**PROTEÍNA DE INSECTO SE ABRE PASO COMO INGREDIENTE CLAVE PARA ALIMENTO EN ACUICULTURA PERUANA**

* *Proyectos cofinanciados por el PNIPA en Tumbes y Arequipa investigan sobre el potencial de la larva de mosca soldado negro con nuevas perspectivas para la industria alimenticia acuícola*

La FAO estima que la producción de alimentos aumentará en un 70% para 2050 dada la creciente población mundial, que tiene en la acuicultura una importante fuente proveedora de alimentos de gran valor nutricional. Esto requiere cadenas sostenibles de suministro de alimentos para la acuicultura, que empleen fuentes proteicas alternativas y/o complementarias a la harina de pescado, considerando problemáticas relacionadas a la sobrepesca, fluctuaciones de stock y precio a nivel nacional e internacional.

Por ello, la industria de harinas proteicas viene investigando una alternativa de alimentación sostenible y de alta calidad como los insectos, especialmente la mosca soldado negro (BSF), que puede biotransformar de manera eficiente los subproductos orgánicos de otras industrias en proteínas y grasas complejas en sus propios cuerpos. Las larvas de BSF pueden reducir el volumen de desperdicio de alimentos hasta en un 95% en un ciclo de crecimiento de dos semanas. Una vez maduras, las larvas son procesadas a una harina de insectos de alto valor proteico.

El desarrollo de la harina BSF en la dieta de peces de cultivo ofrece una alternativa sostenible a la harina de pescado, por eso desde el Programa Nacional de Innovación en Pesca y Acuicultura, PNIPA, se viene cofinanciando dos proyectos que exploran estas nuevas proteínas.

Uno de ellos es el proyecto denominado: Dietas balanceadas costo efectivas para acuicultura con harina de larva de mosca soldado negro. Este es ejecutado por la Universidad Católica Santa María de Arequipa y tiene como propósito la optimización de la producción de dietas balanceadas de alto valor nutricional para alevines y juveniles de trucha, utilizando harina de larva de mosca soldado negro como un insumo que reemplaza parcialmente a la harina de pescado; con la finalidad de incrementar la sostenibilidad de la actividad acuícola en el Perú.

El segundo proyecto es el de Valorización de los desechos de langostino y pescado para producir masivamente insectos dípteros como alimento vivo de peces y aves. Este proyecto tiene como propósito valorizar los desechos del procesamiento de las empacadoras de la región Tumbes transformándolos en hidrolizado biológico que servirá de alimento para la producción masiva de insectos dípteros *Hermita illucens*, que serán utilizados para alimentación animal.

Este proyecto, ejecutado por la empresa Marinasol S.A, pretende producir una fuente proteica alternativa de alta calidad nutricional (proteínas, lípidos) y que sea bioseguro (inocuo) Este proyecto también ha logrado probar el reemplazo de la proteína de harina de pescado por la de larva de insectos con óptimos porcentajes de sobrevivencia en langostinos, pollos y tilapias.