

Use of a mixture of barley-based fermented grains and wheat gluten as an alternative protein source in practical diets for *Litopenaeus vannamei* (Boone)

César Molina-Poveda¹ & María E Morales²

¹Foundation CENAIM-ESPOL, Campus Politécnico Prosperina, Guayaquil, Ecuador

²Facultad de Ciencias Químicas, Universidad de Guayaquil, Ciudadela Universitaria 'Salvador Allende', Guayaquil, Ecuador

Correspondence: C Molina-Poveda, Foundation CENAIM-ESPOL, Campus Politécnico Prosperina, Vía perimetral Km 30.5. Casilla 09-01-4519, Guayaquil, Ecuador. E-mail: cemolina@cenaim.espol.edu.ec

Abstract

A combination of barley-based fermented grains (BFG) and wheat gluten (WG) meal (1:1 on a crude protein basis) was evaluated as an alternative protein-rich ingredient (BFG–WG) in diets for juvenile *Litopenaeus vannamei*. Four isocaloric diets were formulated to contain 44% protein in which protein from BFG–WG replaced 0% (A), 33% (B), 66% (C) and 100% (D) of the protein from marine animal protein (MAP: 69% shrimp head meal, 21% fish meal and 10% squid meal) in the diets. These diets were delivered twice a day for 6 weeks to shrimp (initial weight \pm standard error, 2.14 ± 0.02 g). Shrimp fed diets A (control) and B showed similar weight gain at the end of the experiment. There were no significant differences among the survival rates of different dietary treatments ($> 96\%$). The amount of uneaten food was positively and significantly ($r^2 = 0.57$, $P < 0.001$) related to the level of inclusion of BFG–WG in the diets, suggesting that diet palatability was a major factor influencing shrimp growth. Diet D had the highest apparent digestibility for protein and dry matter. The inclusion of BFG–WG had a positive effect ($r^2 = 0.75$, $P < 0.05$) on carbohydrate digestibility. A significant stimulation of amylase activity and soluble protein and glycogen concentrations in the hepatopancreas also was related to the amount of BFG–WG in the diet. Feed conversion ratio and protein efficiency ratio were not significantly different among diets containing substitution levels of 0%, 33% and 66% of MAP, which could suggest that if the balance of amino acids and the palatability in the diet can be improved, replacement level of the MAP may be increased to 66% without reducing growth.

Keywords: amylase, barley-based fermented grains, growth, digestibility, *Litopenaeus vannamei*, marine animal protein, wheat gluten meal

Introduction

The increasing demand of seafood for human consumption has resulted in a constant growth of global aquaculture production (FAO 1999). A fundamental component of diets used in the culture of aquatic commercial species is protein of marine animal origin (MAP). However, its cost and increasing demand are driving the search for alternative sources of protein for use in diets for fish and shrimp.

The recommended protein content of shrimp feeds varies from 30% to 55% (Akiyama 1991). In most cases, diets contain varying proportions of fish meal, shrimp head meal and squid meal (Akiyama 1991). These ingredients are of high nutritional value and palatability, but are relatively expensive. Feed costs represent the largest component of the cost of shrimp production. In semi-intensive culture, feed can account for 28% of the total costs (Treece 2000). As the marine protein source is one of the most expensive components of the feed, lowering its inclusion to a level that does not adversely affect the growth rate of the species in culture may result in lower production costs.

Numerous investigations have been made to evaluate protein-rich ingredients in shrimp feeds: soybean (Akiyama 1991), canola (Cruz-Suarez, Ricque-Marie, Tapia-Salazar, McCallum & Hickling 2001), cottonseed (Lim 1996), peanut (Lim 1997), blood (Dominy & Ako 1988), fisheries by-product (Sudaryono, Hoxey, Kailis & Evans 1995) and poultry by-product meal

(Davis & Arnold 2000). At the experimental level, leaf meals of camote and papaya (Peñaflorida 1995) and meals of feed pea, cowpea and rice bean (Eusebio 1991; Cruz-Suarez *et al.* 2001) have also been evaluated.

Due to its nutritional value, relatively low cost and the consistent availability, soybean meal is frequently included in diets for fish and shrimp throughout the world. Davis and Arnold (2000), working with *Litopenaeus vannamei*, did not observe differences in survival, feed conversion and protein efficiency when they replaced up to 80% fish meal protein with co-extruded soybean meal and poultry by-product meal in isonitrogenous diets.

Stillage and distillers grains are obtained as by-products of the distillation industry in which starch grains are fermented to produce alcohol (Webster, Tidwell, Goodgame, Yancey & Mackey 1992). Traditionally, barley grain is an important cereal used in the brewing industry in Ecuador, and is used either on its own or in combination with rice to reduce the production costs of beer. Due to differences in the content of the seed coating of the barley, the fermented by-product is variable in its composition. The limited amount of data that has been published about the nutritional value of distilled grains is based on 100% barley. Wu (1986) reported that barley-based distillers grains (BFG) had 32.6% crude protein, 6% fat, 4.4% ash and 16.6% crude fibre. The effect of BFG on shrimp was initially investigated through the direct addition of BFG to culture ponds, where it was shown to contribute to the nutrition of *Macrobrachium rosenbergii* (Kohler & Krueger 1985). Tidwell, Webster, Yancey and D'Abromo (1993), working with *M. rosenbergii*, found that the replacement of 50% or 100% fish meal with a combination of soybean meal and distillers dried grains with solubles did not result in a reduction in weight gain, survival and yield when compared with the diet containing only fish meal. In order to consider the use of alternative protein sources, either as partial or total replacement of marine protein, the quality of these sources, including the proteins of marine origin, needs to be evaluated in terms of chemical composition, biological value and digestibility.

There appears to be no information in the scientific literature relating to the use of the BFG as a substitute for a mixture of fish, shrimp and squid meals. Hence, the objective of the present study was to evaluate BFG as an alternative protein source in diets of juvenile *L. vannamei*. However, since BFG has an intermediate level of protein (29.3% dry basis), wheat gluten meal

(WG) was used to create a mixed ingredient (BFG–WG) with a protein content of 45.9%.

Materials and methods

Experimental design

The feeding trial was conducted in the experimental facilities of the National Aquaculture and Marine Research Centre (CENAIM), San Pedro de Manglaralto (Guayas Province, Ecuador). Juvenile *L. vannamei* having a mean (standard error, SE) body weight of 2.14 (0.02) g, were randomly distributed with five shrimp in each of 20 × 50-L polyethylene aquaria (60 × 30 × 36 cm L × W × H) supplied with aerated seawater (flow 0.35 L min⁻¹, dissolved oxygen 6.3–8.3 mg L⁻¹; pH 7.6–8.8; salinity 32–34‰; temperature 26.0–27.4 °C). Aquaria were covered with 2-mm mesh netting to prevent shrimps from escaping. Photoperiod was controlled at 12D:12L.

Each of the four test diets was randomly assigned to five aquaria. Shrimp were fed at 10% of the body weight twice daily (09:00 and 16:00 hours) for 6 weeks in order to establish any differences in growth, biomass, survival and feed conversion ratio. During the first 2 days, dead shrimp were replaced with shrimp having similar weight. Uneaten feed, moults and faeces were siphoned out every morning before the first feeding. All shrimp were individually weighed every 15 days to evaluate growth and adjust feeding rations.

During the fourth week, over 3 consecutive days, the uneaten feed was collected 2 h after feeding by siphoning, dried at 60 °C for 24 h and weighed again. The amount of non-consumed feed by shrimp was expressed as a percentage of the biomass of shrimp in the aquaria and used as an indicator of diet palatability.

One week before the end of the growth experiment, shrimp were fed on their assigned diets that had been supplemented with 1% chromic oxide in order to acclimate shrimps to the new feed. After that period, faeces were collected twice a day, 2 h after feeding, and pooled for each aquaria. Faecal material collected during 10 days were frozen and freeze-dried before analyses.

The apparent digestibility (AD) of the test diets were calculated using the formula:

$$AD = 1 - \frac{(\% \text{ nutrient}/\% \text{ Cr}_2\text{O}_3) \text{ faeces}}{(\% \text{ nutrient}/\% \text{ Cr}_2\text{O}_3) \text{ diets}} \times 100.$$

At the end of digestibility trial, 10 shrimp in early premolt stage (D₀) were randomly chosen between

09:00 and 11:00 hours (after 15-h fasting) from the experimental aquaria and sacrificed (Le Moullac, Klein, Sellos & Van Wormhoudt 1997). Immediately, their hepatopancreas were excised to measure amylase activity, soluble protein and glycogen content, and also to determine hepatosomatic index (HSI).

Diet formulation

Samples of dry BFG were supplied by The Cervecería Nacional del Ecuador brewery plant at Guayaquil, Guayas Province, Ecuador. The BFG consisted of the

post-fermentation by-product of a mixture of 80% barley, 10% rice and 10% lupulo/corn mixture. Four isocaloric diets were formulated containing 44% of protein, in which the mixture of marine animal protein composed of 69% shrimp head meal, 21% fish meal and 10% squid meal was replaced with 0%, 33%, 66% and 100% of a mixture of BFG and WG (1:1 on a crude protein basis) (Table 1). Because of the low protein content of BFG (29.3% dry basis), WG was included in the mixture to increase the protein content of the mixture. It was used because of its high digestibility (Akiyama, Coelho, Lawrence & Robinson 1989).

Table 1 Formulation and chemical composition of the experimental diets

Ingredients (%)	A	B	C	D
Shrimp head meal*†	33.40	22.40	11.40	00.00
Fish meal‡	10.00	6.70	3.40	00.00
Squid meal§	5.00	3.35	1.70	00.00
¶WG **–BFG††	2.95	23.56	44.18	65.31
Soybean meal†††	20.00	20.00	20.00	20.00
Cod liver oil§§	4.98	5.24	5.26	2.43
Soybean lecithin†	1.00	1.00	1.00	1.00
Cholesterol**	0.50	0.50	0.50	0.50
Vitamin mix¶¶¶	4.50	4.50	4.50	4.50
Mineral mix	2.00	2.00	2.00	2.00
Binder Pegabind®	1.00	1.00	1.00	1.00
Antioxidant Ethoxyquin®	0.02	0.02	0.02	0.02
Chromic Oxide (Cr_2O_3)**	1.00	1.00	1.00	1.00
Corn starch***	13.66	6.71	0.00	0.00
Diatomaceous earth (SiO_2)**	0.00	2.08	4.15	2.25
Proximate composition				
Dry matter (% DM)	89.7	88.6	89.5	86.4
Crude protein (N × 6.25; % DM)	43.7	43.8	44.2	44.9
Lipids (% DM)	12.4	13.0	12.2	8.0
Total fibre (% DM)	6.9	5.2	3.3	1.0
Ash (% DM)	15.5	15.1	14.3	15.0
Calculated gross energy (kJ g ⁻¹ DM)	15.6	16.1	16.4	15.8

*Commercial shrimp head meal (44.3% crude protein (c.p.); 5.8% lipid).

†Purchased from Alimentsa S.A. (Guayaquil, Ecuador).

‡Produced by steam dry method (60.7% c.p.; 10.5% lipid); Polar (Salango, Ecuador).

§Processed in the laboratory by liophilized from commercial frozen baby squid *Loligo* sp. (61.7% c.p.; 10.1% lipid).

¶Wheat gluten (WG)/barley-based fermented grains (BFG) ratio of 0.4 in mixture except for diet A (0% BFG).

||WG contained 80.5% c.p.; 5.5% lipid.

**Purchased from Sigma Chemical.

††BFG contained 31.9% c.p.; 11.5% lipid; 4.5% fibre; 4.0% ash; 50.2% carbohydrate. The Cervecería Nacional del Ecuador, Guayaquil, Ecuador.

†††Defatted soybean meal (54.8% c.p.; 4.8% lipid).

§§Provided by Aristes (Wilton, USA).

¶¶mg 100 g⁻¹ diet: p-aminobenzoic acid, 10; thiamin-HCl, 12; riboflavin, 20; pyridoxine-HCl, 12; choline chloride, 250; nicotinic acid, 75; calcium pantothenate, 50; inositol, 200; biotin, 0.5; folic acid, 1.5; ascorbic acid, 10; menadione, 4; α -tocopherol acetate, 40; cyanocobalamin, 0.03; cholecalciferol, 0.03; β -carotene, 1.15×10^{-3} .

|||mg 100 g⁻¹ diet: calcium phosphate monobasic, 272; calcium lactate, 640.2; ferric citrate, 60; magnesium sulphate heptahydrate, 274; potassium phosphate, 480; sodium phosphate monobasic, 174; sodium chloride, 86; aluminium chloride, 0.4; potassium iodide, 0.3; cuprous chloride, 0.2; manganous sulphate monohydrate, 1.6; cobalt chloride hexahydrate, 2.1; zinc sulphate heptahydrate, 7.1; sodium selenite, 2.

***Purchased from Sumesa S.A. (Guayaquil, Ecuador).

The energy content of the diets was adjusted by varying corn starch and cod liver oil using physiological values for calculating the energy level (Lim 1997). Chromic oxide was included in the diets at a level of 1% as inert marker to evaluate dry matter (ADMD), protein (APD) and carbohydrate (ACD) digestibility.

Once all of the dry ingredients were mixed by hand, soy lecithin and oil were added. Finally, water was added gradually (400–500 mL kg⁻¹) until the resulting dough could be easily extruded. The moist mixture was extruded in a 2-mm diameter die of a meat mincer. The 'spaghetti-like' strands 5–10-cm long were dried in a fan-ventilated oven at 60 °C for 2 h. After drying, strands were broken up into pellets of about 1-cm length, packed in sealed plastic bags and then stored at –10 °C until use.

Analytical methods

Feed ingredients and diets were milled to fine powder (300 µm) and their proximate compositions were analysed according to standard laboratory procedures (AOAC 1990). Dry matter was calculated from weight loss after drying in an oven at 135 °C for 2 h; ash was determined after ignition of the samples at 550 °C for 4 h in a muffle furnace; crude protein (%N × 6.25) was measured using Kjeldahl method after acid digestion; crude fibre content was determined using Weende method on Fibermatic system (Mitamura Riken®, Tokyo, Japan). Total lipid was determined by a modification of the Folch method (Folch, Lees & Sloane-Stanley 1957).

For determination of APD, ACD and ADMD, protein content of faeces and diets was measured according to the procedure described by Foster and Gabbot (1971). Carbohydrate and chromic oxide were analysed in five replicates of the diets and faeces according to Nelson (1944) and McGinnis and Kasting (1964) respectively.

The hepatopancreas were weighed and homogenized in 1.5-mL deionized water. Homogenates were centrifuged for 5 min at 28 600 g and 4 °C and the supernatants free of the lipid layer were stored in 1-mL Eppendorf tubes at –20 °C until analysis. Amylase activity was determined using the method of Rick and Stegbauer (1984). Enzyme activity was expressed as units per milligram soluble protein (U mg⁻¹). Total soluble protein and glycogen were measured based on the methods described by Lowry, Rosebrough, Farr and Randall (1951) and Dubois, Gilles, Hamilton, Rebers and Smith (1956) using bovine

serum albumin and glucose as standards respectively. All analyses were carried out in triplicate, except for digestibility analyses.

All data are presented as the mean values ± SE. The Anderson–Darling test was used to check for normality. Bartlett's test for homogeneity of variance was employed with $\alpha = 0.05$ (Zar 1999). Analysis of variance and, when pertinent, *a posteriori* Fisher's pairwise comparisons were used to identify differences at the 0.05 probability level. Correlations were determined using linear regression analysis. Percent composition data was transformed to arcsine prior to analysis.

Results

The amount of uneaten food was positively ($r^2 = 0.57$, $P < 0.001$) related to the level of substitution of MAP in the diets (Fig. 1). Shrimp fed diets C and D showed a significantly ($P < 0.05$) lower consumption than those fed diet A, whereas there was no significant difference between diets A and B or between diets C and D.

