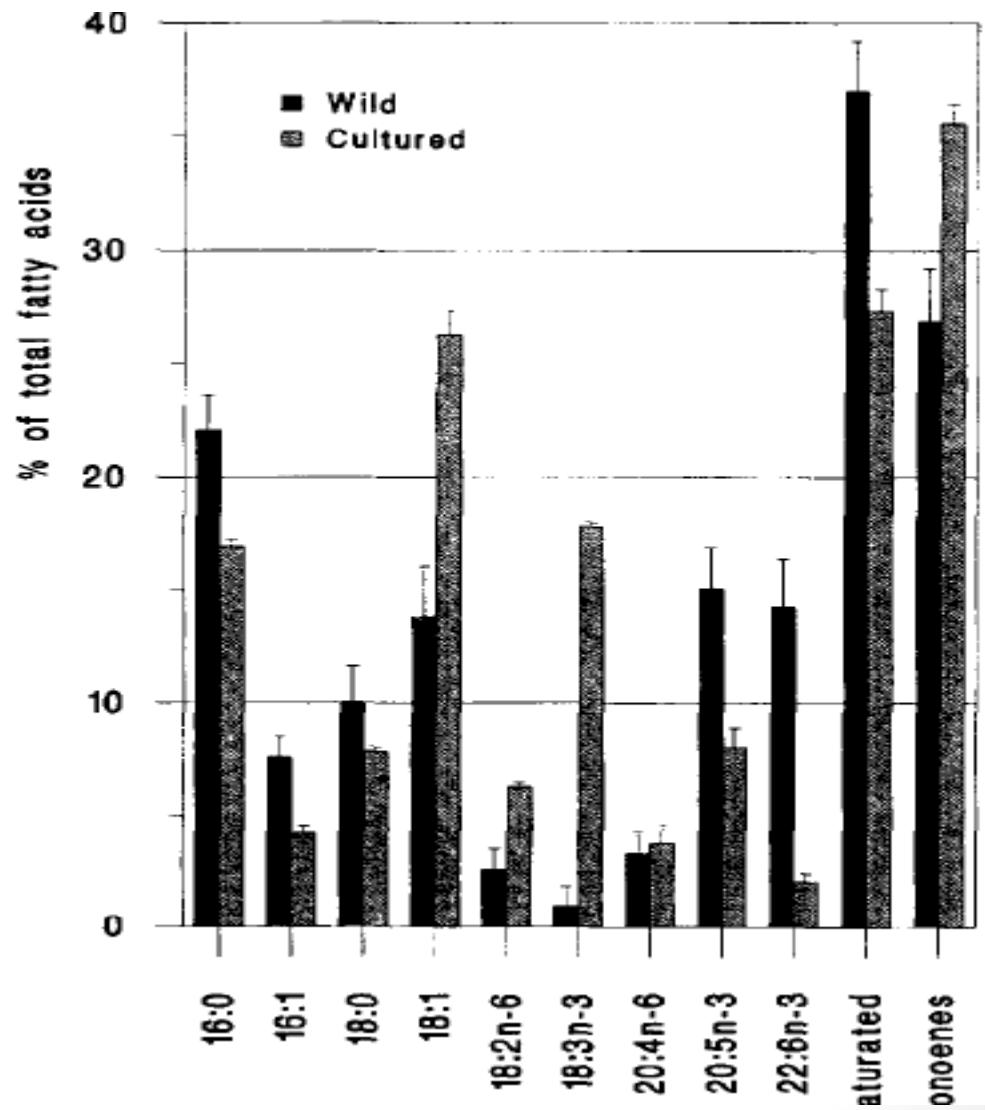
## 2.2 Nutrientes

### Comparação cultivado contra selvagem

Montaño & Navarro  
1996

Estudo de ácidos graxos  
de pós-larvas de *L.*  
*vannamei* no Equador

PL origem selvagem  
conter mais EPA e DHA



## 2.2. Nutrientes

### Taurina: efecto “Red Bull”



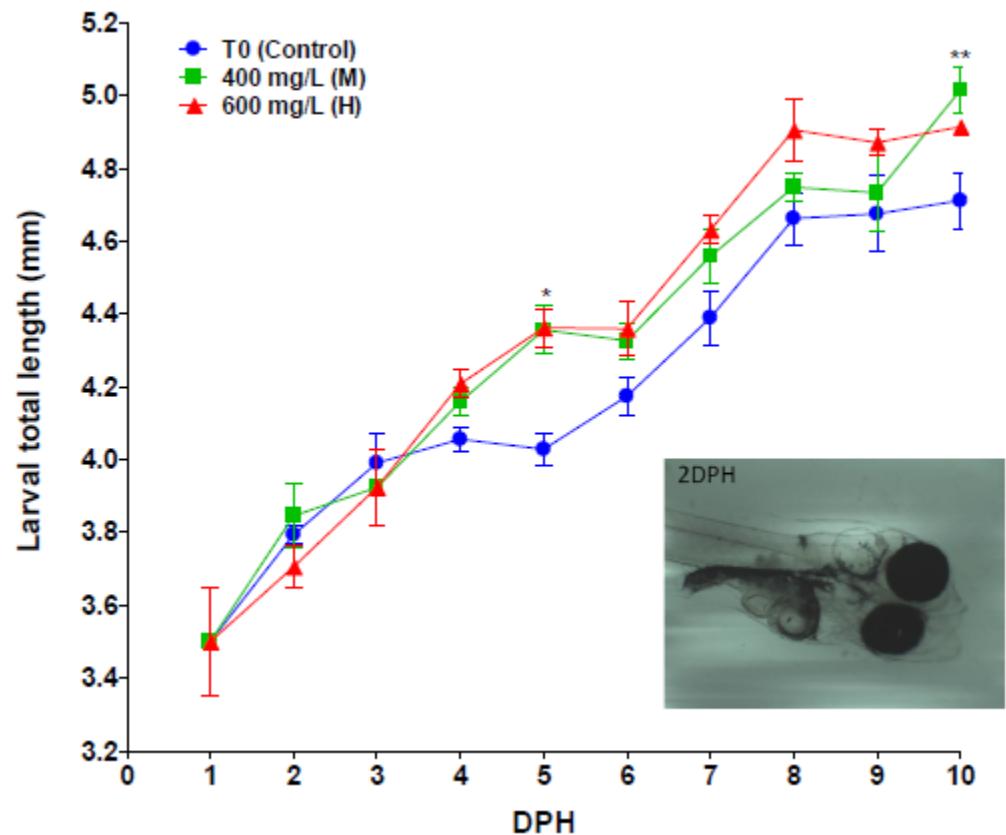
Koven et al 2013

Estudo das larvas atum aleta azul

A taurina é amplamente distribuída nos tecidos animais e os rotíferos são deficientes em este nutriente.

