Elaboración de piensos con ingredientes funcionalizados

Isabel Fernández Segovia

Universitat Politècnica de València





































This study forms part of the ThinkInAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.l1) and by *Generalitat Valenciana*

Descripción del Grupo de Trabajo







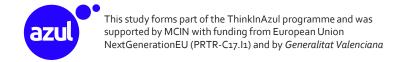


IP2: Isabel Fernández



















Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados Responsable

Compuestos de aceites esenciales seleccionados para las pruebas en piensos

Cepas evaluadas:

- A. flavus 2685
- A. flavus 2687
- A. parasiticus 2682
- *F. sporotrichioides* 20166











< CMF

< CMI





Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

Compuestos de aceites esenciales <u>encapsulados en arcillas</u>

Optimización de las reacciones de encapsulación de timol, carvacrol y cinamaldehido



y F. sporotrichioides

















Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

Compuestos de aceites esenciales <u>encapsulados en arcillas</u>

Optimización de las reacciones de encapsulación de timol, carvacrol y cinamaldehido

Timol: Fusión y calentamiento suave con agitación

Carvacrol y cinamaldehído: Calentamiento suave con agitación

Riqueza > 40%















Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

Compuestos de aceites esenciales <u>encapsulados en arcillas</u>



y F. sporotrichioides

A. flavus

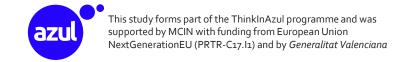
Timol

Carvacrol

3,5 mg

3,75 mg

- ✓ Mayor actividad antifúngica en encapsulados
- ✓ De los 3 compuestos, cinamaldehído presenta menor actividad antifúngica
- √ No se observa sinergia al poner juntos timol y carvacrol







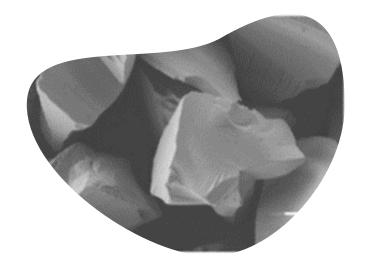






Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

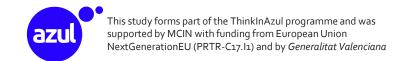


Compuestos antimicrobianos <u>inmovilizados en sílice y en celulosa</u>

Optimización de las reacciones de inmovilización de timol, carvacrol y ácido cinámico

Ensayos de actividad antimicrobiana en la bacteria de referencia E. coli













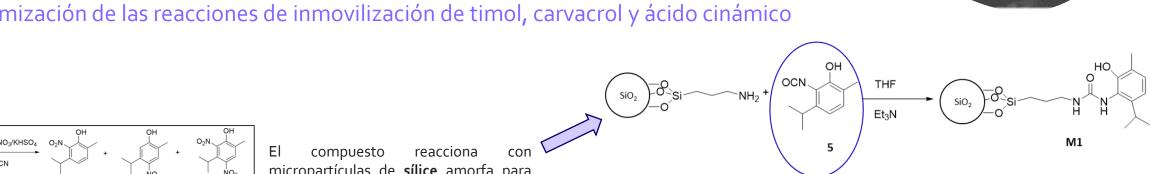


Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

Compuestos antimicrobianos inmovilizados en sílice y en celulosa

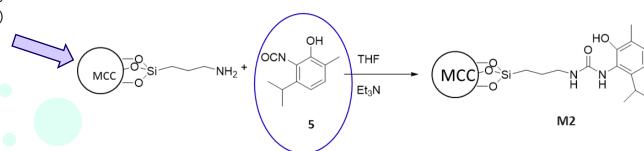




(CCI₃)₂O₂CO

Obtención del carvacrol con grupo reactivo isocianato en orto)

micropartículas de sílice amorfa para obtener un anclado covalente (sólido M1) y con el material MCC (celulosa) para dar lugar al sólido M2:











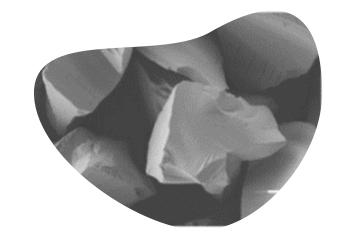




Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

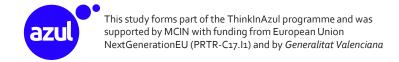
Compuestos antimicrobianos inmovilizados en sílice y en celulosa



Ensayos de actividad antimicrobiana en la bacteria de referencia *E. coli*

Sílice Celulosa

MATERIAL	INHIBICIÓN frente a <i>E. coli</i>
M1 (carvacrol en orto)	1 mg/mL
M ₃ (carvacrol en para)	1 mg/mL
M ₅ (timol en orto)	10 mg/mL
M7 (timol en para)	1 mg/mL
M11 (ác. Cinámico)	5 mg/mL
M2 (carvacrol en orto)	
M4 (carvacrol en para)	
M6 (timol en orto)	3omg/mL
M8 (timol en para)	30 mg/mL













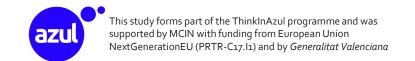
Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados



Estudio en piensos para langostino

- Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la oxidación de piensos ya elaborados
- Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la actividad antifúngica de piensos ya elaborados
- Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la producción de micotoxinas de mohos en placa y en piensos ya elaborados













Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

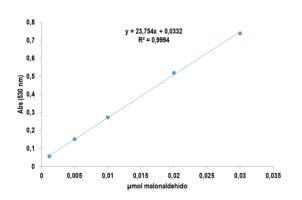


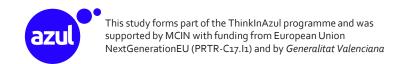
Estudio en piensos para langostino

Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la oxidación de piensos ya elaboradosb (*en curso*)