At the end of the 45-day growth trial, there were no significant differences ($P > 0.05$) among survival rates of the different dietary treatments (> 96%). The incremental increase in BFG–WG in diets produced a significant decrease ($P < 0.05$) in the final biomass (Table 2). Diets C and D yielded the lowest biomass gain in comparison with diets A and B. No significant difference ($P > 0.05$) was found in growth performance between shrimps fed diet B and the control diet (Table 2). Shrimp fed diet D containing no MAP showed the worst growth.

In this study, the APD and ADMD varied from 82.5% to 90.0% and from 69.1% to 78.8% respective-

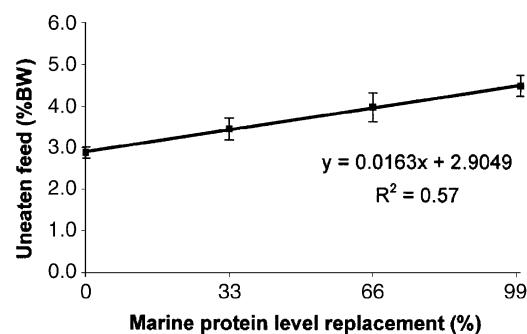


Figure 1 Relationship between the amount of non-consumed feed and the level of marine protein substitution in diets evaluated in juvenile *Litopenaeus vannamei* feeding experiment. Means ± SE.

Table 2 Physiological response observed in *Litopenaeus vannamei* fed with diets evaluated in this study for 6 weeks*

Diets	Marine protein level replacement (%)			
	0	33	66	100
Weight gain (%)†	256.8 ± 20.0a	244.1 ± 23.5a	192.7 ± 17.7b	116.9 ± 3.2b
Survival (%)	96a	96a	100a	96a
Biomass (g)	182.9a	174.9a	154.7b	113.4b
FCR‡	2.3 ± 0.3a	2.5 ± 0.2a	3.0 ± 0.3a	4.6 ± 0.4b
PER§	1.0 ± 0.1a	0.9 ± 0.1a	0.8 ± 0.1a	0.5 ± 0.1b
Protein¶	315 ± 63.5a	333 ± 43.4a	453 ± 46.9b	548 ± 61.7c
Glycogen¶	2.7 ± 0.4a	2.1 ± 0.5a	4.7 ± 0.7b	5.2 ± 1.1b
HSI (%)	4.1 ± 0.2a	4.2 ± 0.3a	4.5 ± 0.4a	4.1 ± 0.3a
Amylase (U mg^{-1})	10 ± 0.9a	65 ± 8.5b	77 ± 9.8bc	97 ± 12.5c

*Means ± SE in the same row not sharing a common letter were significantly different ($P < 0.05$).

†Weight gain (%) = (final weight – initial weight)/initial weight × 100.

‡Feed conversion ratio (FCR) = dry feed fed (g)/wet weight gain (g).

§Protein efficiency ratio (PER) = wet weight gain (g)/protein consumed (g).

¶Expressed as mg g^{-1} hepatopancreas.

|| Hepatosomatic index (HSI) = [hepatopancreas wet weight (g)/shrimp wet weight (g)] × 100.

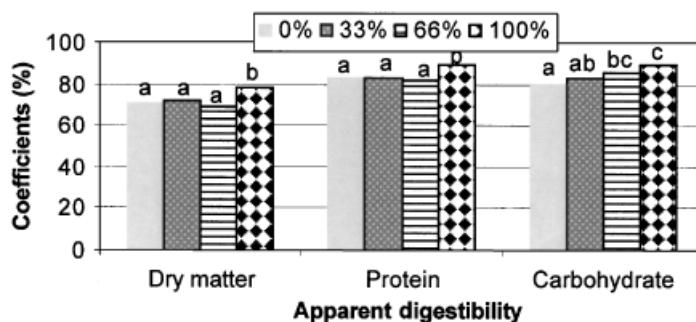


Figure 2 Apparent digestibility coefficients (%) for dry matter, crude protein and carbohydrate in diets containing different levels of marine animal protein replacement (0%, 33%, 66% and 100%). Mean values within the same group of bars followed by different letters are significantly different ($P < 0.05$).

ly (Fig. 2). The diet with total substitution of MAP had a significantly ($P < 0.05$) higher digestibility when compared with the other diets. The digestibility of diets B and C were not significantly different from the control diet. The inclusion of BFG–WG had a significantly positive effect on ACD, since this was directly correlated with the substitution level of MAP in the rank of 0–100% (coefficient of Pearson correlation, 0.75, $P < 0.001$). Apparent carbohydrate digestibility in control diet A was significantly lower as compared with diets C and D containing 66% and 100% of replacement (Fig. 2).

A significant ($P < 0.05$) stimulation of amylase activity and soluble protein and glycogen concentrations in the hepatopancreas was related to replacement level of MAP (Table 2). An increase from 33% to 100% in the substitution level of dietary MAP increased substantially amylase specific activity (seven to nine times) in juvenile *L. vannamei*, compared with values reached in shrimps fed with control diet. Shrimp fed diet D showed the highest value of protein

concentration (548 mg g^{-1} hepatopancreas), while no differences were observed between A and B diets. The glycogen content in the hepatopancreas of dietary treatments A and B was lower than diets C and D. This difference was at least $2 \mu\text{g g}^{-1}$ hepatopancreas. Similarly, an increase in the HSI in relation to decrease of the MAP was observed, although significant differences were not found ($P > 0.05$) among evaluated diets.

Feed conversion ratio and protein efficiency ratio of diets containing between 0% and 66% of replacement were not significantly different ($P > 0.05$) (Table 2).

Discussion

The present study shows that a replacement more than 33% of MAP in shrimp feed adversely affect feed intake. This response seems to be related to a decrease in palatability of the feed as MAP is replaced with BFG–WG. Dietary inclusion levels of up to a maximum of 20% of WG has been suggested for penaeid

shrimp, its use being limited by cost rather than palatability (Tacon & Akiyama 1997). In the present study, dietary WG content (3–17%) was below the maximum recommended level. On the contrary, it has been reported that malt flour, obtained from the by-product of beer distillation, was not palatable for trout *Oncorhynchus mykiss* (Yamamoto, Marcouli, Unuma & Akiyama 1994). Yamamoto, Unuma, Akiyama and Kishi (1996) also noted that high inclusion levels of malt protein flour in the diet decreased the rate of feed consumption in red sea bream *Pagrus major*. The effect of BFG on diet palatability by *L. vannamei* has not previously been reported in the literature, but certain ingredients as beer yeast present in brewery by-products have been mentioned as having a repellent effect to fish (Métailler & Guilllaume 2001). However, Kohler and Krueger (1985) indicated that BFG was a food source for freshwater prawn *M. rosenbergii* in pond culture and served as substrate for other organisms. However, this does not imply that BFG was the primary source of nutrients.

The body weight gain in the shrimp followed the trend of feed intake and decreased gradually with a decrease in MAP concentration of feed. The reductions in growth observed in experiments where fish meal or other MAP were replaced by alternative protein sources have been attributed to anti-nutritive factors and inadequate amino acid and mineral balance of tested sources (Lim & Dominy 1991). Barley-based fermented grains is constituted mainly of germinated barley which is known to be deficient in the essential amino acid lysine (Akiyama, Unuma, Yamamoto, Marcouli & Kishi 1995), like malt. Distillers grains with solubles have been shown to be a good diet ingredient for channel catfish at levels up to 30–40% of the diet without lysine supplementation (Webster, Tidwell & Yancey 1991; Webster, Tidwell, Goodgame & Johnsen 1993). Nevertheless, Webster and colleagues (1992) noted that channel catfish receiving a diet containing 0% fish meal and 35% distillers grains with solubles, but supplemented with lysine, showed improved weight gain. The inconsistency among these findings could be attributed to the trials being carried out in ponds where natural biota may have supplemented any amino acids imbalance in diets tested, whereas Webster and colleagues (1992) conducted their feeding experiment in aquaria. Since lysine is also the first limiting amino acid in WG (Akiyama *et al.* 1989), it is reasonable to assume that the replacement of MAP with BFG–WG under isonitrogenous and isocaloric conditions had also a negative effect on weight gain due to deficiency of

lysine or other amino acids in the diet. This fact can be inferred comparing results between diets B and C where there was no difference in feed intake but there was a difference in growth. Hence, the optimal supplementation of lysine and eventually other essential amino acids must be considered in future studies with shrimp.

Numerous investigations have demonstrated that utilization of dietary carbohydrates by shrimp varies with starch complexity and processing of the carbohydrate (Shiau & Peng 1992; Glass & Stark 1995). The brewing beer process involves two main steps, that is, mashing and yeast fermentation. During mashing starch is converted into dextrin, maltose and glucose, which are considered as soluble carbohydrates. In the present investigation, the ACD seemed to be related to a greater availability of soluble carbohydrates present in BFG (50%) as the level of this ingredient increased in the diet. Romero (1999) found an increase in ACD with the progressive inclusion of gelatinized cassava starch in isonitrogenous diets for *L. vannamei*. Apparently, the use of processed starch for gelatinization improves not only carbohydrate digestibility but also dry matter and energy digestibilities for marine shrimps (Davis & Arnold 1995) and some fish (Bergot & Bresque 1983).

The dietary fibre level decreased as MAP was replaced. This was attributed to a reduction in the amount of dietary shrimp head meal, which is rich in chitin (Akiyama *et al.* 1989). Akiyama and colleagues (1989) found that the high chitin or fibre contents (88%) in diets decreases the APD in *L. vannamei*. In this study, that finding is unlikely to apply as the differences in fibre content between control diet A and the other diets (6.9% vs. 1.0–5.2%) were not large. Our result is consistent with the results of Sudaryono, Tsvetnenko and Evans (1996) who concluded that changes in fibre content of *Penaeus monodon* diets did not appear to cause a change in APD. The highest APD obtained for diet D may be attributable to the greater inclusion level of WG. Wheat gluten is one of the most digestible protein sources (98%) among feedstuffs evaluated for *L. vannamei* (Akiyama *et al.* 1989). A protein:carbohydrate interaction could also explain observed increased digestibility of diet D, as reported by Romero (1999) for *L. vannamei*. Under these circumstances, clear conclusions for the observed increase in protein digestion cannot be made.

The higher amylase activity in shrimps fed diets containing BFG could also be a consequence of soluble carbohydrate content (50%) present in BFG unlike WG (Sigma Chemical, St Louis, MO, USA),

which may have stimulated α -amylase secretion as described previously by Romero (1999). Glass and Stark (1995) demonstrated by means of digestibility *in vitro* that micronized and cooked grains are more susceptible to amylolytic attack than non-treated crude starch grains. Rosas, Cuzon, Gaxiola, Arena, Lemaire, Soyez and Van Wormhoudt (2000) also observed that increasing carbohydrate level from 1% to 33% in diet, resulted in a stimulation of α -amylase and α -glucosidase activities in the hepatopancreas of *Litopenaeus stylirostris*.

Evidence for an enhanced glycogen content in shrimp hepatopancreas with BFG–WG treatments suggested improved absorption and assimilation of glucose from the carbohydrate component in these diets. This was more evident at diets C and D as compared with the hepatopancreatic glycogen measured in the control group. Shrimp fasted for 15 h prior to the hepatopancreas extraction showed a noticeable glycogen deposition close to 6 mg g^{-1} hepatopancreas in those fed diets C and D. This result is comparable with the level of $4.3\text{--}6.9 \text{ mg g}^{-1}$ found in *L. stylirostris* (Rosas *et al.* 2000). These authors reported a maximum glycogen storage capacity with 21% dietary carbohydrates for *L. stylirostris* and 23% carbohydrates in diet for *L. setiferus* and *L. vannamei*. A saturation degree may explain the limited capacity of penaeids to store and digest dietary carbohydrates. Changes in the shrimps hepatopancreas weight have been attributed to variations in glycogen deposition (Gibson & Barker 1979). No significant effect was observed in the present study for any dietary treatments on the HSI, probably due to the high data variability observed.

Conclusions and recommendations

1. Substitution of the MAP up to 33% did not alter growth performance or feed utilization compared with the control diet.
2. These results suggest that if amino acid balance and palatability can be improved, the dietary level of MAP could be replaced up to 66% without lowering performance of shrimp grown in the absence of natural biota.
3. The Cervecería Nacional del Ecuador produces daily around 50 m^3 containing 750 kg of protein. This amount is sufficient to produce approximately 5000 tonnes of feed containing 44% protein with 16% of BFG for 330 days.
4. The experiment should be repeated under pond conditions.

Acknowledgments

The authors wish to thank Dr Stanislaus Sonnenholzner for English corrections and Dr Patrick Sorgeloos and Dr David Smith for constructive comments on the paper. We would also like to thank Yela Paredes for her kind support and Ma. Elena Solórzano for her technical assistance. Special thanks to the Cervecería Nacional del Ecuador for providing the fermented grain.

References

- Akiyama D.M. (1991) Soybean meal utilization by marine shrimp. In: *Proceedings of the aquaculture feed processing and nutrition workshop*. (ed. by D.M. Akiyama & R.K.H. Tan), pp 207–225. American Soybean Association, Singapore, September 19–25.
- Akiyama D.M., Coelho S.R., Lawrence A.L. & Robinson E.H. (1989) Apparent digestibility of feedstuffs by the marine shrimp *Penaeus vannamei* BOONE. *Nippon Suisan Gakkaishi* **55**, 91–98.
- Akiyama T., Unuma T., Yamamoto T., Marcouli P. & Kishi S. (1995) Combinational use of malt protein flour and soybean meal as alternative protein sources of fish meal in fingerling rainbow trout diets. *Fisheries Science* **61**, 828–832.
- AOAC (1990) *Official Methods of Analysis*, 15th edn. Association of Official Analytical Chemists, Arlington, VA, USA, 1298pp.
- Bergot F. & Bresque J. (1983) Digestibility of starch by rainbow trout: effects of physical state of starch and of the intake level. *Aquaculture* **34**, 203–212.
- Cruz-Suarez L.E., Ricque-Marie D., Tapia-Salazar M., McCallum I.M. & Hickling D. (2001) Assessment of differently processed feed pea (*Pisum sativum*) meals and canola meal (*Brassica* sp.) in diets for blue shrimp (*Litopenaeus stylirostris*). *Aquaculture* **196**, 87–104.
- Davis D.A. & Arnold C.R. (1995) Effects of two extrusion processing conditions on the digestibility of four cereal grains for *Penaeus vannamei*. *Aquaculture* **133**, 287–294.
- Davis A.D. & Arnold C.R. (2000) Replacement of fish meal in practical diets for the Pacific white shrimp, *Litopenaeus vannamei*. *Aquaculture* **185**, 291–298.
- Dominy W.G. & Ako H. (1988) The utilization of blood meal as a protein ingredient in the diet of the marine shrimp *Penaeus vannamei*. *Aquaculture* **70**, 280–299.
- Dubois M., Gilles K.A., Hamilton J.K., Rebers P.A. & Smith F. (1956) Colorimetric method for determination of sugar and related substances. *Analytical Chemistry* **28**, 350–356.
- Eusebio P.S. (1991) Effect of dehulling on the nutritive value of some leguminous seeds as protein sources for juvenile tiger prawn, *Penaeus monodon*. *Aquaculture* **99**, 297–308.
- FAO (1999) Aquaculture production statistics 1988–1997. Fisheries Circular, No 815, Revision 11: Rome, Italy, 203pp.
- Folch J., Lees M. & Sloane-Stanley G.H.S. (1957) A simple method for the isolation and purification of total lipids

