

de *Didemnum* (entre un 85 y un 96%), a pesar del impacto negativo sobre la tasa de supervivencia de la ostra. Por su parte, el método biológico no resultó eficaz. Aún así, los autores recomiendan una investigación más en profundidad que permita determinar las dosis, el tiempo de exposición, especies depredadoras alternativas y demás parámetros con los que maximizar la mortalidad de los tunicados, minimizar los efectos negativos sobre la ostra y asegurar la sostenibilidad ambiental.

## **PREDICCIÓN DE LA COMPOSICIÓN DE LOS ÁCIDOS GRASOS DE LOS LOMOS DE DORADA MEDIANTE EL USO DE UN MODELO DE REGRESIÓN**

Los peces absorben los ácidos grasos de la dieta sin apenas transformarlos, por lo que la constitución del alimento tiene un efecto altamente predecible en la composición de los ácidos grasos de la carne. Así, en acuicultura, el principal factor limitante para la sustitución de los piensos con ingredientes marinos por otros de origen vegetal está relacionado con los posibles efectos sobre la calidad de la carne, más que con su influencia sobre el crecimiento. Sin embargo, otros factores como el genotipo, el sexo, la edad y la condición reproductora pueden influir significativamente en el porcentaje de grasas de la carne y por lo tanto, en la composición de los ácidos grasos de la mayoría de los productos animales.

Mediante un modelo de regresión, investigadores de CSIC de Castellón en colaboración con el instituto francés de Nutrición, Metabolismo

y Acuicultura, han evaluado la capacidad para predecir el contenido en ácidos grasos de los lomos de dorada, basándose en la composición de los ácidos grasos de la dieta y el porcentaje de grasa en la carne, desde los estadios juveniles hasta el cambio de sexo de macho a hembra. Como resultado se ha obtenido que la composición de la dieta, junto con el nivel de grasa, explica en gran medida la composición de los ácidos grasos de la carne.

La aplicación de un modelo predictivo específico como el descrito reforzaría el potencial para adaptar la composición de los ácidos grasos de los lomos de dorada a lo largo de todo el ciclo de producción, ayudando a alcanzar las recomendaciones nutricionales y afrontar las políticas para la utilización sostenible de los recursos marinos como ingrediente constitutivo de los piensos.

## **BIOENCAPSULACIÓN DEL FLORFENICOL EN ROTÍFEROS**

A pesar de las mejoras alcanzadas como resultado del conocimiento de los requerimientos nutritivos de las larvas de peces, su producción estable en las *hatcheries* está supe-  
ditada al brote de infecciones bacterianas durante los primeros estadios de vida. Debido a la inmadurez de los tejidos linfáticos, las larvas no poseen un sistema inmunitario específico haciendo inviable la vacunación en esta fase. Por lo tanto, para tratar una infección, se necesitan tratamientos preventivos antibacterianos.

Dado que el rotífero *Brachionus plicatilis* constituye el alimento vivo