Pienso + CAEs → Almacenamiento a 45 °C → Análisis de TBA

















Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

Estudio en piensos para langostino

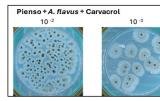
Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la actividad antifúngica de piensos ya elaborados (*en curso*)

Pienso inoculado + CAEs libres → Incubación 7 días a 25 °C



No inhiben a las C ensayadas









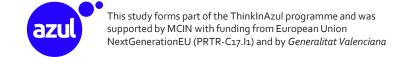
Pienso inoculado + CAEs encapsulados → Incubación 7 días a 25 °C



En curso

→ Siembra en PDA

→ Siembra en PDA





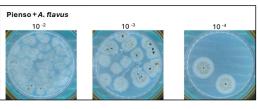


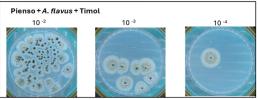












Objetivo 3.3

Tarea 3.3.3. Inclusión en piensos de ingredientes funcionalizados

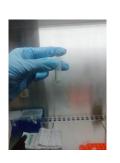
Estudio en piensos para langostino

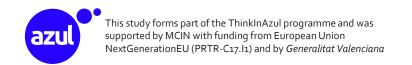
Evaluación del efecto de los compuestos de aceites esenciales en la producción de micotoxinas de mohos en placa y en piensos ya elaborados (*en curso*)

A. flavus y A. parasiticus \rightarrow Agar PDA 10 mm \rightarrow Producción de micotoxinas \rightarrow AFB1, AFB2, AFG1, AFG2

F. sporotrichioides \rightarrow Agar PDA 10 mm \rightarrow Producción de micotoxinas \rightarrow T-2, HT-2, neosolaniol

A. flavus, A. parasiticus y F. sporotrichioides \rightarrow Inoculación en piensos \rightarrow Análisis de micotoxinas







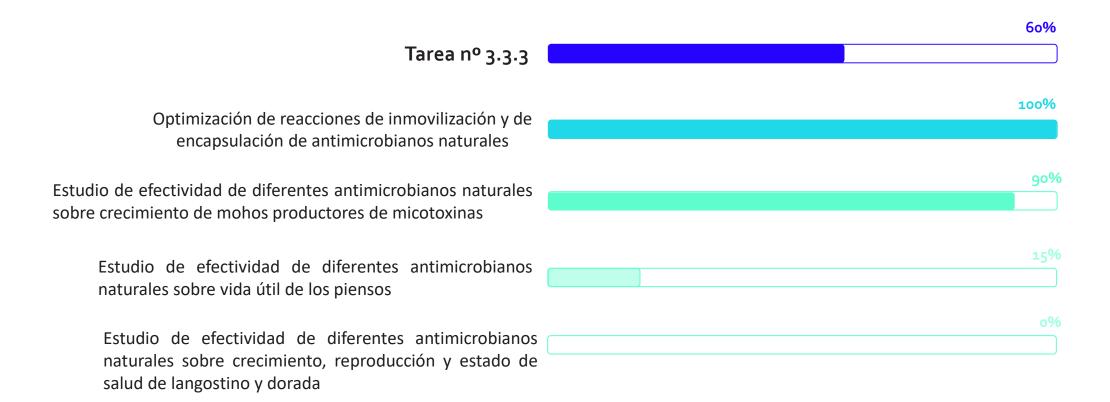








Grado de consecución de las tareas









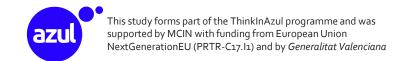






Colaboraciones con grupos GVA-ThinkInAzul

- Colaboración con <u>el grupo **UPV9** del Instituto Universitario de Ciencia y Tecnología Animal de la UPV,</u> en la formulación y elaboración de piensos con antimicrobianos, así como en el estudio del efecto de los antimicrobianos del pienso sobre el crecimiento, salud y reproducción del langostino blanco (*Penaeus vannamei*).
- Colaboración con el grupo <u>CSIC1</u> del Instituto de Acuicultura de Torre de la Sal, en la formulación de piensos de dorada con antimicrobianos, así como en el estudio del efecto de los antimicrobianos del pienso sobre el crecimiento, salud y reproducción de dorada (*Sparus aurata*).







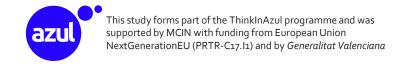






Hoja de ruta 6 próximos meses

- Finalizar estudios de actividad antifúngica de CAEs sobre A. flavus y A. parasiticus
- Finalizar estudios de efecto de CAEs sobre actividad antioxidante y antifúngica en piensos de langostino ya elaborados
- Formular los piensos de langostino con los CAEs encapsulados
- Pruebas de apetencia de piensos de langostinos
- Pruebas de crecimiento / salud en langostinos alimentados con los nuevos piensos
- Estudiar efecto de CAEs sobre actividad antioxidante y antifúngica en piensos de dorada ya elaborados
- Formular los piensos de dorada con los CAEs encapsulados
- Pruebas de apetencia de piensos de dorada















Project Coordinators

Jaume Pérez-Sánchez jaime.perez.sanchez@csic.es Carlos Valle Pérez carlos.valle@ua.es

Project Manager

Leyre Rivero Álvarez leyre.rivero@csic.es

























This study forms part of the ThinklnAzul programme and was supported by MCIN with funding from European Union NextGenerationEU (PRTR-C17.l1) and by *Generalitat Valenciana*