- from animal tissues. *Journal of Biological Chemistry* **266**, 497–509.
- Foster J.R. & Gabbot P.A. (1971) The assimilation of nutrients from compounded diets by the prawns *Palaemon serratus* and *Pandalus platyceros*. *Journal of Marine Biological Association of the United Kingdom* **51**, 943–961.
- Gibson O. & Barker P.L. (1979) The decapod hepatopancreas. *Oceanography and Marine Biology Annual Reviews* **17**, 285–346.
- Glass H.J. & Stark J.R. (1995) Carbohydrate digestion in the European lobster *Homarus gammarus* (L.). *Journal of Crustacean Biology* **15**, 424–433.
- Kohler C. & Krueger S. (1985) Use of pressed brewer's grain as feed for freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii*). *Journal of the World Mariculture Society* **16**, 181–182.
- Lee W.J., Sosulski W.F. & Sokhansanj S. (1991) Yield and composition of soluble and insoluble fractions from corn and wheat stillages. *Cereal Chemistry* **68**, 559–562.
- Le Moullac G., Klein B., Sellos D. & Van Wormhoudt A. (1997) Adaptation of trypsin, chymotrypsin and alpha-amylase to casein level and protein source in *Penaeus vannamei* (Crustacea Decapoda). *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology* **208**, 107–125.
- Lim C. (1996) Substitution of cottonseed meal for marine animal protein in diets for *Penaeus vannamei*. *Journal of the World Aquaculture Society* **27**, 402–409.
- Lim C. (1997) Replacement of marine animal protein with peanut meal in diets for juvenile white shrimp, *Penaeus vannamei*. *Journal of Applied Aquaculture* **7**, 67–78.
- Lim C. & Dominy W. (1991) Utilization of plant proteins by warm water fish. In: *Proceedings of the aquaculture feed processing and nutrition workshop* (ed. by D.M. Akiyama & R.K.H. Tan), pp. 163–172. American Soybean Association, Singapore, September 19–25.
- Lowry O.H., Rosebrough N.J., Farr A.L. & Randall R.J. (1951) Protein measurement with the folin–phenol reagent. *Journal of Biological Chemistry* **193**, 265–275.
- McGinnis A.J. & Kasting R. (1964) Colorimetric analysis of chromic oxide to study food utilization and consumption of food by phytophagous insects. *Agricultural and Food Chemistry* **12**, 259–262.
- Métailler R. & Guillaume J. (2001) Raw materials and additives used in fish foods. In: *Nutrition and Feeding of Fish and Crustaceans* (ed. by J. Guillaume, S. Kaushik, P. Bergot & R. Métailler), pp. 281–296. Springer-Praxis, Cornwall, UK.
- Nelson N. (1944) A photometric adaptation of the Somogyi method for the determination of glucose. *The Journal of Biological Chemistry* **153**, 375–381.
- Peñaflorida V.D. (1995) Growth and survival of juvenile tiger shrimp fed diets where fish meal is partially replaced with papaya (*Carica papaya* L.) or camote (*Ipomea batatas* Lam.) leaf meal. *The Israeli Journal of Aquaculture-Bamidgeh* **47**, 25–33.
- Rick W. & Stegbauer H.P. (1984) Alfa-amylase. In: *Methods of Enzymatic Analysis*, Vol. 5 (ed. by H.U. Bergmeyer & M. Grab), pp. 885–889. Chemie Verlag, Weinheim, Germany. Academia Press, New York, USA.
- Romero I. (1999) *Efecto del balance proteína/energía en dietas para camarones juveniles Litopenaeus vannamei*. BSc thesis, Universidad de Ciencias Aplicadas y Ambientales, Santa Fe de Bogota, Colombia, 55pp.
- Rosas C., Cuzon G., Gaxiola G., Arena L., Lemaire P., Soyez C. & Van Wormhoudt A. (2000) Influence of dietary carbohydrate on the metabolism of juvenile *Litopenaeus stylifrons*. *Journal of Experimental Marine Biology and Ecology* **249**, 181–198.
- Shiau S.Y. & Peng C.Y. (1992) Utilization of different carbohydrates at different dietary levels in grass prawn *Penaeus monodon*, reared in seawater. *Aquaculture* **101**, 241–250.
- Sudaryono A., Hoxey M.J., Kailis S.G. & Evans L.H. (1995) Investigation of alternative protein sources in practical diets for juvenile shrimp, *Penaeus monodon*. *Aquaculture* **134**, 313–323.
- Sudaryono A., Tsvetnenko E. & Evans L.H. (1996) Digestibility studies on fisheries by-product based diets for *Peneus monodon*. *Aquaculture* **143**, 331–340.
- Tacon A.G.J. & Akiyama D.M. (1997) Feed ingredients. In: *Crustacean Nutrition: Advances in World Aquaculture*, Vol. 6 (ed. by L.R. D'Abromo, D.E. Conklin & D.M. Akiyama), pp. 411–472. World Aquaculture Society, Baton Rouge, LA, USA.
- Tidwell J.H., Webster C.D., Yancey D.H. & D'Abromo L.R. (1993) Partial and total replacement of fish meal with soybean meal and distillers' by-products in diets for pond culture of the freshwater prawn (*Macrobrachium rosenbergii*). *Aquaculture* **118**, 119–130.
- Treece G. (2000) Shrimp culture. In: *Encyclopedia of Aquaculture* (ed. by R.R. Stickney), pp. 798–868. John Wiley & Sons, New York, USA.
- Webster C.D., Tidwell J.H. & Yancey D.H. (1991) Evaluation of distiller's grains with solubles as a protein source in diets for channel catfish. *Aquaculture* **96**, 179–190.
- Webster C.D., Tidwell J.H., Goodgame L.S., Yancey D.H. & Mackey L. (1992) Use of soybean meal and distillers grains with solubles as partial or total replacement of fish meal in diets for channel catfish, *Ictalurus punctatus*. *Aquaculture* **106**, 301–309.
- Webster C.D., Tidwell J.H., Goodgame L.S. & Johnsen P.B. (1993) Growth, body composition, and organoleptic evaluation of channel catfish fed diets containing different percentages of distiller's grains with solubles. *The Progressive Fish-Culturist* **55**, 95–100.
- Wu Y.V. (1986) Fractionation and characterization of protein-rich material from barley after alcohol distillation. *Cereal Chemistry* **63**, 142–145.
- Yamamoto T., Marcouli P.A., Unuma T. & Akiyama T. (1994) Utilization of malt protein flour in fingerling rainbow trout diets. *Fisheries Science* **60**, 455–460.
- Yamamoto T., Unuma T., Akiyama T. & Kishi S. (1996) Utilization of malt protein flour in the diets for fingerling red sea bream. *Fisheries Science* **62**, 59–63.
- Zar J.H. (1999) *Biostatistical Analysis*, 4th edn. Prentice-Hall, New Jersey, USA, 663pp.

Importancia del ciclo de muda y del horario de alimentación en el cultivo del *Litopenaeus vannamei*

El conocimiento de una sincronización de la muda de los camarones en sistemas de cultivo comerciales y una probable correlación con el ciclo lunar, puede ayudar a simplificar el suministro de alimento, con el consecuente ahorro que implica el no proporcionar nutrientes en etapas de menor consumo.

Oscar Molina, Eduardo Gómez, Fermín Großman*

El éxito en el cultivo de camarón depende en gran parte de una adecuada nutrición y un buen manejo del alimento. La alimentación en las piscinas camarones esté basada, en su mayoría, en tablas para calcular las raciones diarias a partir de un porcentaje de la biomasa y del peso promedio de los camarones presentes en el estanque, las cuales no consideran ni los hábitos de alimentación ni el estado fisiológico por el que atraviesa el camarón. Además, en crustáceos se ha encontrado que fenómenos biológicos como secreción de enzimas digestivas y actividad alométrica ocurren estímicamente alrededor de la misma hora (rítmo circadiano).

Por lo tanto, es relevante encuadrar estrategias de alimentación que permitan disminuir los gastos generados por éste rubro e incrementar la producción en camaronesicultura.

ESTUDIOS REALIZADOS

Tasa de ingestión y actividad enzimática

Durante el período de estudio se pudo observar una ritmocidad lunar con el ciclo de muda, encontrándose cerca de la mitad de

la población de camarones mudada en cuarto menguante, alcanzado el pico máximo en luna nueva (80%) durante los primeros cinco días de quiebra (mareas bajas) y aguaje (mareas altas), respectivamente.

Después de determinar la tasa de ingestión durante tres ciclos de mudas (A y B son etapas de Post-muda; C es de Intermuda y D, D1, D2 y D3 son de Pre-muda), se pudo establecer una disminución de alrededor de 18% en el consumo de alimento en la etapa previa posterior a la muda (D3, A). En el presente estudio, los estados B, C y D, que presentaron la mayor actividad específica de proteasa (Figura 1) coincidieron con la etapa donde el camarón consume más alimento. Las mayores actividades específicas de amilasa y lipasa se presentaron en D0 y D2, y la menor en D3 durante el inicio de muda.

Figura 1. Actividades específicas de proteasa, lipasa y amilasa por estadio de muda en el juvenil *L. vannamei*, donde A y B etapas de Post-muda; C es etapa de intermuda; D0, D1, D2 y D3 son etapas de Pre-muda.

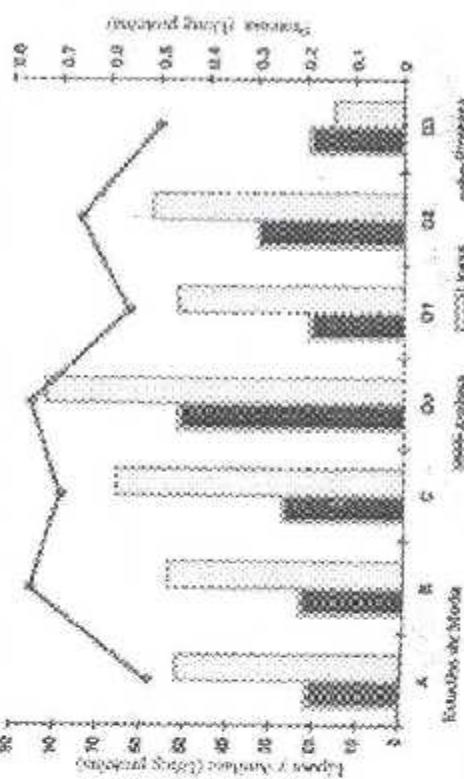


TABLA 1. VALORES ESTIMADOS DE CÍTRICOS DIGESTIVOS DESPUES DE VARIOS TIEMPOS DE ALIMENTACIÓN A JUVENILES *L. vannamei*

Alimentación	Tiempo de alimentación	% Biomasa	Dosis de agua
Alimentación constante	100% 24h	1.30±0.05	1.00±0.00
Pico digestivo total (P)	5.70±0.23%	4.57±0.23%	4.37±0.10%
Residuo final (R)	10.48±0.54%	12.20±0.32%	12.35±0.11%
Residuo final (R)	11.28±0.77%	12.14±0.37%	12.39±0.87%
Sobredigestión (%)	7.60±0.27%	8.24±0.27%	8.33±0.28%
Fase de consumo (consumo)	3.12±0.15%	2.95±0.10%	3.00±0.00%
Tasa de digestión primaria (DP)	0.65±0.05%	1.21±0.07%	1.00±0.00%
Tasa de crecimiento aparente (TCA)	-0.00±0.00%	-1.10±0.05%	-1.00±0.00%

Media ± desviación estándar de los datos. Significancia: P < 0.05.

Las tres enzimas evaluadas muestran dos picos de actividad enzimática, el primero es considerado como una respuesta al estímulo alimenticio, en este caso una desensibilizada actividad digestiva se expresaría en mayor o menor grado dependiendo de la cantidad y origen de los nutrientes. En tanto que el segundo pico, puede ser atribuido principalmente a una estimulación endocrina de la actividad de enzimas digestivas, por la alta producción de ecdisteroides observados en *Penaeus* D2 para la mayoría de especies de crustáceos decapodos, entre ellos el *L. vannamei*.

Una mayor acumulación de glicógeno se observó, a excepción de D2, desde el estadio 13 hasta A, en parte por el consumo de azúcar y aceites, probablemente por la combusión de los quítones presente en el viejo exoesqueleto.

La mayor cantidad de alimento consumido equivalente al 1.3 y 1.0% de la biomasa fue observado a las 12h y 14h, respectivamente disminuyendo gradualmente hasta alcanzar el 0.1% a las 24h e incrementándose a partir de las 30h. Esta patrón es similar al ritmo circadiano bífásico de las tres enzimas analizadas (glucosa, amilasa y lipasa), cuando los camarones fueron alimentados a las 12h y 30h. En este caso, la mayor actividad específica de las enzimas citadas se produjo a las 14h, con un segundo pico de menor intensidad alrededor de las 17h.

Este comportamiento bífásico, pero menor en actividad enzimática, fue también observado en el horario de 10h y 18h ensayado en la presente investigación. En tanto que los camarones que fueron alimentados a las 14h y 30h no presentaron picos enzimáticos definidos. Esta diferencia en respuestas de las enzimas digestivas indica el efecto que tienen las horas de alimentación, es decir, el estímulo alimenticio, sobre la especificidad del pico enzimático. Estos resultados sugerían alimentarse en mayor proporción a las 12h, que es cuando se produce la mayor ingestión del alimento seguida por la mayor actividad de las tres enzimas digestivas estudiadas, y el segundo pico enzimático indicaría entregar la segunda ración a las 30h.

Tabla 2. Valores promedio (y error estándar) obtenidos después de varios tiempos de alimentación en diferentes horarios a juveniles *L. vannamei*.

Alimentación	100% 24h	10h y 18h	12h y 30h	14h y 30h
Pico digestivo total (P)	1.00±0.01	1.06±0.00%	1.00±0.00%	1.00±0.00%
Residuo final (R)	4.57±0.21%	4.01±0.20%	4.80±0.21%	4.00±0.20%
Residuo final (R)	5.74±0.28%	5.20±0.24%	5.76±0.12%	5.20±0.00%
Residuo final (R)	6.36±0.40%	5.64±0.30%	6.15±0.30%	5.70±0.30%
Sobredigestión (%)	7.60±0.27%	8.70±0.27%	7.83±0.20%	8.00±0.30%
Fase de consumo (consumo)	3.12±0.15%	2.95±0.10%	3.00±0.00%	2.95±0.10%
Tasa de digestión primaria (DP)	0.65±0.05%	0.72±0.05%	0.60±0.00%	0.60±0.00%
Tasa de crecimiento aparente (TCA)	-0.00±0.00%	-0.05±0.00%	-0.17±0.00%	-0.00±0.00%

Media ± desviación estándar de los datos. Significancia: P < 0.05.

Crecimiento y supervivencia

Sobre los tres factores alimenticios evaluados (tabla de alimentación, 6% de la biomasa y de acuerdo al estudio de grada), no se encontró diferencias en términos de biomasa ganada (Tabla 1). En cuanto a los horarios de alimentación estudiados, a pesar de que se encontró una mayor actividad enzimática y biomasa ganada de manera significativa en los camarones alimentados a las 12h y 30h, no se observó esta misma respuesta a nivel de peso final (Tabla 2), esto pudo ser debido a que la segunda ración fue suministrada varias horas antes de que se produjeron el segundo pico de mayor actividad enzimática.

Un aumento progresivo de la supervivencia (del 3 al 11%). Fue observado a medida que el alimento fue suplido en ratíos acordes al ciclo de muda y al horario de alimentación (Tabla 1 y 2). La causa fisiológica para este incremento de supervivencia no es conocida, pero puede ser relacionado a que el suministro de alimento, en cantidades apropiadas a la capacidad de ingestión del camarón, proporciona un mejor aprovechamiento del alimento. Esto es posible ya que el camarón está recibiendo nutrientes en los momentos de mayor actividad enzimática y en los ratíos de muda si horas de mayor consumo de alimento, tal como lo evidenciado por la mejor conversión alimenticia y eficiencia proteica observada en este trabajo (Tabla 1 y 2).

Conclusiones

El conocimiento de una sincronización de la muda de los camarones en sistemas de cultivo comerciales y una probable correlación con el ciclo lunar, puede ayudar a simplificar el suministro de alimento, con el consiguiente ahorro que implica el no proporcionar nutrientes en etapas de menor consumo.

