

Bibliomer n° : 64 – Septembre 2012

Thème : 1 – Production

Sous-thème : 1 – 3 Aquaculture

Notice n° : 2012-6073



Une farine de micro-algues (*Haematococcus pluvialis*) délipidée comme ingrédient protéique pour remplacer partiellement la farine de poisson dans le régime alimentaire des crevettes blanches (*Penaeus vannamei*, Boone, 1931)

A defatted microalgae (Haematococcus pluvialis) meal as a protein ingredient to partially replace fishmeal in diets of Pacific white shrimp (Litopenaeus vannamei, Boone, 1931)

Ju* Z.Y., Deng D.F. and Dominy W.

* Aquatic Feeds and Nutrition Department, Oceanic Institute, 41202 Kalanianaʻole Hwy, Waimanalo, Hawaii 96795, USA ; Tel : +1.808.259.3128 ; Fax : +1.808.259.7936 ; E-mail : zyju@oceanicinstitute.org

Aquaculture, 2012, 354 – 355, p. 50-55 - Doi : 10.1016/j.aquaculture.2012.04.028 - *Texte en Anglais*

✉ à commander à l'auteur, l'éditeur ou à l'INIST

● **Résumé**

Une farine de micro-algues délipidée (FMD) a été utilisée pour remplacer 12 à 50% des protéines issues de la farine de poisson dans des aliments destinés à des crevettes blanches juvéniles. Les essais ont été réalisés sur 8 semaines.

L'étude montre que :

- la FMD peut être utilisée comme additif dans les aliments (dès 3%) pour stimuler la croissance des crevettes et améliorer le coefficient de conversion alimentaire,
- le remplacement de 50% des protéines de farine de poisson par la FMD n'a pas d'effet négatif sur la croissance et sur la composition nutritionnelle des crevettes,
- la FMD peut améliorer la teneur en astaxanthine de la chair des crevettes (caroténoïde, antioxydant).

En tant que source de protéines et de colorants, la FMD peut être un ingrédient intéressant pour les aliments des crevettes d'élevage. Des essais complémentaires doivent être menés avec des taux de substitution plus importants. Le goût et la texture des crevettes doivent aussi être étudiés.

<http://www.bibliomer.com/>

Veille bibliographique à l'intention des acteurs de la filière produits de la mer,
élaborée dans le cadre d'un partenariat Ifremer / CITTPM