Taurina crítica para a função do tecido do cérebro, olhos, coração e músculo das larvas teleósteos. Taurina mostrou ação protetora renal em ratos

nephrolithiasis oxalato de cálcio devido à capacidade antioxidante



## 2.2. Nutrientes

### Taurina

Salze et al 2012

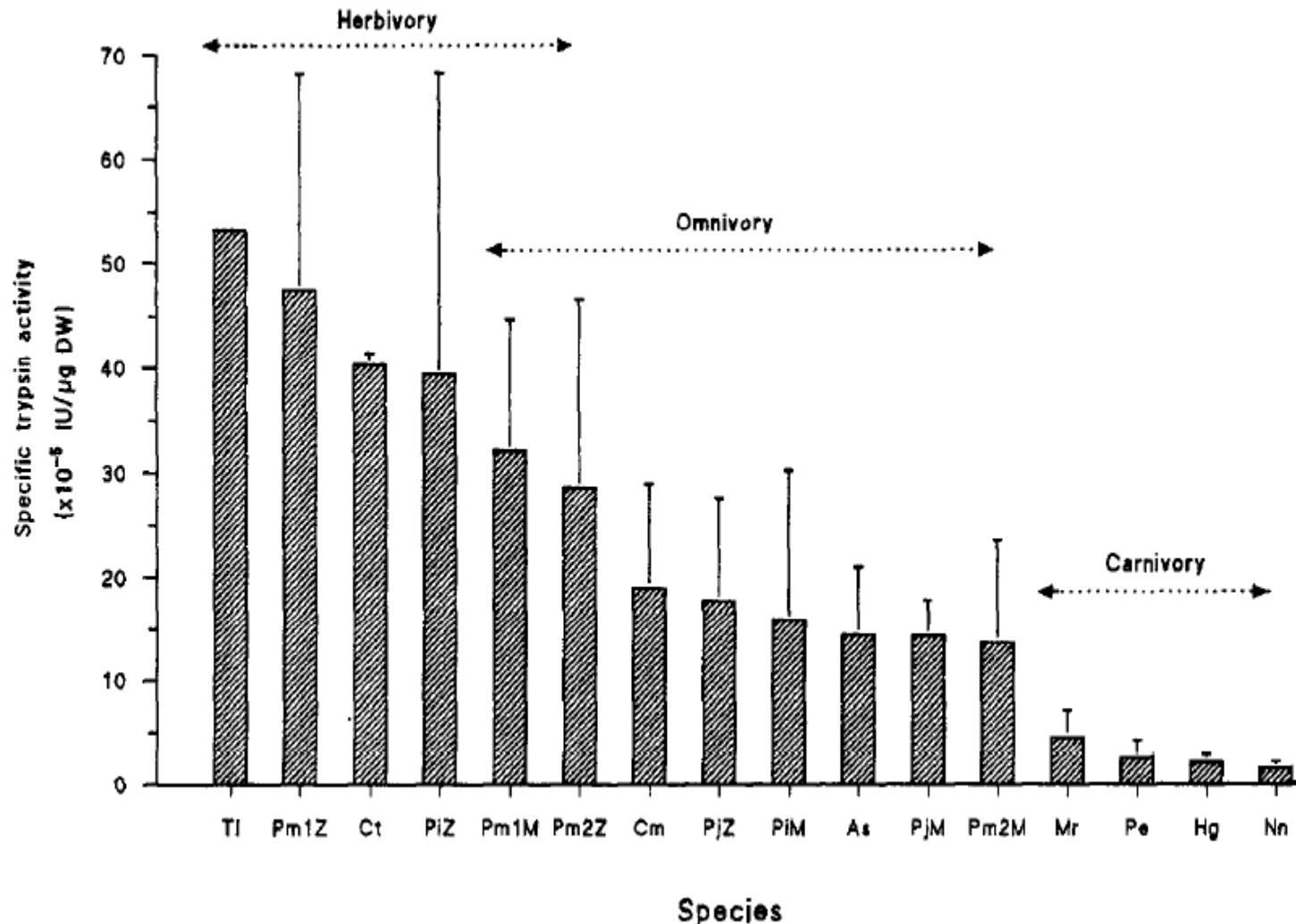
Taurina na dieta aumenta o crescimento e a atividade das enzimas digestivas em cobia larval

