



(/home/)

## MENU

Home (/home/) > Progetti (/progetti/) > Udine lancia progetto Sushin

## Udine lancia progetto Sushin



Avviato dall'Università di Udine nel contesto del grande "Progetto Agroalimentare e ricerca (Ager) (<http://www.progettoager.it/>)", il nuovo progetto "Sustainable fish feeds innovative ingredients (Sushin)", sostenuto da dieci fondazioni bancarie con più di 700.000 euro, intende promuovere e sviluppare la ricerca in acquacoltura al fine di aumentare la produttività degli allevamenti di pesce italiani in maniera sostenibile ed economica, salvaguardando qualità e sicurezza alimentare del prodotto.

I ricercatori italiani saranno impegnati nella messa a punto di nuove diete per rispondere alle prescrizioni della FAO del 2014 volte a ridurre l'utilizzo di farine e oli di pesce, oggi comunemente utilizzati nei mangimi per l'acquacoltura: in particolare, si studierà la risposta di pesci come trota, branzino e orata a mangimi prodotti con farine ottenute da crostacei, insetti e microalghe.

Si prevedono diverse attività di laboratorio che vedranno coinvolti direttamente anche aziende mangimistiche e allevamenti ittici, destinatari della ricerca finanziata. I nuovi mangimi verranno inoltre valutati in base a precisi criteri di sostenibilità ambientale, oltre che di qualità del prodotto.

Il progetto, la cui partenza è prevista nell'autunno 2016, porterà un ulteriore significativo contributo al consolidamento della leadership dei prodotti "made in Italy" nel settore. Oltre all'Università di Udine, tra i partner del progetto anche l'Istituto Zooprofilattico dell'Abruzzo e del Molise, l'Istituto Superiore per la Protezione e la Ricerca Ambientale, la Fondazione Edmund Mach di Trento, l'Università di Firenze, il Centro di ricerca per la produzione delle carni e il miglioramento genetico del CREA e l'Università Politecnica delle Marche.

**Data pubblicazione** 19/10/2016

**Fonte**

**Tag** Scienze della vita (/tagERC/Scienze%20della%20vita/)

Potrebbero interessarti anche