Princípios de nutrição de peixes (parte II – Outros componentes da dieta)

Viviane Rodrigues Verdolin dos Santos Pesquisadora em Nutrição e Alimentação de Espécies Aquícolas















Água

- Ingrediente na formulação da ração
- Constituinte natural dos alimentos
- Absorvida da atmosfera (6 a 10% do peso)















Água - importância

- Armazenamento
- Manipulação
- Deterioração por microorganismos
- Umidade > 12%

Adição de antifúngicos













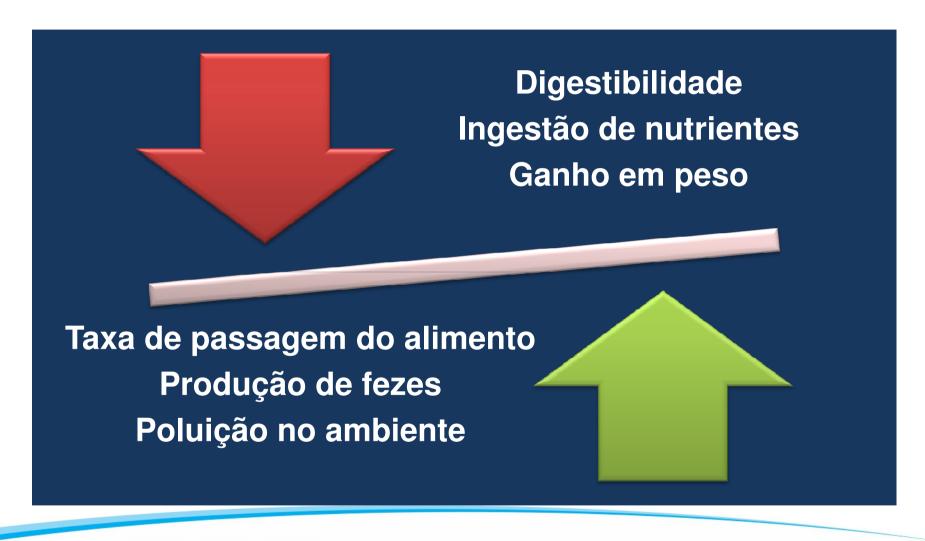








Fibra alimentar















Hormônios

- Efeito anabolizante
- Indução e sincronização da ovulação
- Estímulo à ovogênese e à espermatogênese
- Produção de alevinos ao longo do ano
- Reversão de sexo













Hormônios x reversão sexo

- Incorporado na ração de larvas (14 a 21 dias)
- Eficiência = 90 a 100 %
- Padronizar a qualidade da car

 Fonte: revistagloborural.globo.cor

 Fonte: revistagloborural.globorural.globo.cor

 Fonte: revistagloborural.globorural.globo.cor

 Fonte: revistagloborural.glo
- Acelerar o ganho em peso
- Melhorar conversão alimentar
- Prevenir maturação sexual e deterioração na qualidade da carne













Antioxidantes

- Prevenir oxidação de lipídios
- Rancificação (peroxidação):
 - valor nutricional de lipídios, vitaminas
 - lipossolúveis e outros componentes
- Produtos da peroxidação reagem com a lisina: valor nutricional















Antioxidantes

- Vitamina E:
 - Ação antioxidante (evita peroxidação)
 - Suplementada na ração (> exigência)
 - Deficiência ⇔ degeneração hepática gordurosa













Pigmentos

- Cor :carne, pele e ovos
- Peixes e aves⇔xantofilas
- Peixes não produzem estes pigmentos
- Zooplâncton: fonte de astaxantina → cor do salmão
- Plantas: teor astaxantina
- Peixes ornamentais: suplementar















Imunoestimulantes

- Melhorar o desempenho e sanidade do animal
- Redução no uso de fármacos na aquicultura
- Vitaminas, traços minerais, produtos derivados de plantas e animais
- Probióticos













Atrativos

- Consumo do alimento ⇔ olfato, visão e sabor
- Preferências espécie-específicas
- Fase larval: baixa aceitabilidade do alimento
- Aminoácidos livres, dipeptídeos, betaína, inisina













Atrativos

- Carnívoros: substâncias alcalinas e neutras
- Herbívoros: substâncias ácidas
- Simular características químicas dos alimentos naturais















Aglutinantes

- Conferem estabilidade da ração na água
- Aumentam a firmeza dos péletes
- Reduzem a quantidade de pó no processamento e manipulação da ração
- Ex: Argilas de cálcio e sódio, hemicelulose, goma-guar
- Amido (cereais) gelatinizado

 firmeza e estabilidade













Antinutrientes e Toxinas







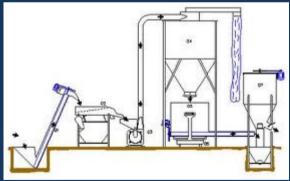






Antinutrientes e toxinas

- Contaminantes naturais ou acidentais
- Comprometem a efetividade da dieta
- Qualidade dos ingredientes
- Pontos de monitoramento da
 - qualidade:
 - Processamento
 - Armazenamento