		Control		Taurine-supplemented	
Larval taurine content ( $\mu\text{mol g}^{-1}$ , wet-mass basis)		$18.36 \pm 1.41$		$27.52 \pm 1.73$	
Larvae TL (mm)		$33.9 \pm 1.01$		$55.1 \pm 1.48$	
Weight (mg)		$0.35 \pm 0.04$		$0.60 \pm 0.09$	
Survival (%)		$7.09 \pm 1.16$		$29.26 \pm 0.41$	
Total activities of amylase, lipase, trypsin and pepsin (U per larva).					
Larval age		3 dph	16 dph	27dph	
Dietary group (Average larval TL; mm)		(4.4)	Control (11.1)	Taurine (19.6)	Control (33.9) Taurine (55.1)
Activity (U/larva)	Amylase	0.11	0.94	$2.28^*$	1.38 7.40*
	Lipase	ND	0.09	0.01	2.89 5.16*
	Trypsin	0.002	0.014	$0.048^*$	0.086 0.289*
	Pepsin	ND	ND	ND	29.09 330.95*

Schmidt Furtadol;et al 2013

Efeito positivo de 10 ppm taurina L. vannamei postlarvae

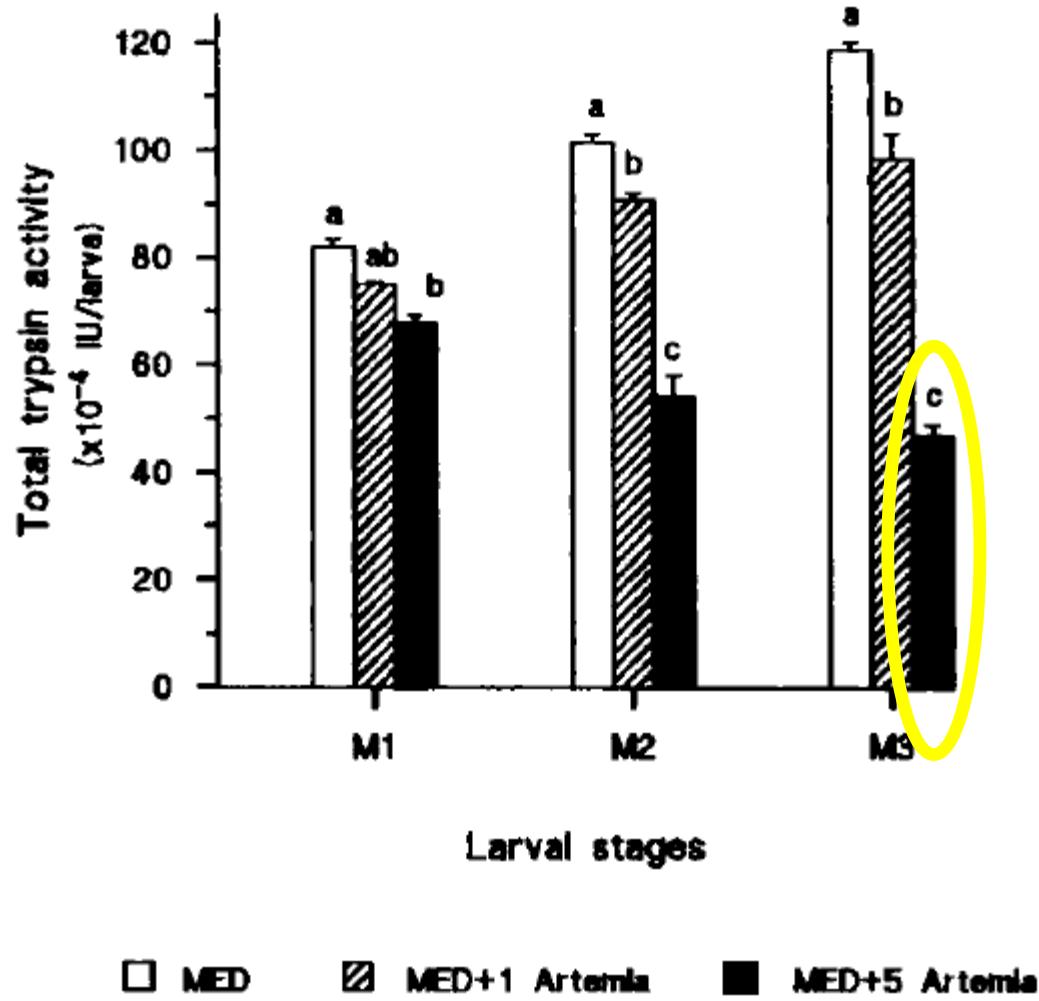
## 2.3. Digestibilidade (Jones et al. 1997)