Si estableciese el momento del día en que el camarón se encuentra fisiológicamente preparado para aprovechar el alimento que se le está suministrando es un importante aspecto que no siempre es considerado. Basado por la cual el uso frecuente de alimentación cercanas a los picos de actividad enzimática y en cantidades acordes, permitiría obtener un máximo aprovechamiento del alimento, disminuir el tiempo de exposición del alimento al agua, evitando así la consiguiente pérdida de nutrientes por lixiviación y estabilidad física del balanceo. Así también, podría optimizarse el uso de alimentos medicados (cuando estos son requeridos por el desarrollo de alguna patología), suministrándolos en el momento que madraste van a ser aprovechados por los animales, evitando además los efectos colaterales que tiene el recargar al sistema de residuos de drogas terapéuticas y alimentos no consumidos.

*Código 960066 Info Division Nutrición

Centro Nacional de Acuicultura e Investigaciones Marinas "Edgar Arrieta" S.A.C. (CENAM) Campus Politécnico, Ed. B, Box 09-01-45-0, Guayaquil, Ecuador. Tel: +593-4-2961332 Fax: +593-4-4078129
Email: cennutria@cennam.espol.edu.ec

Severo Oriente Facultad de Medicina y Ciencias del Deporte, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Campus Politécnico Prospero, Via paralela Km 10.5, Guayaquil, Ecuador.

Tomás Orellana

Facultad de Agronomía, Veterinaria y Acuicultura, Universidad Técnica de Machala, Machala, Ecuador.

*Correspondencia

Información científicamente publicada en el libro electrónico "Avances en Nutrición Animal", Vol. I, número del Quinto Seminario Intersectorial de Nutrición Animal, 17-23 de noviembre, Mérida, Venezuela, Ed. Cruz-Sánchez L.L.C., Ríoquez-Moreno R., Tapia Salazar M., Pimentel-Villalba M.A. y Chirio-Carrera R. ISBN 978-970-674-52-8, publicado por la UANL.

Importancia del ciclo de muda y del horario de alimentación en el cultivo del *Litopenaeus vannamei*

El conocimiento de una sincronización de la muda de los camarones en sistemas de cultivo comerciales y una probable correlación con el ciclo lunar, puede ayudar a simplificar el suministro de alimento, con el consecuente ahorro que implica el no proporcionar nutrientes en etapas de menor consumo.

Oscar Molina, Eduardo Gómez, Fermín Großman*

El éxito en el cultivo de camarón depende en gran parte de una adecuada nutrición y un buen manejo del alimento. La alimentación en las piscinas camarones esté basada, en su mayoría, en tablas para calcular las raciones diarias a partir de un porcentaje de la biomasa y del peso promedio de los camarones presentes en el estanque, las cuales no consideran ni los hábitos de alimentación ni el estado fisiológico por el que atraviesa el camarón. Además, en crustáceos se ha encontrado que fenómenos biológicos como secreción de enzimas digestivas y actividad alométrica ocurren estímicamente alrededor de la misma hora (rítmo circadiano).

Por lo tanto, es relevante encuadrar estrategias de alimentación que permitan disminuir los gastos generados por éste rubro e incrementar la producción en camaronesicultura.

ESTUDIOS REALIZADOS

Tasa de ingestión y actividad enzimática

Durante el período de estudio se pudo observar una ritmocidad lunar con el ciclo de muda, encontrándose cerca de la mitad de

la población de camarones mudada en cuarto menguante, alcanzado el pico máximo en luna nueva (80%) durante los primeros cinco días de quiebra (mareas bajas) y aguaje (mareas altas), respectivamente.

Después de determinar la tasa de ingestión durante tres ciclos de estudio (A y B son etapas de Post-muda; C es de Intermuda y D, D1, D2 y D3 son de Pre-muda), se pudo establecer una disminución de alrededor de 18% en el consumo de alimento en la etapa previa posterior a la muda (D3, A). En el presente estudio, los estados B, C y D, que presentaron la mayor actividad específica de proteasa (Figura 1) coincidieron con la etapa donde el camarón consume más alimento. Las mayores actividades específicas de amilasa y lipasa se presentaron en D0 Y D2, y la menor en D3 durante el inicio de muda.

Figura 1. Actividades específicas de proteasa, lipasa y amilasa por estadio de muda en el juvenil *L. vannamei*, donde A y B etapas de Post-muda; C es etapa de intermuda; D0, D1, D2 y D3 son etapas de Pre-muda.

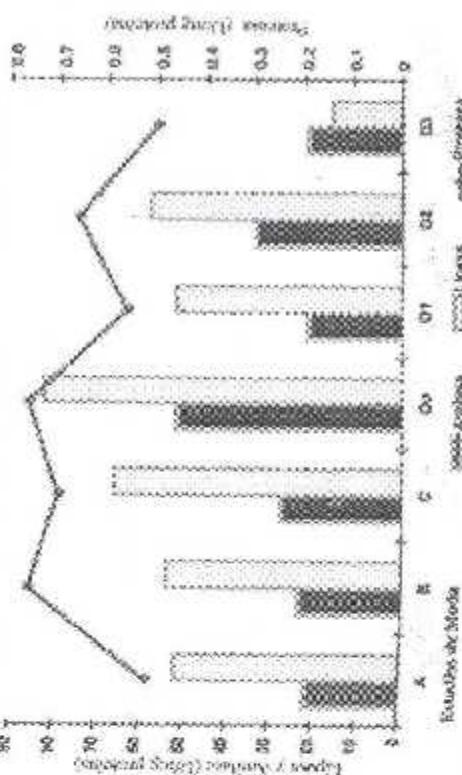


TABLA 1. VALORES ESTIMADOS DE ETIQUETAS ENZIMATICAS DESPUES DE VARIOS TIEMPOS DE ALIMENTACION A JUVENILES L. VANNAMEI

TIEMPO DE ALIMENTACION	UNIDAD DE ALIMENTACION	% BIOMASA	DIA DE INVESTIGACION
12h	1.200x10 ⁻⁴	1.30x10 ⁻⁴	1.00x10 ⁻⁴
24h promedio total 24h	0.70x10 ⁻⁴	4.57x10 ⁻⁵	4.57x10 ⁻⁵
24h media 12h	0.48x10 ⁻⁴	3.20x10 ⁻⁵	3.20x10 ⁻⁵
Media de 12h	0.28x10 ⁻⁴	2.14x10 ⁻⁵	2.14x10 ⁻⁵
Superficie (%)	7.00x10 ⁻⁴	4.74x10 ⁻⁵	4.74x10 ⁻⁵
Picos de actividad enzimática	0.20x10 ⁻⁴	1.39x10 ⁻⁵	1.39x10 ⁻⁵
Tasa de digestión promedio (%)	0.60x10 ⁻⁴	4.21x10 ⁻⁵	4.21x10 ⁻⁵
Tasa de crecimiento aparente (%)	0.10x10 ⁻⁴	7.00x10 ⁻⁵	7.00x10 ⁻⁵
Total de actividad (%)	0.70x10 ⁻⁴	4.57x10 ⁻⁵	4.57x10 ⁻⁵

Fuente: Cálculo estimado con los datos de la Tabla 1 y la ecuación 1.

Las tres enzimas evaluadas muestran dos picos de actividad enzimática, el primero es considerado como una respuesta al estímulo alimenticio, en este caso una desensibilización enzimática se expresaría en mayor o menor grado dependiendo de la cantidad y origen de los nutrientes. En tanto que el segundo pico, puede ser atribuido principalmente a una estimulación endocrina de la actividad de enzimas digestivas, por la alta producción de ecdisteroides observados en Premeida D2 para la mayoría de especies de crustáceos decapodos, entre ellos el *L. vannamei*.

Una mayor acumulación de glicógeno se observó, a excepción de D2, desde el estadio 13 hasta A, en parte por el consumo de hidratos y aceites, probablemente por la combusión de los quítones presente en el viejo exoesqueleto.

La mayor cantidad de alimento consumido equivalente al 1.3 y 1.0% de la biomasa fue observado a las 12h y 14h, respectivamente disminuyendo gradualmente hasta alcanzar el 0.1% a las 24h e incrementándose a partir de las 36h. Esta patrón es similar al ritmo circadiano bífásico de las tres enzimas analizadas (glutamasa, astacina y lipasa), cuando los suministros fueron administrados a las 12h y 36h. En este caso, la mayor actividad específica de las enzimas citadas se produjo a las 14h, con un segundo pico de menor intensidad alrededor de las 36h.

Este comportamiento bífásico, pero menor en actividad enzimática, fue también observado en el horario de 10h y 18h ensayado en la presente investigación. En tanto que los suministros que fueron administrados a las 14h y 36h no presentaron picos enzimáticos definidos. Esta diferencia en respuestas de las enzimas digestivas indica el efecto que tienen las horas de alimentación, es decir, el estímulo alimenticio, sobre la especificidad del pico enzimático. Estos resultados sugerían alimentarse en mayor proporción a las 12h, que es cuando se produce la mayor ingestión del alimento seguida por la mayor actividad de las tres enzimas digestivas estudiadas, y el segundo pico enzimático indicaría entregar la segunda ración a las 36h.

Tabla 2. VALORES PROMEDIO DE LOS ESTIMADOS OBTENIDOS DESPUES DE VARIOS TIEMPOS DE ALIMENTACION EN DIFERENTES HORARIOS A JUVENILES *L. VANNAMEI*.

TIEMPO DE ALIMENTACION	10H Y 18H	12H Y 36H	24H Y 36H
Pico promedio 24h 24h	1.00x10 ⁻⁴	0.60x10 ⁻⁴	0.40x10 ⁻⁴
Pico promedio 36h 36h	0.50x10 ⁻⁴	0.30x10 ⁻⁴	0.20x10 ⁻⁴
Media 10h 18h	0.74x10 ⁻⁴	0.46x10 ⁻⁴	0.30x10 ⁻⁴
Media 12h 36h	0.30x10 ⁻⁴	0.20x10 ⁻⁴	0.15x10 ⁻⁴
Superficie (%)	7.00x10 ⁻⁴	4.74x10 ⁻⁵	4.74x10 ⁻⁵
Picos de actividad (%)	0.20x10 ⁻⁴	0.139x10 ⁻⁴	0.139x10 ⁻⁴
Tasa de digestión promedio (%)	0.60x10 ⁻⁴	0.421x10 ⁻⁴	0.421x10 ⁻⁴
Tasa de crecimiento aparente (%)	0.10x10 ⁻⁴	0.07x10 ⁻⁴	0.06x10 ⁻⁴
Total de actividad (%)	0.70x10 ⁻⁴	0.474x10 ⁻⁴	0.474x10 ⁻⁴

Fuente: Cálculo estimado con los datos de la Tabla 2 y la ecuación 1.

Crecimiento y supervivencia

Sobre los tres factores alimenticios evaluados (tabla de alimentación, 6% de la biomasa y de acuerdo al estudio de grada), no se encontró diferencias en términos de biomasa ganada (Tabla 1). En cuanto a los horarios de alimentación estudiados, a pesar de que se encontró una mayor actividad enzimática y biomasa ganada de manera significativa en los camarones alimentados a las 12h y 36h, no se observó esta misma respuesta a nivel de peso final (Tabla 2), esto pudo ser debido a que la segunda ración fue suministrada varias horas antes de que se produjeron el segundo pico de mayor actividad enzimática.

Un aumento progresivo de la supervivencia (del 3 al 11%), fue observada a medida que el alimento fue suministrado en ratios cercanos al ciclo de muda y al horario de alimentación (Tabla 1 y 2). La causa fisiológica para este incremento de supervivencia no es conocida, pero puede ser relacionado a que el suministro de alimento, en cantidades apropiadas a la capacidad de ingesta del camarón, proporciona un mejor aprovechamiento del alimento. Esto es posible ya que el camarón está recibiendo nutrientes en los momentos de mayor actividad enzimática y en los ratios de muda u horas de mayor consumo de alimento, tal como lo evidenciado por la mejor conversión alimenticia y eficiencia proteica obtenida en este trabajo (Tabla 1 y 2).

Conclusiones

El conocimiento de una sincronización de la muda de los camarones en sistemas de cultivo comerciales y una probable correlación con el ciclo lunar, puede ayudar a simplificar el suministro de alimento, con el consiguiente ahorro que implica el no proporcionar nutrientes en etapas de menor consumo.

Si estableciese el momento del día en que el camarón se encuentra fisiológicamente preparado para aprovechar el alimento que se le está suministrando es un importante aspecto que no siempre es considerado. Basado por la cual el uso frecuente de alimentación cercanas a los picos de actividad enzimática y en cantidades acordes, permitiría obtener un máximo aprovechamiento del alimento, disminuir el tiempo de exposición del alimento al agua, evitando así la consiguiente pérdida de nutrientes por lixiviación y estabilidad física del balanceo. Así también, podría optimizarse el uso de alimentos medicados (cuando estos son requeridos por el desarrollo de alguna patología), suministrándolos en el momento que madraste van a ser aprovechados por los animales, evitando además los efectos colaterales que tiene el recargar al sistema de residuos de drogas terapéuticas y alimentos no consumidos.

CEA2-960066 Info Division Nutrición

Ciudad Nacional de Investigaciones Marinas "Edgar Arrieta" S.A.C. (CENIM) Campus Politécnico, Ed. Bx 09-01-45-0, Guayaquil, Ecuador. Tel: +593-4-3961332 Fax: +593-4-4078129
Email: cennutria@cennim.espol.edu.ec

Segundo Centro Facultad de Medicina y Ciencias del Deporte, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Campus Politécnico Prospero, Via paralelo Km 10.5, Guayaquil, Ecuador.

Fernanda Orellana

Facultad de Agronomía, Veterinaria y Acuicultura, Universidad Técnica de Machala, Machala, Ecuador.

*Correspondencia

Información científicamente publicada en el libro electrónico "Avances en Nutrición Animal", Vol. I, número del Quinto Seminario Intersectorial de Nutrición Animal, 17-23 de noviembre, Madrid, España, Ed. Cruz-Sáenz L.S., Riego-Moreno R., Tapia Salazar M., Prensa-Vetex S.A. y Chira-Carreras R. ISBN 978-84-694-528-8, publicado por la UCAE.

Alimentación de camarones en relación a la actividad enzimática como una respuesta natural al ritmo circadiano y ciclo de muda.¹

Oscar Molina², Eduardo Cadena³, Fermín Orellana³.

¹Centro Nacional de Acuicultura e Investigaciones Marinas "Fálgor Arellano M." (CENAM). Campus Politécnico Prosperina, Vía periférica Km. 30.5, Cantón 60 01-4519, Guayaquil, Ecuador. Teléfono 583 4 81612 Ext. 207, Fax: 503-4-9110126, cendina@cenam.espol.edu.ec
²Facultad de Maridanza y Ciencias del Mar, Escuela Superior Politécnica del Litoral, Campus Politécnico Prosperina, Vía periférica Km 30.5, Guayaquil, Ecuador.

³Facultad de Agronomía, Veterinaria y Acuicultura, Universidad Técnica de Machala, Machala, Ecuador.

