

## RESUMEN

Autor [Eguia Canchanya, M.J.](#)  
Autor corporativo [Universidad Nacional Agraria La Molina, Lima \(Peru\). Facultad de Pesquería](#)  
Título **Influencia de dos marcas comerciales de alimento en el crecimiento y pigmentación muscular de la trucha (*Oncorhynchus mykiss*) en estanques**  
Impreso Lima : UNALM, 2017

### Copias

Ubicación	Código	Estado
Sala Tesis	<a href="#">M12. E48 - T</a>	USO EN SALA

Descripción 52 p. : 11 fig., 10 tablas, 38 ref. Incluye CD ROM

Tesis Trabajo Monográfico (Ing Pesquero)

Bibliografía Facultad : Pesquería

Sumario Sumario (Es)

Materia [ONCORHYNCHUS MYKISS](#)

[PIENSOS](#)

[EFICIENCIA DE CONVERSION DEL PIENSO](#)

[INDICE DE CRECIMIENTO](#)

[FIBRAS MUSCULARES](#)

[PIGMENTACION](#)

[GANANCIA DE PESO](#)

[ALIMENTACION DE PECES](#)

[PISCICULTURA](#)

[EVALUACION](#)

[PERU](#)

Nº estándar PE2018000654 B / M EUV M12

La experiencia se realizó en las instalaciones de la planta acuícola de la empresa Piscifactoría Peña S.A.C. ubicado en el departamento de Cajamarca, provincia de Cajamarca, distrito de Chiche; utilizando 3 estanques por cada tipo de alimento y por marca. La presente monografía, compara el efecto de la pigmentación de dos marcas de alimentos en el músculo de la trucha arco iris, los cuales presentan en su composición astaxantina sintética (carofil rosa). Asimismo, se compara la velocidad de crecimiento en las diferentes etapas del ciclo productivo; juvenil (40g a 90g), engorde (90g a 120g) y comercial (120g a

250g). Las marcas comerciales evaluadas fueron Nicovita (denominada alimento A) con concentración 70 ppm de astaxantina y Naltech (denominada alimento B) con concentración 66 ppm de astaxantina. Los resultados para el alimento A, categoría crecimiento II tuvo una tasa de crecimiento 0.5586; alimento B, categoría crecimiento II tuvo una tasa de crecimiento 0.5537. De la misma manera, el nivel de pigmentación para 100g tuvo como resultado superior al alimento A (24.815) respecto al alimento B (24.665).

## **ABSTRACT**

The experience was carried out at the facilities of the aquaculture plant of the company Piscifactoría Peña S.A.C. located in the department of Cajamarca, province of Cajamarca, district of Chiche; using 3 ponds for each type of food and for each brand. This monograph compares the effect of pigmentation of two food brands on the muscle of rainbow trout, which have synthetic astaxanthin (pink carophyll) in their composition. Likewise, the growth speed is compared in the different stages of the production cycle; juvenile (40g to 90g), fattening (90g to 120g) and commercial (120g to 250g). The commercial brands evaluated were Nicovita (called food A) with a concentration of 70 ppm of astaxanthin and Naltech (called food B) with a concentration of 66 ppm of astaxanthin. The results for food A, growth category II had a growth rate of 0.5586; Food B, growth category II had a growth rate of 0.5537. In the same way, the level of pigmentation for 100g was higher than food A (24,815) compared to food B (24,665).