## 2.3. Digestibilidade

Kumlu & Jones 1995

A secreção de tripsina aumenta quando a digestibilidade do alimento diminui.



## 2.3. Digestibilidade adição de enzimas

Kolkovski 2001.

Adição de pancreatina em de larvas de Daurada (*Sparus aurata*) para promover o crescimento

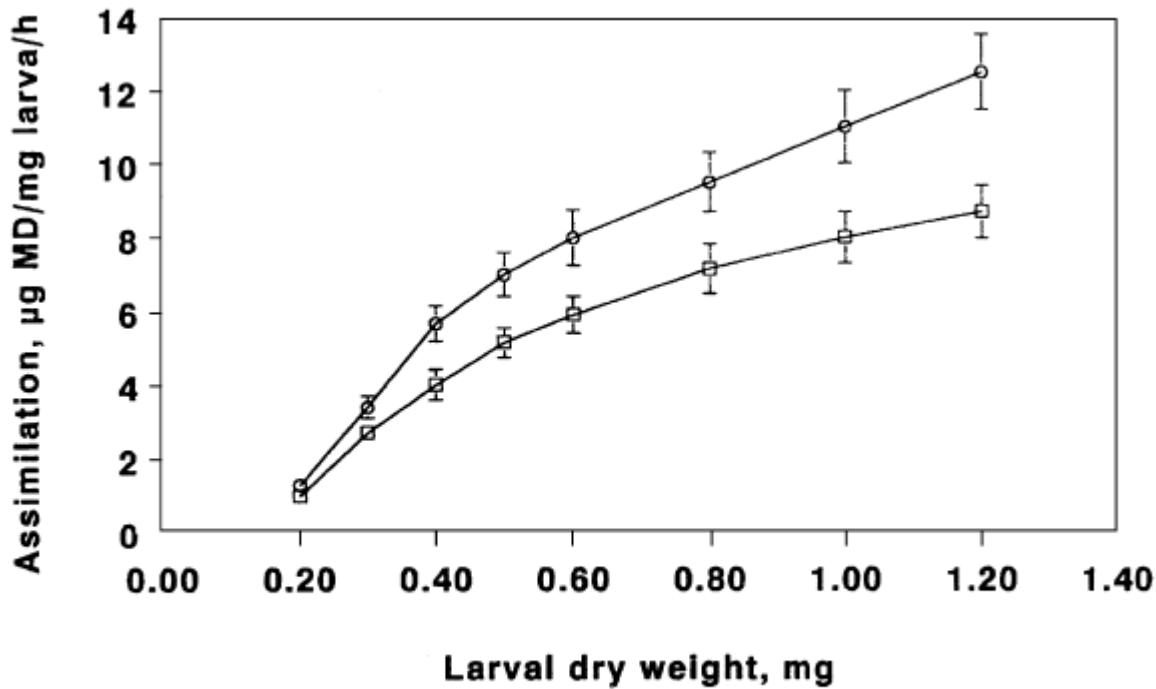


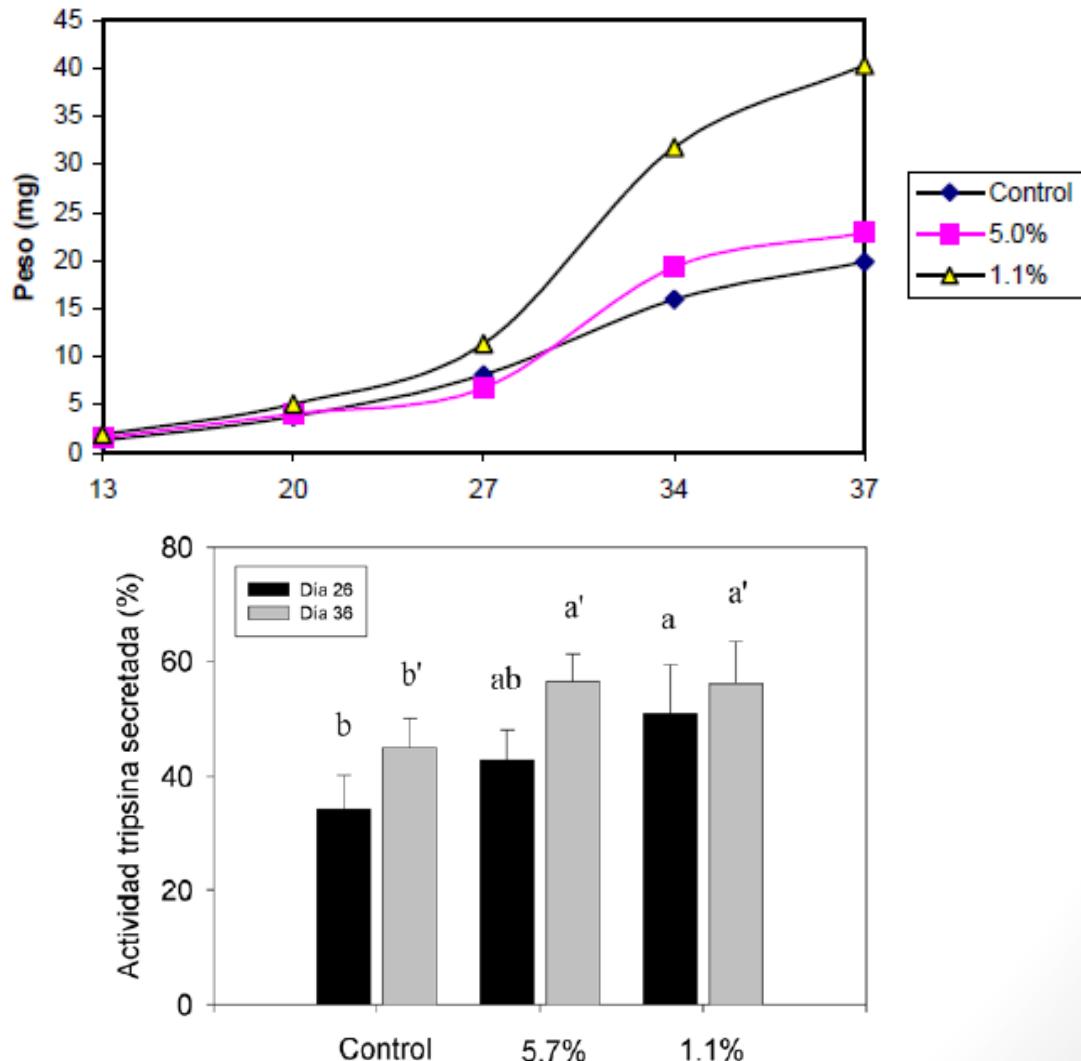
Fig. 4. The effect of pancreatin supplementation to microdiets (MD) on assimilation in gilthead seabream *S. aurata* larvae; MD