RESUMEN. La alimentación en estanques es una actividad que implica en cada etapa de alimentación para el cultivo de camarones la realización de los análisis que ascienden niveles heterogeneos de alimentación en el resultado fisiológico por el que arranca el consumo. En este sentido, el presente trabajo evalúa el efecto que tiene el ritmo circadiano y el ciclo de muda sobre la actividad enzimática y su relación con el crecimiento y desarrollo alimentario. Los resultados de estos estudios muestran una sincronización de los cambios enmarcados en el desarrollo del organismo, así como la actividad enzimática que corresponde a los principales períodos de crecimiento y desarrollo. Las mayores actividades enzimáticas se presentaron en los períodos de noche y día. Los períodos de noche y día presentaron un incremento significativo de actividad enzimática y actividad digestiva en comparación con las etapas de noche y día. El efecto de la actividad enzimática coincide con la respuesta diaria en la actividad digestiva y actividad de crecimiento. El efecto de la actividad enzimática presenta una alta concentración de actividad en el horario deturnimiento (12:00h-18:00h, 12:00h-20:00h y 14:00h-22:00h) entre la mañana y noche y coincide con los períodos de actividad enzimática que se observó. Los camarones alimentados a las 12:00h-20:00h produjeron la mayor actividad enzimática a los 03:00h. En cambio, en un pico nocturno a las 18:00h y en segundo de menor intensidad a las 03:00h. En cambio, en un pico diurno a las 12:00h, no se observó diferencias estadísticas entre el horario y el consumo de los camarones. Los resultados de los análisis de actividad enzimática y actividad digestiva fueron significativamente ($P<0.05$) más alta en las etapas de noche y día, o el horario de 12:00-20:00h que en los otros horarios. La actividad enzimática que se observó a mediodía fue superior a la noche y en las etapas nocturnas se observó una actividad enzimática menor. El efecto de la actividad enzimática y actividad digestiva fueron elevadas por el tiempo de desarrollo de los camarones en el sentido de noche y en el desarrollo de la actividad enzimática. Los resultados de actividad enzimática y actividad digestiva fueron elevadas por el tiempo de desarrollo de los camarones en el sentido de noche y en el desarrollo de la actividad enzimática. Los resultados de actividad enzimática y actividad digestiva fueron elevadas por el tiempo de desarrollo de los camarones en el sentido de noche y en el desarrollo de la actividad enzimática.

PALABRAS CLAVES: síntesis en camaron, actividad enzimática.

INTRODUCCIÓN

El éxito en el cultivo de las diferentes especies de camarones depende en gran parte de una selección adecuada, una buena nutrición y un buen manejo del alimento (Añiles et al. 1996). La alimentación en las principales etapas de crecimiento y desarrollo de los camarones es fundamental para obtener las características de la biomasa y del peso promedio de los camarones presentes en el estanque, las cuales

¹Molina, O., Cadena, E., Gómez, J. 2001. Importancia de los nutrientes en la actividad enzimática y crecimiento en el camarón de mar de río Chone. I.E.C. Ed. Avilés & Ramírez. Vol. 1, pp. 1-14. Salinas, 2000.

no considerarán los hábitos de alimentación ni el estado fisiológico, así que sin embargo el camarón representa hasta el 50% del gasto de producción, dependiendo del sistema de cultivo utilizado, especie, manejo, calidad de agua y tipo de alimento, es relevante encamar estrategias de alimentación que permitan disminuir los gastos generados por este rubro (Molina y Filla, 1999).

Para alcanzar este objetivo es necesario estudiar las procesos fisiológicos del organismo que afectan la capacidad de consumo y digestión del alimento, en el cual la actividad enzimática cumple una acción de vital importancia (Dall et al. 1993). La actividad de estos enzimas, presentes en el hepatopancreas, son las que controlan los procesos de digestión y varían por factores como: ayuno (Caron, 1980), edad y tamaño de los animales (Lutz y Lawrence 1982, 1983), cantidad y frecuencia de alimentación. Sridhar et al. (1995) fue la primera de problemática (Le Moullac et al. 1994, 1997), estimulantes alimenticios (Lakki et al. 1988), estadio de muda (Van Wermelkoud et al. 1992a), y ritmo circadiano (Van Wermelkoud, 1991).

Estudios realizados sobre el comportamiento de los camarones, indican que existe una relación entre la actividad larvaria y el proceso del ciclo de muda (Dall et al. 1990), esta observación fue reiterada por Robertson et al. (1997) quienes utilizaron la necesidad de determinar este posible relación y su importancia en el manejo de sistemas de cultivo de camarón. Griffini y Wig (1993) realizaron en Ecuador y Colombia trabajos con *P. vannamei* y *P. japonicus* relacionando el crecimiento con las fases iniciales, encontrando un crecimiento óptimo de más de 18 mm semanal durante la noche y lenta. Así también, Bai (1998) y Chan et al. (1998) han demostrado que el crecimiento es menor durante el ciclo de muda del camarón debido al consumo del alimento se suspende o disminuye, proceso que los lleva a tomar un consideración al aplicar el ritmo en balanciado.

Por otro lado, en crustáceos se ha encontrado que ciertos fisiólogos ocurren riñonánnicamente alrededor de la misma hora (Kurita et al. 1990). De acuerdo a este se observó en muchos artrópodos, desde invertebrados con la concentración de proteínas, amoníaco tóxico (Richards et al. 1979), Boughan y Cossel (1987), ácidos grasos (Mazurek et al. 1982), pigmentos y actividad de enzimas tales (Vélez-Wermelkoud, 1997) hasta otros como la actividad alimenticia (Hernández-Correa et al. 1998) en crustáceos y Helmerza y Spieldorff (1999), en peces, reportan y hacen referencia a óvulos de huevos que señalan una sincronización diaria de la alimentación con una estrategia para incrementar la producción en estanque.

Los diversos criterios sobre el consumo sirven al beneficio de los camarones dado que las técnicas de alimentación utilizadas disminuyen tanto químicos, microbianos, inactivando en muchas casos elevadas tasas de oxicación alimentaria y por ende una menor rotabilidad.

Por lo tanto, para hacer más efectiva y apropiada la alimentación de camarones se debe considerar los hábitos naturales de alimentación en términos de horario, frecuencia y cantidad, sobre todo en vista de que en la producción sostiene el administrador del alimento artificial está destinado a conseguir mejores producciones en el menor tiempo posible. Consecuentemente, para poder asociar conceptos de nutrición, optimización alimentaria y actividad económica, es necesario identificar aquellos que permiten ajustar las tasas de alimentación, considerando el marcado efecto que tienen el ciclo de muda y el ritmo circadiano sobre la actividad de las enzimas digestivas y el correspondiente aprovechamiento del alimento o consumo. Con esta experiencia y procurando mejorar la eficiencia de los alimentos administrados en este estudio se evalúo el efecto que tienen estos 2 procesos fisiológicos sobre la actividad enzimática y su relación con el crecimiento y consumo alimentario.

MATERIALES Y MÉTODOS

Evaluación de la tasa de ingestión

Ciclo de Maíz

Once camarones en un mismo estadio de madurez fueron colcados por un cuarto (60x3x26 cm) de 50 L. Los animales con peso promedio de 2.694173 g ± 30 fueron alimentados con una dieta de 40% de proteína a las 08:00h y 15:00h suministrando el 10% de su nutrición en cada ocasión. El ensayo se realizó durante 3 días, de modo que mes (1 mes) utilizado 6 réplicas (camarones). La observación e identificación del estudio de fuentes en el cuarteto se lo realizó en los tres periodos de acuerdo a lo descrito por Smith y Dail (1985) y Robertson et al. (1987) para *P. stylirostris*, *P. setiferus* y *P. schmitti*. Durante este ensayo se estudió la duración del ciclo de vida y sus sub-estadios postnatales temprano A, posterior tardío B, intermedio C, precoz tardío D y D1, próximo tardía D2 y D3.

Ritmo Circadiano

Sesenta camarones (6.25-0.39 g ± 0.60) fueron acuartelados en un cuarto de 50 L con 1.5 g de balancero con 40% de proteína. Este estudio se realizó durante 24 h con 10 réplicas. Para disminuir la tasa de fuga, en ambos ensayos el alimento no consumido fue sifoneado sobre una malla previamente pesada, después de 2 horas de haber sido administrado. El consumo fue llevado con agua destilada y se midió en ensayos durante 24 horas a 60°C, posteriormente fue pesado para determinar el porcentaje de alimento ingerido en base a la biomasa de cada camarón. Adicionalmente se realizó un blanco (cuarteto sin camarón) sólo en el objetivo de determinar un factor de corrección por pérdida de alimento, debido al movimiento de agua, actividad, sifoneo y lavado de los sobrantes. Este blanco contó con igual número de réplicas al utilizado en ambos ensayos.

La tasa de ingestión fue calculada mediante la siguiente fórmula:

$$\text{Tasa de ingestión} = \frac{\text{Alimento ingerido} - (\text{Alimento consumido} \times B)}{\text{Bálsamo del alimento}} \times 100$$

$$\text{Blanco (B)} = \frac{\text{Alimento suministrado}}{\text{Alimento recuperado}}$$

El factor de conversión alimencial (FCA) fue calculado de acuerdo a la fórmula presentada por Cruz-Rioque y Guillonne (1987) y la tasa de eficiencia presenta con la fórmula PER = biomasa ponderal/proteína suministrada.

Análisis de la actividad enzimática

Ciclo de Maíz

Camarones entre 3-5 se obtendrán de una granja comunitaria fueron acuartelados a las condiciones de la latitud o 5 diferentes con una dieta de 40% proteína. Después de 2 semanas, diez camarones por estadio de maíz fueron disecados para extraer sus hepatopancreas, mantenidos a 80°C hasta la realización de los análisis. Quince horas previos a la selección de animales se sostuvo el injuiente no consumido y las heces. El injuiente se realizó en el mismo horario entre las

09:00-11:00h, para evitar cualquier efecto del fúnción circadiano en la actividad de las enzimas digestivas y nutrientes a analizar (Cruz et al. 1982; Le Moullac et al. 1997).

Ritmo Circadiano

Un total de 657 individuos de peso promedio inicial de 1.31.0-1.47 fueron distribuidos en 4 tanques exteriores circulares de 107 L y alimentados con una dieta de 40% de proteína. El alimento fue repartido 2 veces al día con una tasa equivalente al 10% de su biomasa. A cada tanque se asignó un horario diferente de alimentación (08:00h-16:00h, 10:00a-18:00h, 12:00h-20:00h y 14:00h-22:00h). Este ensayo tuvo una duración de 15 días, con una tasa de recambio diario de alimento de 150% y fotoperíodo natural (06:00h-18:00h). En el último día del experimento, el alimento solamente fue sifoneado 2h después de la segunda noche, y se reintrodujeron a los camarones en suyto por 4h. Concluido este periodo, fueron desechados los camarones en inmadura, para extraer el hepatopancreas, realizándose esta rutina cada 2h para cada tratamiento (tríptico de alimentación), en un período de 24h.

Preparación del suero enzimático y métodos de análisis

Un micro leucopenetizador ce tríptico (Wheaton®) fue utilizado para trazar el hepatopancreas en 0.5 ml de agua desionizada y estimado hasta 1.5 ml en tubos de microcentrifugación. Los tubos fueron manteniendo en hielo hasta su centrifugación a 17000 rpm por 5 minutos a 4°C, teniendo para cada análisis al menos individuos del sobreanálisis, las cuales fueron congeladas a -80°C. En la Tabla 1 se resumieron los métodos empleados para la determinación de la actividad enzimática y de mutaciones en el hepatopancreas.

Tabla 1. Características de las enzimologías empleadas en los tratamientos y número a temperatura de 25 °C.

Analito (enzima)	Substrato	Actividad enzimática	Tamaño de enzima (nm)
Quinase (1) Proteína (2)	Urea + PK H2O + P	PK de citocromo c Ug de proteína / Uc desoxivitaminas	48.5 55.5
Almidón (3)	Almidón soluble.	Total de almidón Proteínas pH 6.9	510
Amilasa (3)	1% Almidón soluble.	UAM total S9 UAM total summing de proteína	410
Fosfatas (4)	Acetato 2% Urea + P	UAP pH 7.2 UAP summing de proteína	340
Lipas (5)	1-Malol caprilato 200 mM	UML 50 nm UML summing de proteína	340

(1) Dahlberg et al. (1956); (2) Bradford, 1976; (3) Rask y Steigrauer, 1974; (4) Chau, Gau y Hoyle, 1997.

Los resultados de las determinaciones enzimáticas fueron en calentamiento de acuerdo a lo descrito por Borgogno et al. (1974) y expresados como cantidad de producto liberado/minuto de proteína presente en el hepatopancreas (actividad específica - U/mg minuta), excepto para la determinación de lipas que se expresó como una actividad de actividad al invertirlo de 0.001 de absorbancia el líquido hepatopancreático (U/U).

En el ensayo de ciclo de maíz se pesaron los camarones y hepatopancreas disectados para estimar el líquido hepatopancreático (U/U).

Indice hepatopancreático = $\frac{\text{Peso del hepatopancreas}}{\text{Peso del camarón}} \times 100$

Ensayo de crecimiento

Ciclo de Maíz

Tres trópicos de alimento (A, B, C) fueron evaluados mediante cocinado, para lo cual se suministraron odio comunitario (1,53±0,17g, $n=112$) o acuacuado de 50 g. empleándose 8 repeticiones por tratamiento. Para el tratamiento A se utilizó una tabla de alimentación (Aklyana y Chouza, 1982). El tratamiento B recibió el 65% de la biomasa en la cual se incluyó el promedio de ingestión de cada uno de los estados de nutra ofrecida en el ensayo anterior, más el 1,5% promedio de la pérdida de alimento reportada en el blanco. En el tratamiento C, la cantidad de alimento fue sometida a prueba en base a la biomasa por estudio de mida (el cálculo se realizó usando los valores determinados en el ensayo de la tasa de ingestión para cada estudio de mida, reemplazando estos en la siguiente fórmula):

$$T = \frac{N}{B} = \left(Y_A N_A + Y_B N_B + Y_C N_C \right) / P$$

Donde:

Y = porcentaje de la biomasa correspondiente a cada estudio
 N = número de canarios en determinado estudio de mida
 P = peso promedio de la población presente en el estudio

E = estudio de mida

Los resultados de los tres tratamientos fueron alimentados a las 08:00h y 16:00h con una ración de 40% de proteína, diaria 60 días. Los suministros fueron pesados cada quince días para ajustar la medida de alimento a suministrar.

En el tratamiento C, cada dos días se identificó los estados de mida del 50% de la población de cada polaco, y de todos los animales liberó el muestrero de biomasa.

Reino Caroniano

Cuatro horas de alimentación (08:00h - 16:00h, 10:00h - 18:00h, 12:00h - 20:00h y 14:00h - 22:00h) fueron evaluados usando 6 repeticiones de 50 g por tratamiento (fueron utilizadas 4 horas de alimentación). Un total de 216 jaulas (1,09 ± 0,01 g hierba seca) y alimentadas a saciéndose 2 veces al día con una dieta de 40% de proteína, reajustándose la cantidad de alimento diariamente suministrado por un lapso de 2 meses.

Condiciones del cultivo

Durante los ensayos el fono período fue 12h luz y 12h oscuridad. La tasa de recombinación de agua fue 12,00% diaria, y el agua de mar fue previamente filtrada por arena y filtro de piedra y tratada con UV.

Los parámetros fisiológicos medidos semanalmente se midieron en los siguientes períodos: temperaturas 24,0-0,5%; (n=6), oxígeno disuelto 5,39-0,23 ppm (n=6), pH 8,36-0,01 (n=10) y salinidad 34-14ppm (n=9).

Análisis estadístico

El análisis estadístico fue realizado usando el programa Data Desk. La prueba de Anderson-Darling fue realizada para establecer la normalidad de los datos y la prueba de Bartle para homogeneidad de variancia. Los datos de actividad específica de los enanos digestivas obtuvieron en el estudio del ciclo circadiano fueron evaluados por un análisis de regresión múltiple. Los resultados expresados como porcentaje fueron transformados por accesojo previo a la análisis de varianza (ANOVA). Una vez que se verificaron diferencias significativas ($P < 0,05$) los datos fueron analizados por la prueba de mínima diferencia significativa (el test Significant Difference, LSD) para contrastes entre tratamientos.

RESULTADOS

Ciclo de mida

Prueba de mida

Prueba de mida

Durante el período de estudio se pudo observar que el ciclo de mida en los juveniles *F. caroniana* con peso promedio de 2,69 ± 0,30 g tuvo una duración aproximada de 11 (0,31-13) días. La fase de postura representó el 50%, informada 33,32% y la postura 66,67% de todo el ciclo de mida (tabla 2).