Inibidores de tripsina

- Soja
- Proteínas que se complexam com a tripsina
- Reduzem a digestão de proteínas
- Inibem o crescimento dos peixes
- São inativadas pelo processamento a quente















Agentes hemaglutinantes

- São proteínas contidas na soja
- Aglutinam as células vermelhas do sangue
- São inativadas no estômago pela pepsina
- Não representam problema para peixes que possuem estômago verdadeiro













Ácido fítico

- 70% do fósforo da soja e outros alimentos de origem vegetal = fitato
- Fitato: disponibilidade desprezível para peixes
- Reduz o desempenho e a conversão alimentar
- Causa deficiência de Zn







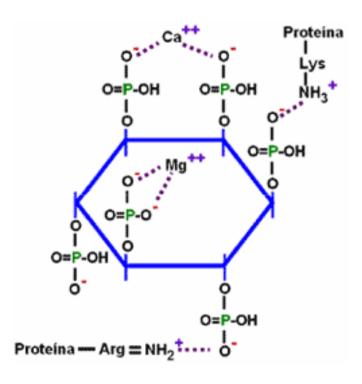






Ácido fítico

- Reduz
 disponibilidade de
 minerais e proteínas
 para os peixes
- Aumentar suplementação mineral em rações ricas em soja













- Tolerância espécie do peixe
- Afeta o cresimento do peixe
- Pode causar distúrbios em vários órgãos tais como distúrbios hepáticos
- Gossipol aflatoxina = propriedades carcinogê⇔cas
- Reage com a lisina inibição do crescimento ⇒













Ácidos graxos ciclopropenóicos

- Fonte : farelo de algodão
- Extração do óleo não é suficiente para remover os AGCs
- Alteram atividade de enzimas hepáticas
- Causam lesões, aumento da deposição de glicogênio e ácidos graxos saturados no fígado













Glicosinolatos





Fonte:veja.abril.com.br

- Semente de colza
- Tratamento térmico não reduz efeito antinutricional
- Afeta funcionamento da tireóide hiperplasia
- Aumentc da produção de hormônios da tireóide











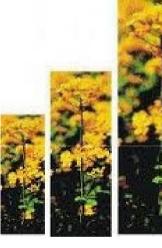


Ácido erúcico

- Ácido graxo monoinsaturado
- Presente no óleo da semente de colza
- Concentração = 20 a55%
- Distúrbios cardíacos
- Necrose da fibras musculares cardíacas





















Alcalóides

- Toxinas presentes em plantas daninhas da cultura de soja e de algodão
- São contaminantes do farelo de soja e do algodão

- Causam:
 - Redução do crescimento
 - Lesões hepáticas
 - alta mortalidade





Fonte: embrapa.br













Tiaminase

- Presente em preparos com peixes crus
- Mais comum em peixes de água doce que marinhos
- Destroem a tiamina
- Causam deficiência desta vitamina
- Tratamento com calor ou ensilagem para reduzir a atividade da tiaminase













Contaminantes

Micotoxinas e Lipídios oxidativos













Micotoxinas

- Crescimento de fungos
- Carcinogênicas, citotóxicas e neurotóxicas
- Aflatoxina é a principal causadora de distúrbios hepáticos
- Sensibilidade depende da espécie
- Outras toxinas: fumonisina (milho)
- Aflatoxina + AGCs e Gossipol = aumento nas propriedades carcinogênicas



Fonte: embrapa.br



Fonte: cienciadiaria.com.br















Lipídios oxidados

- Oxidação gera formação:
 - Radicais livres
 - Peróxidos, hidroperóxidos
 - Aldeídos e cetonas
- Reação com outros componentes da dieta
- Redução do valor nutricional
- Sintomas semelhantes aos de deficiência de Vit. E
- Suplementação de Vit. E ou adição de antioxidante













Metais pesados

- Metais podem ser nutrientes ou agentes tóxicos
- Toxidade depende da concentração dele próprio e da de outros minerais



Fonte: fiocruz.br













Metais pesados

Mercúrio:

- Toxidade depende:
 - da forma química
 - Concentração na dieta
 - Tamanho do peixe
- Peixes acumulam este metal no tecido muscular

Cádmio:

- Causa necrose hepática
- Mortalidade
- É tóxico para várias espécies

Arsênio:

Fonte: farinha de peixes marinhos







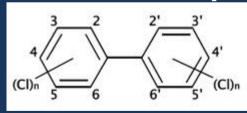






Bifenil policlorados - PCBs

- Usados na indústria
- Não biodegradáveis
- Acumulam em lipídios
- Peixes e organismos marinhos e de água doce
- Fonte: óleo de peixes



- 100% mortalidade, quando acima do tolerado
- Lesões hepáticas
- Alterações no metabolismo do fígado
- Redução da atividade da tireóide













Pesticidas

- Contaminantes acidentais da dieta ou da água
- Juvenis são mais sensíveis
- Causam:
 - Displasia e esterilidade das gônadas
 - Letargia
 - Distúrbios nervosos
 - Anorexia
 - Tumores hepáticos
 - Morte













Obrigada!