supplemented with pancreatin (○); MD without pancreatin (□) (from Kolkovski et al., 1993).

## 2.3. Digestibilidade

### A adição de poliaminas (espermina e espermidina)

Tovar Ramirez 2001.

A inclusão de um fermento produzindo poliaminas induz o desenvolvimento acelerado do epitélio digestivo do seabream e seabass Europeu



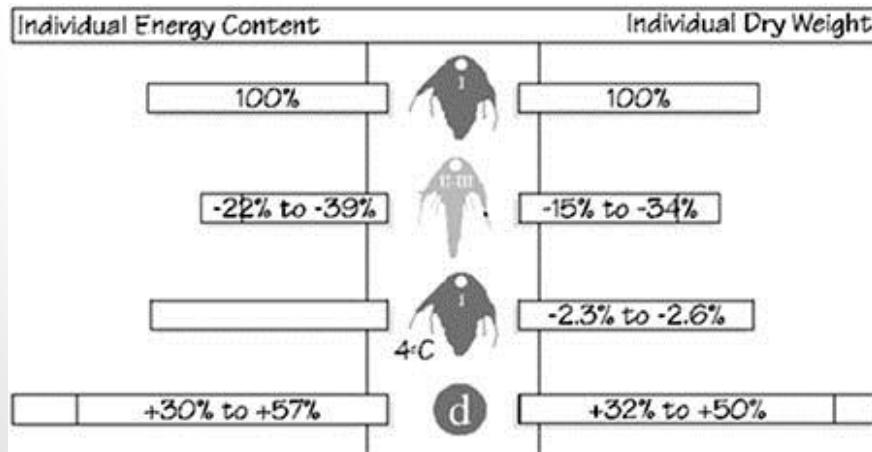
## 2.4. interferência do alimento vivo

### Alimento vivo

Artemia (50% de proteína, 25% de lípido deficiente em EFA ...)