Tabla 2. Duración del ciclo de mida en el juvenil *F. caroniana*.
Véase p. encima de 2 ciclos de mida (elaboración autorizada).

Etapa del ciclo de mida	A				B				C				D			
	Duración (días)	A	B	C	D	D ₁	D ₂	D ₃	D ₄	D ₅	D ₆	D ₇	D ₈	D ₉	D ₁₀	
		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1

La figura 1 muestra la relación entre las fases lunares y el número de comunes nublados. En tanto que en promedio durante el 80% de comunes maduraron en los primeros 5 días contados desde el inicio del crecimiento, mientras que el 10% salió maduro alrededor del 30% de la población en el mismo período de tiempo. Durante los períodos 5 días de quiebra (marca 18/8) en cuarenta ciclos, un 33% de la población de comunes nublados nublados que en cuarenta muescas se incrementó al 47% en el mismo lapso de tiempo.

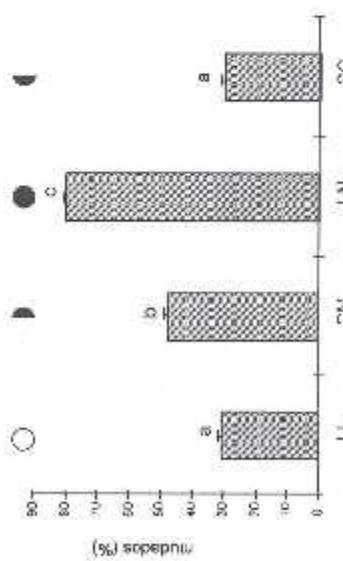


Figura 1. Consumo de los alumnos en base de llamas. Lanes: Llana (L), Cuchillo morongo (C), Llanura (LN), Cañón e izquierdo (SC).

Tasa de ingestión

La cantidad de alimento consumido en los estudios B, C y D fue significativamente menor ($P<0.05$) que en los estudios A, D1, D2 y D3. No se encontró diferencia estadística ($P>0.05$) entre B, C y D ni entre A, D1, D2 y D3. La figura 2 muestra desde premio D1 hasta postura A, un período de consumo de alimento inferior al 3% de la biberona, lo que los camaroneros inventan en un monto un 33% su ingesta de alimento alcanzando en intensidad (C) un consumo superior al 50% de lo observado durante postura D1 a postura A.

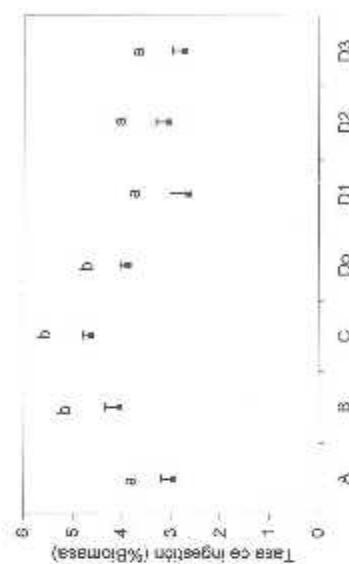


Figura 2. Tasa de ingestión de jóvenes "P" sombrero porcentaje porcentaje de una sola dieta de 3 etapas de muja. Las letras verticales indican el mismo ambiente (muy). Letras diferentes indican diferencias estadísticas ($P<0.05$).

Índice hepatoconditico y glaciogénico

La figura 3 muestra que los camaroneros alcanzan un índice hepatoconditico (12.7%) significativamente ($P<0.05$) mayor en los estudios B, C, D1 y D2 comparado con A, D1 y D3, aunque postmuja tripera. No es estadísticamente diferente ($P>0.05$) al premio (D1) de postmuja tripera B.

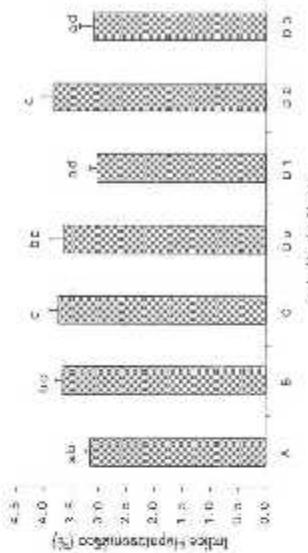


Figura 3. Índice hepatoconditico por estudio de muja. Las letras verticales indican el mismo ambiente (muy). Letras no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

En lo que respecta a glicógeno en el hepatopancreas del camarón, se encontró que existe una concentración significativamente ($P<0.05$) mayor de este nutriente en los estadios de rustagua A y promada 13 y 103. Además se encontraron diferencias significativas ($P<0.05$) entre los estadios A y B (Fig. 4).

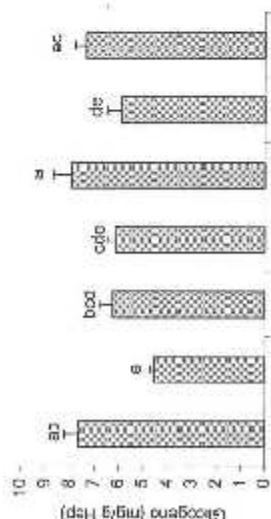


Figura 4. Concentración de glicógeno en el hepatopancreas del camarón *Penaeus japonicus* de cada 103 larvas vivas. Indicarán el error estándar ($n=10$). Letras iguales no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

Actividad enzimática

El LSD determinó la mayor actividad específica (U/mg de proteína) en las larvas en estadio A y B ($P<0.05$) a D1, D2, A, B y C, aunque no significativamente diferente ($P>0.05$) a D3. No hubo diferencias significativas entre la actividad de amilasa en el estadio D2 y los registrados en B y C pero si fue diferente con respecto a D3 y A ($P<0.05$).

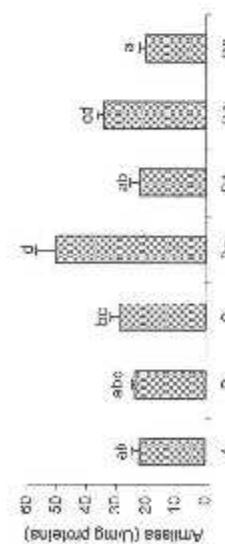


Figura 5. Actividad específica de amilasa por estadio de modo. Las letras iguales indican que los estadios ($n=10$)

Letras iguales no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

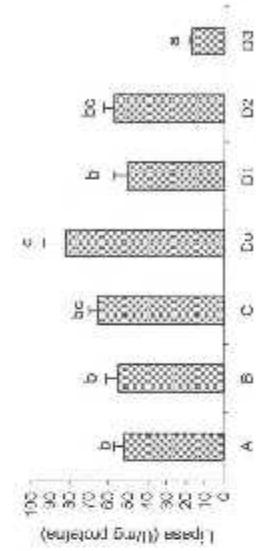


Figura 6. Actividad de lipasa por estadio de modo. Las letras iguales indican el error estándar ($n=10$). Letras iguales no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

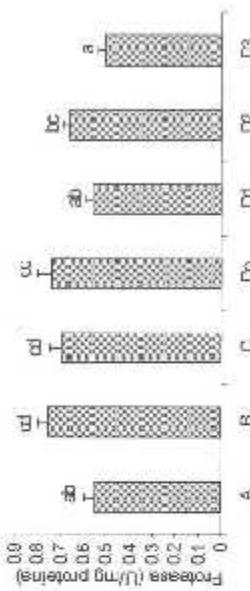


Figura 7. Actividad de proteasa soluble en modo. Las letras iguales indican el error estándar ($n=10$). Letras iguales no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

Growth

Después de 60 días de cultivo el ANOVA no resarcía diferencias estadísticas ($P>0.05$) entre las biomas finales y finas de crecimiento específico de los tratamientos alimentarios con los 3 niveles alimenticios (Tabla 3). En tanto que si se observó una diferencia significativa ($P<0.05$) entre los pesos promedio finales las curvaturas alimentadoras en base a la tabla de Almanza-Sou creceron 0,78 g y significativamente ($P<0.05$) más que los otros dos tratamientos. No se encontró diferencia significativa entre los tratamientos B y C. Es importante resaltar que, a pesar de que no se encontraron diferencias estadísticas ($P>0.05$) entre supervivencias (Tabla 3), los curvamentos alimentados en función del estado de nutrición presentaron una menor mortalidad y variabilidad de resultados entre sus réplicas en comparación con los otros tratamientos aún bajo el consumo anómalo similar al. El grupo de sumergentes alimentados significativamente menor ($P<0.05$) entre sus dos últimos instantáneos. A su vez, se encontraron diferencias estadísticas significativamente menor ($P<0.05$) entre sus dos últimos instantáneos. A su vez, se encontraron diferencias estadísticas significativamente menor ($P<0.05$) entre sus dos últimos instantáneos. A su vez, se encontraron diferencias estadísticas significativamente menor ($P<0.05$) entre sus dos últimos instantáneos.

Tabla 3. Valores promedio (error estándar) (segundo, tercero y cuarto) de alimentación a levaduras P. venenosa.

Diferenciaciones	Tablas de alimentación	45% Biorrea	Crudo de Maíz
Peso Biomasa inicial (g)	1.56±0.01	1.56±0.02	0.646±0.03
Dese. promedio final (g)	3.75±0.25*	4.07±0.26*	0.97±0.18*
Biomasa total (g)	12.48±0.24	12.46±0.13	14.04±1.11
Biorrea final (g)	14.44±2.49*	32.14±2.31*	3.59±1.53*
Supervivencia (%)	71±5.27*	31.25±3.27*	82.6±2.59*
Factores de conversión alimentaria	3.17±1.15*	2.45±0.18*	1.18±0.30
Tasa de crecimiento proteica	3.62±0.02*	1.66±0.04*	1.21±0.91*
Tasa de crecimiento específico (%)	1.73±0.10*	1.64±0.14*	1.64±0.07*

Valores con letras iguales en una misma fila no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

Riesgo Circunstancial

Tasa de Ingestión

La mayor cantidad de alimento consumido equivalente al 1,2 y 1,0% de la biomasa fue observada a las 12.00h y 14.00h, respectivamente disminuyendo gradualmente hasta alcanzar el 0,1% a las 24.00h (Fig. 6).

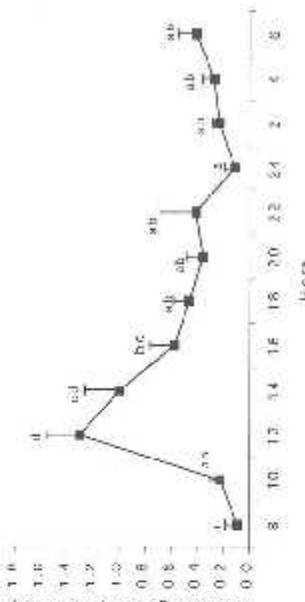


Figura 6. Tasa de ingestión de P. venenosa a diferentes horas de día. Los barres son las medias ± error estándar (n=5-15). Letras diferentes indican diferencias significativas ($P<0.05$).

Tabla 4. Valores promedio (error estándar) (segundo, tercero y cuarto) de alimentación a levaduras P. venenosa.

Tipos de experimento	Valores de alimentación	Valores de alimentación	Valores de alimentación
Lots de grupos de características alimentadoras en cada uno de los lotes de alimentación ensayados no fueron significativamente diferente ($P>0.05$) entre si en términos de peso promedio final, tasa de crecimiento aparente y supervivencia después de 2 meses de cultivo (Tabla 4). En tanto que se observó una significativamente ($P<0.05$) mayor biomasa final tratando fuente alimentaria en el horario de las 12.00h y 20.00h con respecto a los otros 3 horarios de alimentación. La mejor alimentación de la proteína (EP) y del alimento (FCA) fue observada cuando el alimento fue suministrado en el horario de 12.00h y 20.00h, cuyos valores fueron significativamente diferentes ($P<0.05$) a los otros 3 horarios como lo muestra la Tabla 1. No se encontraron diferencias estadísticas ($P>0.05$) entre cada tratamiento, tratamientos.	38.095±16.76* ^a -15.955±16.76 ^b -13.965±16.76 ^c	1.0943±0.02 ^a ^b ^c	1.0144±0.02 ^a ^b ^c
Lotes promedio			
Peso promedio inicial (g)	0.00	1.08±0.03	1.08±0.03
Peso promedio final (g)	6.30±0.21*	6.30±0.21*	6.28±0.28
Humedad residual (%)	9.71±0.06	9.71±0.04	9.70±0.15
Biomasa final (g)	-46.81±1.47*	-46.81±1.55*	47.62±2.52*
Supervivencia (%)	70.56±5.13*	77.02±3.76*	83.3±1.08*
Tasa de crecimiento alimentaria	2.12±0.56*	2.24±0.56*	1.86±0.44*
Tasa de crecimiento proteica	1.64±0.76	1.12±0.03*	2.30±0.13*
Tasa de crecimiento específico (%)	3.61±0.76	2.05±0.03*	3.12±0.59*

Valores con letras iguales en una misma fila no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

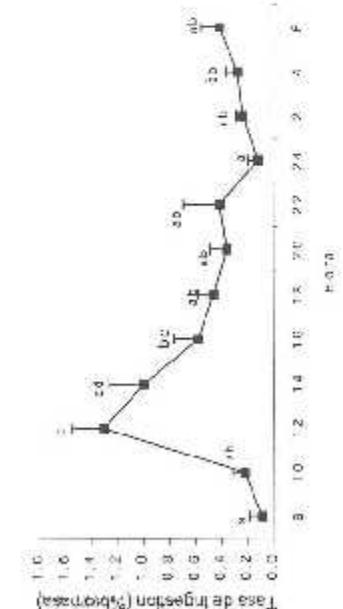


Figura 8. Tasa de ingestión del *P. somnus* a diferentes horas de los. Letras sobre verticales indican si son distintas ($P<0.05$).

Tasa de crecimiento

Los 4 grupos de catarrores alimentados en cada uno de los horarios de alimentación ensayados no tuvieron significativamente diferencias ($P>0.05$) entre si en términos de peso promedio final, así de crecimiento específico y supervivencia después de 2 meses de cultivo (Tabla 4). En tanto que se observó una significativamente ($P<0.05$) mayor biomasa final cuando fueron alimentados en el horario de las 12:00h y 20:00h con respecto a los otros 3 horarios de alimento (con la mejor nutrición de la proteína (E2) v. del alimento (E3) y del alimento (E4) que contiene carbohidratos suministrado en el horario de 12:00h y 20:00h, estos valores fueron significativamente diferentes ($P<0.05$) a los otros 3 horarios como lo muestra la Tabla 4. No se encontraron diferencias estadísticas ($P>0.05$) entre estos últimos 3 tratamientos.

Tabla 4. Valores promedios ± error estándar obtenidos después de 8 semanas de alimentación a jóvenes *P. somnus*

	12h00 y 18h00	12h00 y 20h00	14h00 y 20h00
Diferencias entre:			
Peso promedio inicial (g)	1.06±0.01	1.03±0.01	1.02±0.01
Peso promedio final (g)	6.02±0.21 ^a	6.10±0.20 ^a	5.42±0.21 ^b
Biomasa inicial (g)	9.74±0.06	9.78±0.04	9.78±0.15
Biomasa final (g)	46.53±1.47 ^a	46.14±1.55 ^a	47.92±0.52 ^b
Supervivencia (%)	79.6±2.3 ^a	87.0±5.42 ^a	92.6±5.56 ^b
Factor de crecimiento alimento A	2.13±0.132 ^a	2.21±0.078 ^a	1.89±0.049 ^b
Tasa de crecimiento (μm)	1.19±0.075 ^a	1.15±0.028 ^a	1.08±0.054 ^b
Tasa de crecimiento (%)	1.35±0.073 ^a	3.05±0.073 ^a	3.17±0.078 ^b

Valores con letras iguales en una misma fila no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

Actividad estomática

El análisis de regresión múltiple mostró una actividad estomática (mg/g de heces) de amilasa, lipasa y proteasa significativamente superior a las 14:00h independientemente del horario de alimentación. Hubo efecto significativo de la hora en que se entregó el alimento sobre la magnitud y apariencia de los tres órganos (Fig. 9, 10 y 11). Los mayores niveles de proteasa y lipasa promedio se determinaron en los catarrores alimentados en el horario de las 12:00h y 20:00h. La actividad estomática superior a los dos en los otros 3 horarios de alimentación (Tabla 5). La surimiester alimento a las 08:00h y 16:00h produjo una significativa ($P<0.05$) menor actividad de amilasa seguida por los alimento a las 12:00h y 20:00h, 14:00h y 16:00h (Fig. 9, 10 y 11) (Tabla 5).

