

INICIATIVA DEL CENTRO DE INNOVACIÓN ACUÍCOLA, AQUAPACÍFICO, FINANCIADO POR LA ANID:

## Avanza proyecto para utilizar levaduras marinas autóctonas para mejorar dieta de peces nativos en cultivo

El proyecto "Levaduras marinas autóctonas en dietas de peces marinos para la etapa de preengorda", liderado por el Centro de Innovación Acuícola AquaPacífico y financiado por la Agencia Nacional de Investigación y Desarrollo (ANID), ya evidencia avances significativos en el desarrollo de un alimento pionero para peces marinos, basado en levaduras marinas adaptadas al ecosistema chileno.

Bajo la dirección científica de Katherine Alveal, investigadora de AquaPacífico, el equipo consiguió logros significativos, luego de un riguroso proceso de selección, se pudo aislar cepas de levaduras autóctonas con propiedades biológicas excepcionales, destacando su valor nutricional y su adaptación a condiciones locales.

"Estamos en una etapa crucial de la investigación. Cada avance nos acerca a demostrar que las levaduras marinas pueden ser una herramienta

**A poco más de un año desde su inicio, los primeros estudios mostraron viabilidad y funcionalidad de los microorganismos incluso tras el proceso de peletización y su exposición al agua de mar. Durante los próximos meses, se iniciarán bioensayos en condiciones controladas con juveniles de Seriola lalandi (palometa).**

clave para una acuicultura más eficiente y resiliente", destaca Alveal.

Uno de los hitos recientes del proyecto es la formulación de un alimento experimental enriquecido con estas levaduras. Esta formulación mantiene la viabilidad y funcionalidad de los microorganismos incluso tras el proceso de peletización y su exposición al agua de mar. Las pruebas fisicoquímicas preliminares confirmaron su alta estabilidad y calidad, entregando una base sólida para las próximas fases del estudio.

"Estos hallazgos iniciales respaldan firmemente nuestra hipótesis, confirmando que estamos en el camino correcto para mejorar los parámetros productivos y la resistencia de

los peces", asegura la investigadora.

### ETAPA DE BIOENSAYOS

Durante los próximos meses, el equipo iniciará una etapa decisiva que consiste en bioensayos en condiciones controladas con juveniles de Seriola lalandi (conocida como dorado o palometa), permitiendo evaluar y cuantificar el impacto directo del alimento en parámetros como el crecimiento, la supervivencia y la respuesta ante condiciones ambientales desafiantes, como la hipoxia.

El proyecto también destaca por su enfoque colaborativo, que integra a actores clave del ecosistema científico-tecnológico y productivo. Entre los socios estratégicos se encuentra

la empresa Acuínor S.A., junto a instituciones académicas como el Instituto de Nutrición y Tecnología de los Alimentos (INTA) de la Universidad de Chile y la Universidad Católica del Norte, cuya participación enriquece la base científica y técnica del desarrollo.



Katherine Alveal, investigadora científica de Aqua Pacífico