Rotíferos (EFA deficiente em traços minerais ...)

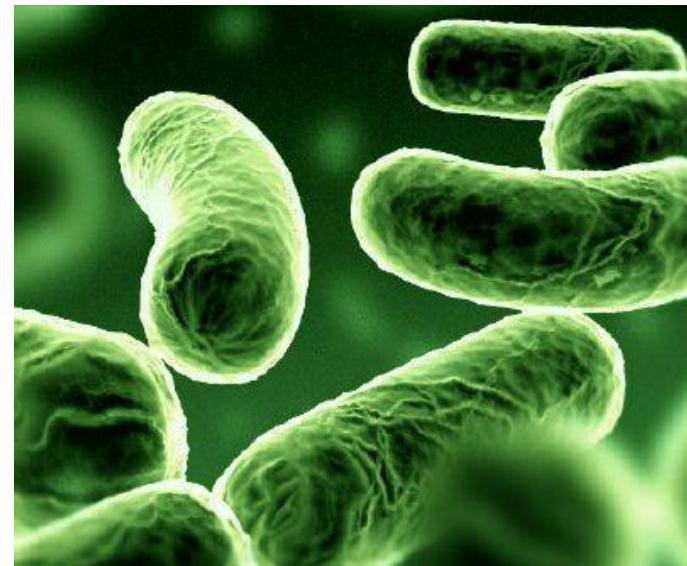
Metabolismo e uso de nutrientes (vivos)



### Probióticos

Fantástico impacto das exoenzimas e ácidos orgânicos

Função desconhecida das biocinas



## 2.4. interferência de alimento vivo probióticos

Mandiki et al. 2013.

O uso de probióticos (4 a 24  $10^8$  / ml para o enriquecimento de Artemia) estimula o crescimento e produção de enzimas no poleiro (Perca fluviatilis).

Table I. Growth and physiological responses (%) to probiotic bacteria or phytobiotics (B1, B3, B6: 4, 12,  $24 \times 10^{11}$  CFU.l<sup>-1</sup>. P3, P6: 3-6g.kg<sup>-1</sup> feed).

	B1	B3	B6	P3	P6
SGR	8	8	23*	6	0
$\alpha$ -amylase	0	128*	88*	14	0
Chymotrypsine	78*	99*	88*	14	16
Lysozyme activity	80*	155*	128*	29*	29*
Total immunoglobulins	12	50*	80*	11	8

