

EVALUACION EN CAMARONERA DE DIETAS CON Y SIN
PESCADO EN EL ENGORDE DEL CAMARON

Litopenaeus Vannamei

ELMER RICARDO MORENO RUIZ

UNIVERSIDAD NACIONAL DE COLOMBIA
FACULTAD DE MEDICINA VETERINARIA Y DE ZOOTECNIA
SANTAFE DE BOGOTA D. C.

2000

RESUMEN

El objetivo de este estudio es determinar si el crecimiento del camarón *Litopenaeus vannamei* (Pérez y Kensleyn, 1997) puede ser mantenido en parte por la productividad natural cuando la dieta no contiene harina de pescado como fuente proteica o tiene menos proteína dietética, obteniendo una dieta que permita reducir la adición de harina de pescado como fuente proteica en la dieta y por ende disminuir los costos en la elaboración del alimento. Desarrollando para tal fin bioensayos de crecimiento, bajo condiciones de cultivo comercial, bioensayos de digestibilidad a nivel de laboratorio, determinación de composición corporal y análisis económico del empleo de las diferentes dietas.

Se diseñó y construyó un sistema de 12 jaulas con pilares de hormigón y mallas laterales con ojo de malla No 8, cada una con un área de 18 m² (6 m x 3 m) y una altura de 1,7 m, distribuidas en tres filas y cuatro columnas, con 3 metros de separación entre ellas. Se emplearon camarones *Litopenaeus vannamei* del laboratorio G. C. y F. Marino, sembrando 270 ± 8 larvas (pl. 10) de 10 mg de peso. Fueron elaboradas 4 dietas experimentales en las que varía el contenido de proteína cruda (11 a 24%) y la inclusión o no de harina de pescado, a cada tratamiento se le asignaron 3 jaulas (replicas) distribuyéndose aleatoriamente en el sistema de jaulas.

Las dos primeras dietas, A y B, tenían 15% y 25% de proteína cruda con harina de pescado. Las dietas C y D carecían de harina de pescado y los niveles de proteína cruda fueron de 10% y 15%, respectivamente. La proteína aportada por la harina de pescado fue reemplazada por proteína de origen vegetal (torta de soya) y animal (harina de camarón).

Se determinó que los camarones pueden ser alimentados bajo condiciones de cultivo, con dietas bajas en proteína (11% P.C.) sin inclusión de harina de pescado, en presencia de la productividad primaria, además que con niveles de fibra cruda de hasta el 6.7% mejoran la digestibilidad aparente de la materia seca y que la experimentación bajo sistemas comerciales de producción de camarón es factible, mediante la implementación de unidades experimentales como la presentada, destacándose como una herramienta de notable valor en la investigación aplicada.

Palabras clave: Camarón, *Litopenaeus vannamei*, nutrición, jaulas, composición corporal, digestibilidad.