Tabla 5. Actividad estomática promedio de los catarrores analizados, lipasa y proteasa de acuerdo al horario de alimentación.

	12h00 y 18h00	12h00 y 20h00	14h00 y 20h00
Amilasa	11.1±0.7 ^a	4.5±0.9 ^b	8.5±1.2 ^c
Lipasa	64.0±7.5 ^a	76.2±3.6 ^a	80.6±12.1 ^b
proteasa	5.3±0.6 ^a	6.8±0.001 ^a	6.0±0.001 ^a

Valores con letras iguales en una misma fila no son diferentes estadísticamente ($P>0.05$).

DISCUSION

Ciclo de muda

Existen diferentes resultados entre los peneidios respecto a la duración del ciclo de muda. Robertson *et al.* (1987) trabajando entre 27 y 29 °C con camarones adultos (43-57 g) *P. setiferus* y *P. styloforis* determinaron que la duración del ciclo de muda fue de 13,6 y 11,5 días para cada especie. En *P. vannamei*, Charnier *et al.* (1994) y Bentancur *et al.* (1993) reportaron respectivamente una duración del ciclo de muda de aproximadamente 14 días en juveniles de 10 g y 11,7 días en adultos de 55 g a temperaturas de 28 °C. Estos resultados son similares a los encontrados en la presente investigación, en la cual camarones de 3 g manteniendo a 25 °C mordieron en un promedio de 11 días. Contrariamente, Chan *et al.* (1988) reportaron un ciclo de muda de 28-40 días para *P. vannamei* de 11,5-13 cm de longitud. Esta diferencia entre los resultados de los 3 estudios anteriores en *P. vannamei* y de Chan *et al.* (1988) puede deberse a la baja temperatura del agua (20-22°C) con la que se desarrollo este último. El prolongamiento del ciclo de muda pudo presentarse como consecuencia de una reducción del metabolismo, o causada por un descenso en la temperatura, tal como fue evidenciado para el *P. japonicus* por Choue (1971).

Es conocido que condiciones ambientales como las fases lunares ejercen influencia sobre la fisiología de los crustáceos originando respuestas diversas en éstos (DeCoursey, 1983; Dall *et al.* 1990; Grilloth y Wiglesworth, 1993). Así tenemos por ejemplo que el atípico *Idiotropiscis scalaris* presenta una sincronización de la muda con el ciclo lunar (DeCoursey, 1983).

Los resultados de esta investigación muestran una sincronidad lunar con el ciclo de muda, coincidiendo la mitad de la población de camarones mudada en cuarto tringüiente alcanzando el pico máximo en luna nueva (80%). Una sincronización lunar también fue establecida en *P. olivaceus*, donde se observó que en luna llena un alto porcentaje de la población de camarones mudó su cutícula con la luna nueva (Fusa y Ogata, 1986).

Tasa de ingesta

Ciclo de muda

Después de determinar la tasa de ingestión durante 3 ciclos de muda, se pudo observar un 18% más de consumo de alimento desde el estadio de postmuda tardía B hasta premuda temprana D₁, aunque en término de duración, este período y el comprendido entre D₁ y A sean iguales, de aproximadamente 6 días cada uno. Esta disminución del consumo de alimento en los estadios previos a la muera también ha sido observado en *P. excavatus* (Ball, 1986) y en *P. vannamei* por (Chan *et al.*, 1988) y ha sido recientemente relacionada con cambios en la presencia de receptores de eductos eritroides en el esófago anterior los cuales, o dilatán aumentando la ingestión de alimento (Guckler *et al.*, 1999). Esta reducción podría tener validez si consideramos una en *P. japonicus* y *M. rosenbergii* la concentración total de erictosteroïdes alcanza su máximo nivel en premuda temprana D₁ y regresa a los valores netales en postmuda temprana A (Blais *et al.*, 1994). Este último es justamente el periodo donde se observó una reducción del consumo de alimento en este trabajo.

La disminución de la ingestión del alimento en la etapa previa y posterior a la muera (D_{3-A}) junto con el elevado número de camarones que mudan durante luna nueva reportados en el presente trabajo

también ha sido observado en *P. hybridentes* y *P. paradoxus* por Hrsson (1977) descrito por Dall et al. (1990) pero de manera distinta. Ellos señalan un efecto de ciclo lunar sobre la ingestión de alimento e indican el más bajo consumo de alimento en una luna llena, seguido de un incremento en cuarto menguante y luna nueva, hasta alcanzar el máximo consumo en la cuarta creciente. El conocimiento de una correlación con el ciclo lunar, puede ayudar a simplificar el suministro de alimento, con el consiguiente aburro que implica el no proporcionar nutrientes en estadios de menor consumo.

Ritmo Circadiano

Varios autores afirman que existe, dependiendo de la especie, una alimentación circadiana en los canguros adultos, que se incrementa en horas de la tarde y/o noche. En *P. wallacei* (Ruberson et al., 1991) y *P. servae* (McTigue y Feller, 1982) encontraron una conducta alimenticia diurna y nocturna mientras que en *P. escherici* (Dall, 1986), *P. rostratus* (Reymond y Lazarde, 1990) y *P. manicorensis* (Curn et al., 1982) se observó una alimentación preferentemente nocturna. En el presente estudio los canguros alcanzaron el mayor consumo de alimento durante la tarde entre las 12:00h y 14:00h, resultado que coincide con lo mencionado por Dall et al. (1990) quienes reportan que el *P. dhoroni* también se alimenta al nocturno.

Uno de los problemas asociados con la alimentación de canguros es que la dieta artificial tiene una estabilidad limitada en el agua lo que se refleja en una disminución de la tasa de ingestión si se incluye el alimento para aves más blanca en el estadio D2, donde la cual sólo los autores consideran que es conveniente alimentar varias veces al dí. Roselblum et al. (1993) y Cortés-Jacino et al. (1998) sugieren que el *P. wallacei* debiera ser alimentado con una frecuencia de por lo menos cuatro veces al día, aunque estos autores difieren entre sí durante el día o la noche. Por el contrario, recientemente Velasco et al. (1999) determinó, en un sistema de cultivo continuo sin producción ni fumigación, que el licoramiento de la frecuencia alimentaria no tiene un efecto significativo en el crecimiento y supervivencia de *P. manicorensis*, aunque hubo una menor acumulación del nitrógeno total inorgánico cuando alimentaron 2 veces al día (18:00h y 20:30h). Estos contrapuestos resultados en factores alimentarios pueden ser debido a que no se consideraron las horas del día en que hay una mayor actividad de alimentación, o que la cantidad de alimento suministrada al animal en la hora en que realmente fue requerido, resultó ser insuficiente. De ahí que el ritmo circadiano de alimentación debe ser tenido en consideración para optimizar la conversión del alimento en biomasa y disminuir la cantidad de alimento no consumido.

Actividad enzimática

Ciclo de Muda

Muchos estudios se han realizado con el fin de determinar las enzimas digestivas presentes en canguros (Carrillo y Gómez, 1998) pero pocos trabajos han evaluado el efecto que tienen el ciclo de muda en la actividad de ciertas enzimas y su incidencia en la utilización del alimento.

En el presente estudio, los estadios B, C y D, que presentaron la mayor actividad específica de proteasas coincidieron con la etapa donde el cría comienza su consumo mas allá de la lactancia. No obstante, estos resultados difieren de los encontrados para la misma especie por Van Wermhoudt et al. (1995a) y Klein et al. (1996), donde el primer autor señala una mayor actividad enzimática de quimotripsina cuando con RATNA, en el estadio D2, mientras que el segundo autor ejerce una mayor actividad

específica de trigesima media con SAfRNA, en D1. Esta diferencia probablemente se debe a la naturaleza de estos substratos que no son específicos, a diferencia de la acrosina, usada en el presente estudio.

El total de lípidos presente en el hepatopancreas del canguro es mayormente utilizado como reserva de energía diurna y el azúcar y la macta (Barclay et al. 1983). Ando et al. (1977) y Esthuma et al. (1977) reportaron que el *P. rostratus* alcanzó la mayor concentración de lípidos en hepatopancreas en D0 y en todo el animal en D2, respectivamente. Esthuma et al. (1977) también señala que una caída del nivel de lípidos en el estadio de premolinera tardía. Considerando que la enzima lipasa actúa sobre los lípidos, esto podría explicar por qué en este estudio es el estadio D0 se prioriza al máximo actividad de lipasa y en la etapa previa a la macta (D3), la actividad más baja.

Según Van Wermhoudt et al. (1995b), la amilasa representa el 1% de la proteína soluble del hepatopancreas del *P. rostratus*, refiriéndose a estudios de Van Wermhoudt (1974), indicaron que el *P. rostratus* servía como fuente máximos de actividad de amilasa en C1 y D1-D2 y el *P. keratherinus* en A2, C3-4 y D2. En reproducción *P. manicorensis*, Lernández et al. (1997) encontraron que la mayor actividad de amilasa en el hepatopancreas se presenta en la fase de incubación, sucediendo lo contrario en el estadio donde se incrementa desde premolinera temprana alcanzando la máxima actividad en D1 y decreciendo hasta llegar a nivel más bajo en D4. En el presente trabajo los jóvenes *P. wallacei* alcanzan la mayor actividad específica de amilasa en D3, y la menor en D3 durante el ciclo de muda.

Las tres enzimas evaluadas muestran 2 picos de actividad enzimática, el primero es considerado como una respuesta al estrés inducido por la cantidad y calidad de los alimento (Le Moulac et al., 1992, 1997). En tanto que el segundo pico puede ser atribuido principalmente a una estimulación endocrina de la digestión. Los enzimas digestivas observados en metacercáridos observados en la etapa D2 hacia la mayoría de las especies de crustáceos decápodos (Skinner, 1985; Chan et al., 1988; Ulissi et al., 1994). Concealdi (1997) también menciona la actividad de este segundo pico, solo durante las estaciones del año donde los crustáceos están en un periodo de intenso crecimiento y por lo tanto mudando frecuentemente.

El nivel de glucógeno del hepatopancreas cravo elrededor de los 6 mg/g encontrado en Metapenaeus por Dall (1965). Una mayor acumulación de glucógeno se observó, a excepción de D2, desde el estadio D3 hasta A en parte por el consumo de alimento y además principalmente por la realización de la quitina presente en el viejo exoesqueleto. Esta última observación puede ser sustentada por el aumento de la actividad de la quitinasa en la fase de premolinera tardía en *P. japonicus* (Kono et al. 1995). La menor concentración de glucógeno en el estadio D2, probablemente se debió por el aumento de actividad de la amilasa (Figura 5) o a una mayor concentración de la hormona cromosomática hipofisiamente (CHH) que inhibe la actividad atípica de glucosa para cubrir su requerimiento energético o de síntesis de quitina.

Ritmo Circadiano

Fa crustáceos se ha encontrado que ciertos factores biológicos ocurren ritmicamente alrededor de la misma hora (De Coursey, 1983). La duración constante del fotoperiodo juega un papel importante en el ritmo circadiano de la actividad enzimática, siendo así, como para el *Natator variegatus* se llegó a evidenciar por Van Wermhoudt (1977) que el punto máximo de la actividad enzimática se produce en

los horas de la mañana, 5 horas después de la transición nocturnidad/luz, y el segundo en la tarde, doce horas después del primero. En 1998 Sugai y colaboradores, encontraron una mayor actividad en la mañana y matutina en dos horas del día (14:00h y 18:00h) en juveniles *P. semiaquaticus*. González et al. (1995) determinaron que en organismos adultos de *P. schwartzi* y *P. acutirostris* la tritípica, cítroriquísima y proteína gema es tienen un ritmo hafásico con una separación aproximada de 12 horas entre los dos picos.

Este comportamiento bifásico, pero menor en actividad enzimática, fue también observado en el horario de 10:00h y 18:00h ensayado en la presente investigación. En tanto que los animales que fueron alimentados a las 14:00h y 22:00h, no presentaron picos enzimáticos definidos. Esta diferencia en las respuestas de las enzimas digestivas indica el efecto que tienen las horas de alimentación, los decir el estudio enzimático, sobre la operación del pico enzimático. González et al. (1995) reportaron en *P. semiaquaticus* la matutina actividad fue detectada para el 1^{er} mitad del pico encontrado para las 6 horas posteriores a su alimentación, en tanto que para el 2^o mitad del pico encontrado para las mismas tres enzimas fue después de 7.5 horas. Díaz Granda (1997) en experimentos relacionados al horario de alimentación en *P. semiaquaticus* halló contribuciones de "ultimo sentido" intensivo en que los canarreos alimentados en diferentes horarios presentaban picos de actividad enzimática en diferentes horas atípicas en ciertos horarios se mantienen independientes de la hora de alimentación. La vez tratado la actividad de las enzimas y la hora del día en que aparecieron las picas canarreanas se vio afectado por el horario en que se entregó el alimento aunque en algunas ocasiones la mayor actividad se expresó entre las 12:00h y 14:00h.

Estos resultados sugerían un alimento en mayor proporción a las 12:00h que es cuando se produce la mayor ingestión seguida por la mayor actividad de las 3 enzimas digestivas citadas. El siguiente pico enzimático surgió entre la noche a las 02:00h que en base a lo observado sería conveniente alimentar 2.5 unidades.

El comportamiento de algunas especies como sucede con los Penelopes, hace que una gran cantidad de alimento suministrado no sea consumido inmediatamente, sino en pocas dosis durante un lapso de tiempo bastante largo (Chamberlain, 1988). Sepúlveda (1995) y Iory (1995) señalaron alrededor de 1.5-4 veces al día, como una práctica para mejorar crecimiento y conversión alimenticia pudiera ser una técnica muy efectiva para evitar la pérdida de nutrientes solubles en el agua, tal como ha sido comprobado por Raymond y Lazareau (1990).

Estos resultados sugerían un alimento en mayor proporción a las 12:00h que es cuando se produce la mayor ingestión seguida por la mayor actividad de las 3 enzimas digestivas citadas. El siguiente pico enzimático surgió entre la noche a las 02:00h que en base a lo observado sería conveniente alimentar 2.5 unidades.

El comportamiento de algunas especies como sucede con los Penelopes, hace que una gran cantidad de alimento suministrado no sea consumido inmediatamente, sino en pocas dosis durante un lapso de tiempo bastante largo (Chamberlain, 1988). Sepúlveda (1995) y Iory (1995) señalaron alrededor de 1.5-4 veces al día, como una práctica para mejorar crecimiento y conversión alimenticia pudiera ser una técnica muy efectiva para evitar la pérdida de nutrientes solubles en el agua, tal como ha sido comprobado por Raymond y Lazareau (1990).

Superficie/volumen y Ciclo diurano

Un aumento progresivo de la supervivencia (del 5 al 11%) fue observado a medida que el alimento fue suplido en raciones acordes al ciclo de muda y el horario de alimentación. La causa fisiológica para este incremento de supervivencia no es conocida, pero puede ser relacionado a que el suministro de alimento, en cantidades apropiadas a la capacidad de ingestión del canarreón, promovió un mejor aprovechamiento del alimento. Esto es posible ya que el canarreón está recibiendo nutrientes en las

momentos de mayor actividad enzimática y en los estados de madura a horas de mayor consumo de alimento, tal como fue evidenciado por la mejor conversión alimentaria y eficiencia productiva obtenida en este trabajo.