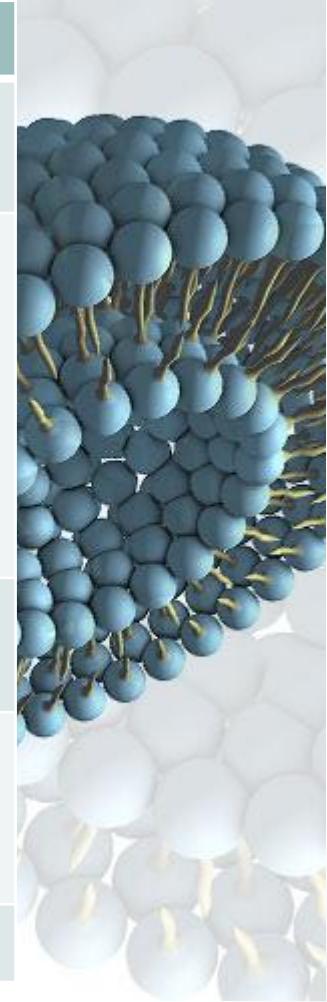
# 3. Tecnologias de Produção

- Enriquecimento de rotíferos / Artemia
- Alimentos formulados



### 3. Tecnologia de Produção

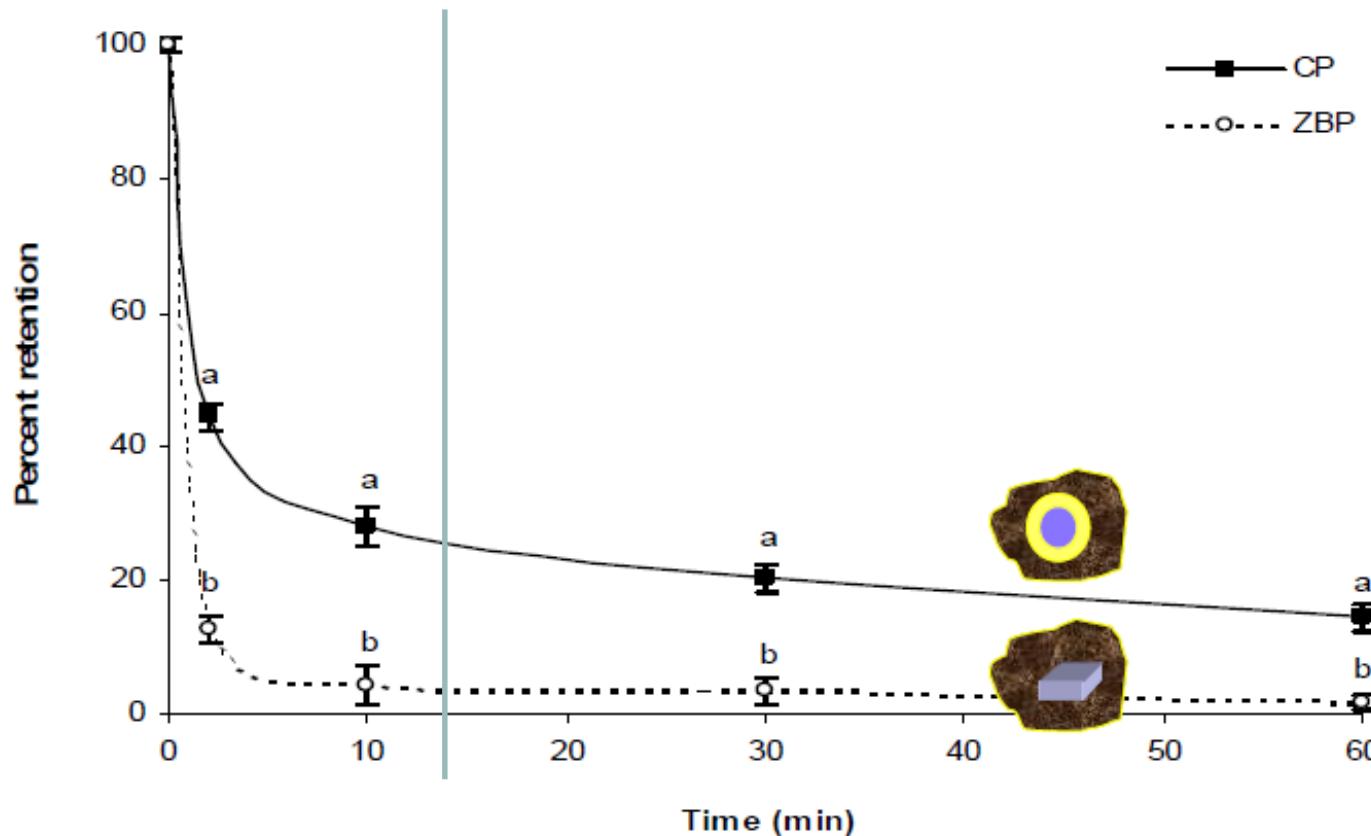
Criterio a solucionar	Situacion actual
1. Estable para evitar la desintegracion	OK. Microbound diets.
2. Retencion de los elementos hidrosolubles	<b>Muy dificil.</b> Micro-encapsulacion queda un concepto mas academic o de patente que una realidad comercial. “Volumen del coating/encapsulacion mas importante que la substancia para encapsular.
3. Accessible para la larva (buoyancy)	OK. “air chamber in spray drying”, system de corriente de agua, ...
4. Digestible	OK. Buenas perspectivas. Enzymas, polyaminas, entendimiento del sistema de regulacion de la digestion
5. Palatabilidad	OK. Adicion de AA libres, betaina...



### 3. Tecnologia de produção

#### Lixiviação

Langdon 2007. Alimentos micropartículados (Microbond) podem perder 50-95% de proteína solúvel em minutos. Cápsulas de lipídios são eficientes, mas com uma limitação de inclusão% max

