

UEPG

fish nutrition®

UEPG

Universidade Estadual
de Ponta Grossa



Minerais quelatados na piscicultura



A carne de peixe é rica em muitos dos minerais que devemos consumir regularmente para manter uma vida saudável. Para que peixes atinjam todo o seu potencial de produção, é importante que recebam os minerais em quantidades corretas. Os minerais quelatados podem não apenas impactar positivamente a saúde e o desempenho dos peixes, mas também a lucratividade do piscicultor, além de contribuir para produção de alimentos com menor impacto ao meio ambiente. Tradicionalmente, os minerais são oferecidos em sua forma inorgânica em razão do seu menor custo. Com o uso de minerais quelatadas há menor interação entre minerais e outros nutrientes, aumentando a biodisponibilidades.

Os professores Wilson M. Furuya e Valéria R. B. Furuya têm desenvolvido pesquisas pioneiras na avaliação de minerais quelatados em dietas para tilápias, objetivando reduzir a inclusão de minerais inorgânicos. Dessa forma, é possível aplicar o conceito de nutrição de precisão para alavancar a produção de tilápias, contribuindo também para a segurança alimentar, considerando que muitos microminerais contribuem para o aumento do tempo de prateleira do pescado. As pesquisas são desenvolvidas com a participação dos alunos do ensino médio, graduação e pós-graduação, com participação de pesquisadores da Universidade do Texas (EUA), Universidade do Porto (Portugal) e pesquisadores da Universidade Federal de Viçosa e Universidade Estadual de Maringá.

Prof. Dr. Wilson Massamitu Furuya
Coordenador do UEPG Fish Nutrition