De las tres raciones alimenticias evaluadas, el mayor peso final fue observado en el tratamiento que seguía la tabla de alimentación, aunque no se encontró diferencia en términos de biomasa ganada entre las 3 raciones. En cuanto a las horas de alimentación estudiadas, a pesar de que se encontró una significativa mayor actividad enzimática y biomasa ganada en los canarreos alimentados a las 12:00h y 20:00h, no se observó esa misma respuesta a nivel de peso final, esto pudo ser debido a que la segunda ración fue suministrada varias horas antes de que se produjera el segundo pico de mayor actividad enzimática. Esta mayor biomasa de biomasa en cada horario es producto del mayor consumo de alimento y la más alta actividad enzimática encontrada, entre las 12:00h y 14:00h en 2001. Un vengimiento, y puede ser la explicación de por qué Robertson et al. (1993) observaron un mayor incremento en peso al aumentar dos veces en el día a *P. semiaquaticus*, que al alimentarlos por la noche en igual ración.

El establecer el momento del día en que el canarreón se encuentra físicamente preparado para aprovechar el alimento que se le da es un importante aspecto que no siempre es considerado. Razón por la cual, el uso frecuencias de alimentación concuerda a los picos de actividad enzimática y en justitudes acordes al estudio de muda, permitiendo obtener un máximo aprovechamiento del alimento.

Por lo tanto, una estrategia de alimentación adecuada a los hábitos naturales de alimentación de la especie en cultivo, y las etapas fisiológicas por las que atraviesa este organismo, permitirá maximizar la eficiencia de utilización del alimento al reducir los excesos de alimentos no consumidos, disminuir el tiempo de exposición del alimento al agua evitando así la constante perdida de agua en los procesos de hidratación y estabilidad física del balde usado.

REFERENCIAS

- Akayama, D.M., Chowdhury, S.I.M., 1990. Shoot root relationships and field management. In: Akayama, D.M. (Ed.), Proceedings of the 5th Asia shrimp farm management workshop. American Society of Agricultural Engineers, Singapore, pp. 75-82.
- Ando, T., Karakawa, A., Terashima, S., 1977. Variation in the levels of tissues during the molting cycle of Norway Bull. Jpn. Soc. Sci. Fish. 43: 1435-1439.
- Antunes, M.A., Ferreira, R.S., Galdino, J., 1996. Molhem sal alimentando um al organico semi-industriado do setor. São Paulo: Centro uomini universitário contadores. Rev. Cien. Inv. Pesq. 20 (1): 13-14.
- Bahng, M.J., Hall, W., Smith, D.M., 1983. Changes in lipid and protein during starvation and the molting cycle in the lamprey, *Petromyzon planifrons*. J. Exp. Mar. Biol. Ecol. 78: 221-234.
- Beausoleil, J.H., Beaulé, L., Grazal, M., Belkhaïd, G., 1974. Methods in Enzymology. Academic Press, New York, Vol. 1 pp. 378-317.
- Bernardet, J., Galárraga, I., Sañé, A., 1993. Estudios de muda en hembras adultas de *Penelopides manillae*. Aquaculture 113:1-13.
- Uain, C., Setiani, M., Isollais, J.Y., Sorensen, D., 1991. In vitro production of chitosan by *Vibrio parvus* (variente Chitosanase, Ecogenase). Correlation with hexosaminidase. J. Appl. Reced. Dev. 26: 3-12.
- Doddabalapalle, R., 1983. Survival strategies of several lemur and their significance for dietary culture. Proceedings of the first International conference in Warmwater Aquaculture. 9-11 February 1983, Nairobi, 1, 13-14.
- Bojórquez, A., Orellana, F.J., 1997. Ciclos Circadianos de los Proteínas celulares y sus implicaciones en el crecimiento. Biología 16: 375-385.
- Bradford, M.M., 1976. A rapid and sensitive method for the quantitation of microgram quantities of protein utilizing the principle of protein-dye binding. Anal. Biochem. 72: 248-254.
- García, O., González, R., 1998. Cover de la Digestión en canarreones. Memoria del IV Simposium de Recursos Acuáticos. 15-16 Noviembre 1998, la Paz, Baja California Sur, México. 1 parte.

- Cecalini, H. J. 1987. La digestión de los crustáceos. In: Exposiciones de los Miembros. I. Universit. U. (Ed.), Nutrición en Asociación a Vida. I. Facultad Ciencias Exactas Ingeniería pp. 63-66.
- Cecalini, H. J. 1989. Anatomía y fisiología de digestión tracto de *Crangon crangon* (Decapoda) en su desarrollo. AQUACOP-IFREMER. Actas del Colloque Avances en Uso del acuacultura. 20 February - 4 March 1989. Tahiti 245-259.
- Córdoba, F., Villaseca, C. H., Portilla, C. G. 1993. Frecuencia y distribución alimenticia en el cultivo intensivo de la langosta europea, *Panulirus japonicus* (Fabricius), en el litoral central de Canarias. Tesis Doctoral. Restauración del IV Seminario de Biotecnología Avanzada, 15-18 Noviembre 1992. Ia Pov. Polif. California Sur, México II. Edits.
- Cruz-Requejo, L.E., Guillamard, J., Larson, G., Ausimow, J. 1997. Social Protein effect on growth of four prawn strains. J. World Aquacult. Soc. 28 (3): 252-257.
- Czarn, G., Calle, C., Alariza, F., Mengen, J. J., Soto, R. G., Móvil, M. 1980. Starvation effect on metabolism of Penaeus japonicus. Proc. World Maricult. Soc. 11: 413-422.
- Czarn, G., New, M., Capelle, D., Scherbaum, P. 1982. Time lag effect of feeding on growth of *Penaeus japonicus*. Peptides 3: 33-41.
- Cao, S., M. Rakha, S., M. Keeley, T. E. 1988. Characteristics of the molt stages in *P. japonicus*. Senegambia and Demersal effects of total ration. Edible crustaceans, algal meal, fish meal, algae and larvae on carapacialatory satiability in the juvenile shrimp *Penaeus japonicus*. J. Eco. Mar. Biol. Educ. 17(3): 233-246.
- Choe, S. 1971. Body changes during molt and molting cycle cycle of the ecdylic juvenile shrimp *Penaeus japonicus*. Mar. Biol. 9: 313-317.
- Dell, W. 1966. Studies on the physiology of *z. striatus*, *Mesopeneus sp* (Crustacea Decapoda, Penaeidae) IV. Carbohydrate metabolism. Aust. J. Mar. Freshwater Res. 16: 153-163.
- Dell, W. 1972. Feeding, digestion and respiration in *Penaeus japonicus* at a period post molt. Proc. Crustacean Workshop Australia 57-63.
- Dell, W. 1986. Estimation of routine metabolic rate in a period post molt. *Penaeus japonicus*. J. Mar. Biol. Exp. 96: 52-54.
- Dell, W. 1991. Biology of the Penaeidae. In: Blaxter, J.H.S., Southwood, A.J. (Eds.) Advances in Marine Biology. Vol. 27. Academic Press, London, 439 pp.
- DeCorona, J.L. 1963. Biological timing in *Penaeus japonicus*. Membran, W. D. (Dir.). The Biology of crustacea. Vol. 7. Academic press, New York, pp. 117-152.
- Díaz-Ormeño, L. 1987. Herencia de clademónicos en crustáceos acuáticos: su condición de carácter semi-estilizado. Tesis de Maestría. Centro de Investigaciones Marinas, Universidad de la Bahía, L. Universidad de Coahuila, C. C. 1985. Características de la larvalia (*Plumimereodes biuncis*) y del estadio larval (*Plumimereodes biuncis*) en su desarrollo. Anal. Cien. 28: 430-436.
- Fernández, J., Nishizuka, H., Vélez, F., Chiva, M., Van Wachendorff, A., 1998. Variación en el ritmo digestivo de *Penaeus japonicus* en el camarón rosa *Penaeus japonicus*. Resultados del IV Seminario de Nutrición. Academico, 15-18 Noviembre 1998. Ia Pov. Polif. California Sur, México. II. Parte.
- García-Carrasco, F.L., Hustedt, J.F. 1985. Características y principales clases de larvalia (*Plumimereodes biuncis*) en el estadio larval (*Plumimereodes biuncis*) en su desarrollo. Anal. Cien. 28: 430-436.
- González, R., Gómez, M., Carrillo, O. 1983. Variaciones estacionalizadas en la actividad de las principales enzimas proteolíticas de *Penaeus japonicus*. Rev. Invest. Mar. 18(1): 127-133.
- Griffiths, D. R., Wiggs, G. 1993. Growth rhythms in the Shrimp *Penaeus japonicus* and *Penaeus schmitii*. Mar. Biol. 115: 285-295.
- Groves, R., Heinzl, H.-G., Tonello, J. 1999. Mitochondrial and nuclear receptors in desmoplasmic crustaceans. Crustacean Society and Neurons Intersección.
- Hallman, M., Spisler, R.E. 1989. The daily food is short to teneral females and the effects of timed meal feeding on the growth of juveniles of the port shrimp, *Penaeus japonicus*. Aquaculture 80: 53-64.
- Herráez-Gómez, P., Quatlroph-Schiffert, W., Navarrete de Iroa, M.A., Paulino, G., Ceballos, G., García Carrasco, F.L. 1998. Time series in food ingestion and pancreatic activity of digestive system of juvenile white shrimp, *Penaeus japonicus*. Boletines de Investigaciones del IV Simposium de Nutrición Animal, 15-18 Noviembre 1998. Lo Pue, Baja California, Sur, México II. Parte.
- Klein, D., Le Moullac, G., Salles, D., Van Hemelraad, A., 1998. Molecular cloning and expression of cypxin mRNAs from *Penaeus japonicus* (Crustacea). Decapoda 1,800 in astasias, gammarids expression during the molt cycle. Int. Biochem. Cell Biol. 29 (5): 551-553.
- Kono, M., Walker, M., Matsukata, T., Furukawa, K., Koga, D., Aotsuka, K., 1995. Chitosanase activities in the hepatopancreas, Tel. fat, and Hemolymph of Kuruma Prawn *Penaeus japonicus* during the molt cycle. Biol. Sci. 60(9): 427-429.
- Le Boulay, C., Henrionnet, A.V., Salles, D., 1986. Cloning and expression of *cypxin*, mRNA induced in the hepatopancreas of the shrimp *P. japonicus* during the internal molt. J. Comp. Physiol. 166: 315-318.
- Le Moullac, G., Van Hemelraad, A., AGUACOP 1994. Activation of digestive enzymes to digest proteinaceous acidic polysaccharides and carbohydrates present and carbohydrates quality in *Penaeus japonicus* larvae. (In: *Science, Decapoda*). Anna. Liev. Res. 7: 283-290.
- Le Moullac, G., Klein, B., Salles, D., Van Hemelraad, A., 1997. Anteriorities of *cypxin* chitosanase and a proteinase inhibitor level and proteinaceous in *Penaeus japonicus* (Crustacea Decapoda). J. Exp. Mar. Biol. Ecol. 238: 117-127.
- Lee, J.G., Lawrence, A. I., Van Wermuth, A., 1985. Effects of diet, growth, and size on growth, feed distribution and expressive enzyme activities of *Penaeus japonicus*. J. World Aquacult. Soc. 16: 275-282.
- Lee, P., Davies, A., Lee, D.E. 1982. A quantitative analysis of digestive enzymes in *Penaeus japonicus* of different age and species. Physiological 23: 241.
- McLague, I.A., Peeler, R.J. 1988. Feeding of juvenile white shrimp *P. japonicus*: periodic or continuous? Biol. Env. Prog. Ser. 52: 227-235.
- Morozzi, C., Henrionnet, A., Le Moullac, G., 1984. Variations Circadiennes des Activités Enzymatiques du Chémotactisme chez *Penaeus japonicus*. Biochem. Symp. 12: 107-107.
- Nicastro, H. 1986. Accidental errand: *Penaeus japonicus* y su relación con la alimentación de un adulto menacado del IV Shrimpsum de Nutrición Academico, 15-18 Noviembre 1986. 1a-2a, Baja California Sur. Méjico. II. Parte.
- Reynaud, H., Le Moullac, G., 1990. Peptides like tream and food in *P. japonicus* Tissue (G1) situated around mouth parts. Role of hepatopancreas endocrinium. Aquaculture 84: 127-143.
- Rivard, P., Van Wermuth, A., Céardol, H., 1970. Variation Circadienne des Activités Animales Libres du Métabolisme des Poissons d'Aquarium. Biocell. Symp. 7: 63-57.
- Roux, W., Sagnard, H. P. 1974. A. amurensis. In: Biocell. Symp. 11 (Ed.), Métabolismes en Neurobiologie. Académie Press, New York. Vol. II: 863-894.
- Robertson, J., Bryn, J., Long-Toulou, J., Lawrence, A., 1987. Protein Mot. Signaling of *Penaeus japonicus* and *Penaeus japonicus*. World Aquacult. Soc. 18(2): 180-185.
- Revermann, L., Lawrence, A., Céardol, H. 1993. Effect of Godwin Frequency and feeding time in growth of *Penaeus japonicus* (Heron). Aquacult. Fish. Monogr. 24: 1-6.
- Sosa, L., White, D., Espinoza, L. 1973. The effect of duration of food, light intensity and ambient temperature on digestion of *Penaeus japonicus* by juvenile penaeid shrimp. Prog. Fish Cult. 15(1): 23-26.
- Steinberg, D. W. 1974. Molting and regeneration. In: Allen, D. L., Marin, L. H. (Eds.), *Marine Biology*. Academic, Vol. 9. Academic Press, New York, pp. 43-146.
- Smith, D., Dell, W. 1987. Abnormal staining of tissue proven *Penaeus japonicus* esculentus. I. Second Annual Seminar, P.C. Rockhilling, Hill, B., and Steigert, N. 1986. Uptake and excretion of 85Sr. Nucleonics 34: 85-95.
- Südhar, M., Starr, N., Sartori, N., 1989. Uptake and excretion of a function of variation in shrimp Penaeus japonicus (Crustacea Decapoda). Indian J. Mar. Sci. 26: 110-112.
- Sugan, J., Oterina, C., Lopez, R., 1998. Variación en la actividad y inducción en polímeros de nutrientes del camarón *Penaeus japonicus* producidos Menores del IV. Symposium de Nutrición Academico, 15-18 Noviembre 1998. T. T. Pax, B.S.C. Mexico II. Parte.
- Taschdjian, S., Saitoh, S., 1992. Effect of feeding rate and food size frequency on protein digestibility in the freshwater tilapia (*Oreochromis tilapia*). Indian J. Mar. Sci. 21: 149-154.
- Takai, K., Shimura, S., Takechi, M., Kaneko, S., 1996. The effect of feeding stimulants in diet on digestive enzymes activities of sea bass. Jpn. Soc. Sea Fish. Sci. 52: 1445-1454.
- Velutino, K., Kawamoto, A., Okamoto, S., 1997. Variation in lipid classes during the molting cycle of the *Penaeus japonicus*. Mar. Bio. 138: 139-146.
- Van Wermuth, A., 1977. Amino acid enzymatic digestions close *Palaeomonetes variolosus* varicose annulus de la acepula des 7ème coquilles. Biocell. Symp. 5: 901-917.
- Van Wermuth, A., Sebti, O., Dorel, A., Phan-Dinh, S., Le Moullac, G., 1985. Chitosanase gene expression during the molting cycle in the shrimp *Penaeus japonicus* (Crustacea Decapoda). Biocell. Symp. 5: 159-165.
- Van Wermuth, A., Baumard, G., Le Moullac, G., 1997a. Antibodies polymerium in crustacea decapoda: seronegative and immunodominant endopeptidase. Biocell. Symp. 23: 135-140.
- Velasco, M., Lawrence, A. I., Céardol, H. 1990. Effect of variations in daily feeding frequency and number size on growth of *Penaeus japonicus* (Crustacea). Decapoda 2000, in zero water exchange culture tanks. Aquaculture 109: 143-145.