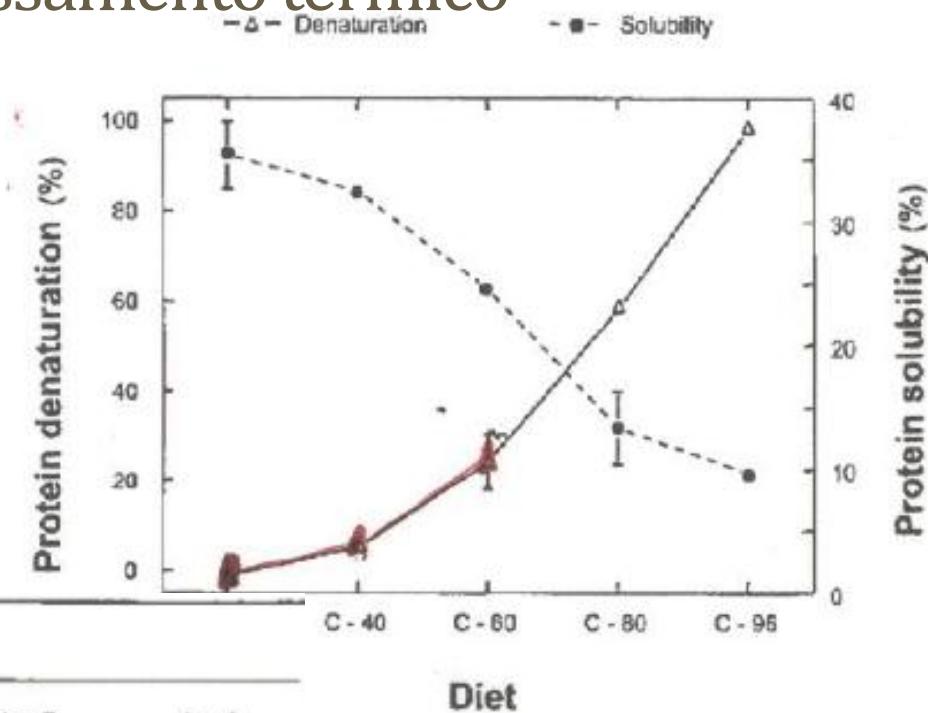


# 3. Tecnologias de produção

## Digestibilidade / processamento térmico

Garcia Ortega et al. 2000

Cistos de Artemia  
submetidos a mais de 40 °  
C não são digeríveis pelas  
larvas de Clarias  
gariepinus



Diet	Wet weight (mg)				Diet
	day 1	day 4	day 7	day 9	
Untreated cysts	4.3 <sup>ab</sup> ± 0.3	16.2 <sup>b</sup> ± 1.6	47.8 <sup>a</sup> ± 1.6	77.5 <sup>c</sup> ± 3.9	
C-40*	4.7 <sup>a</sup> ± 0.6	19.7 <sup>a</sup> ± 0.9	54.3 <sup>a</sup> ± 4.0	86.8 <sup>b</sup> ± 2.7	
C-60	3.8 <sup>bcd</sup> ± 0.1	14.3 <sup>bcd</sup> ± 3.0	38.4 <sup>b</sup> ± 1.8	64.1 <sup>d</sup> ± 2.7	
C-80	3.7 <sup>c</sup> ± 0.2	10.8 <sup>d</sup> ± 1.4	33.9 <sup>b</sup> ± 6.9	60.2 <sup>d</sup> ± 3.0	
C-96	3.5 <sup>bcd</sup> ± 0.7	11.8 <sup>abd</sup> ± 1.8	35.1 <sup>b</sup> ± 2.5	61.9 <sup>d</sup> ± 5.4	
Nauplii	3.8 <sup>bcd</sup> ± 0.2	13.2 <sup>bcd</sup> ± 0.8	50.4 <sup>a</sup> ± 0.2	102.7 <sup>a</sup> ± 7.0	

# 3. Tecnologias de produção

Estadio larvario		Zoea-Mysis	PL1-PL5	PL5-PL15	Juveniles
Flake negro*	AF		X	X	X
Crumbles of extruded feed	AP		X	XXX	XXX
Spray drying (atomisacion)	AP	XX	XXX		
Agglomeracion	AP		XXX	XXX	
Extrusion-marumerizacion	AP			XX	XXX
Alimentos liquidos**	AF	X	X	X	
Alimento vivo	AP	XXX	XXX	X	

Alimento principal: AP

Alimento facultativo: AF

\* Usado como colorante del tracto digestivo (reaccion allergica de los melanocitos)

\*\* Fuente de probiocos

# 4. Perspectivas e conclusões



1. Desenvolvimento de técnicas de encapsulação de uma fracção maior (25-50%) de proteína solúvel
  2. Desenvolvimento de técnica de assistência aos processo de digestão de proteínas (enzimas, poliamina, etc ...)
  3. Optimização baseada na utilização de probióticos e investigação sobre sua interação com o estado nutricional
  4. Impacto da domesticação e seleção genética sobre nutrição
- Na pratica: Confirmação e otimização da importância do uso de alimento vivo. NB: Os recursos naturais são suficientes. Contribuição minoria de alimentos formulados, "suplemento alimentar". Utilização no futuro depende da relação custo / benefício.

# Recomendações para o aquicultor: N-C-B

- Compreender a importância dos alimentos naturais - **bem caracterizados** e definidos: algas, zooplâncton, Artemia, probióticos ...
- Identificar produtos de qualidade.
- Biossegurança! "O seguro é sempre um custo, mas pode salvar o seu negócio"
- Cuide de todos os outros aspectos: qualidade da água, maturação da qualidade (nauplii) respeitar os protocolos, higiene e desinfecção, alimentação, etc ...
- Medir e quantificar = compreensão dos processos

