

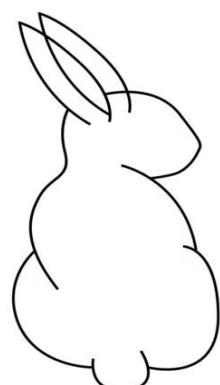
# Approcci integrati per la sostenibilità nel settore cunicolo

## Strategie alimentari e nutrizionali: il punto di vista *della ricerca*

*Javier García*

Dpto. Producción Agraria, ETSI Agronómica, Alimentaria y de Biosistemas  
Universidad Politécnica de Madrid

[javier.garcia@upm.es](mailto:javier.garcia@upm.es)



POLITÉCNICA

# Strategie alimentari & Sostenibilità

## ① Nuove esigenze nutrizionali: gli aminoacidi

- Ampliare la valutazione nutrizionale degli ingredienti
- Migliorare l'efficienza alimentare: enzimi

## ② Nuovi ingredienti: macroalgae

- Salute intestinale (soluzioni per la gestione sanitaria >> nutrizionale)

# ① Fabbisogno aminoacidico/utilizzo

## Coniglio

- No. aa's Lys, Met+Cys, Thr

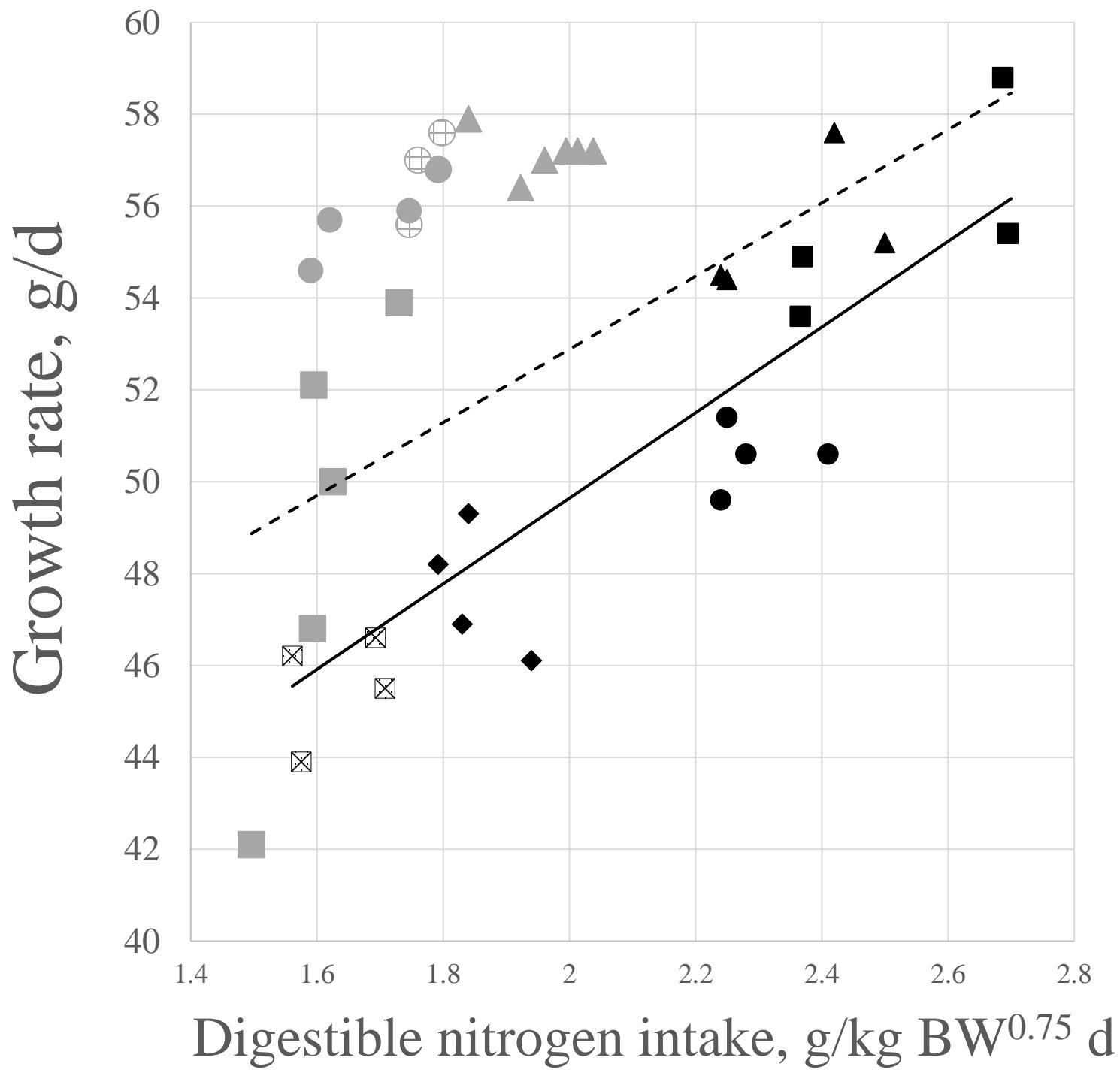
## Suino

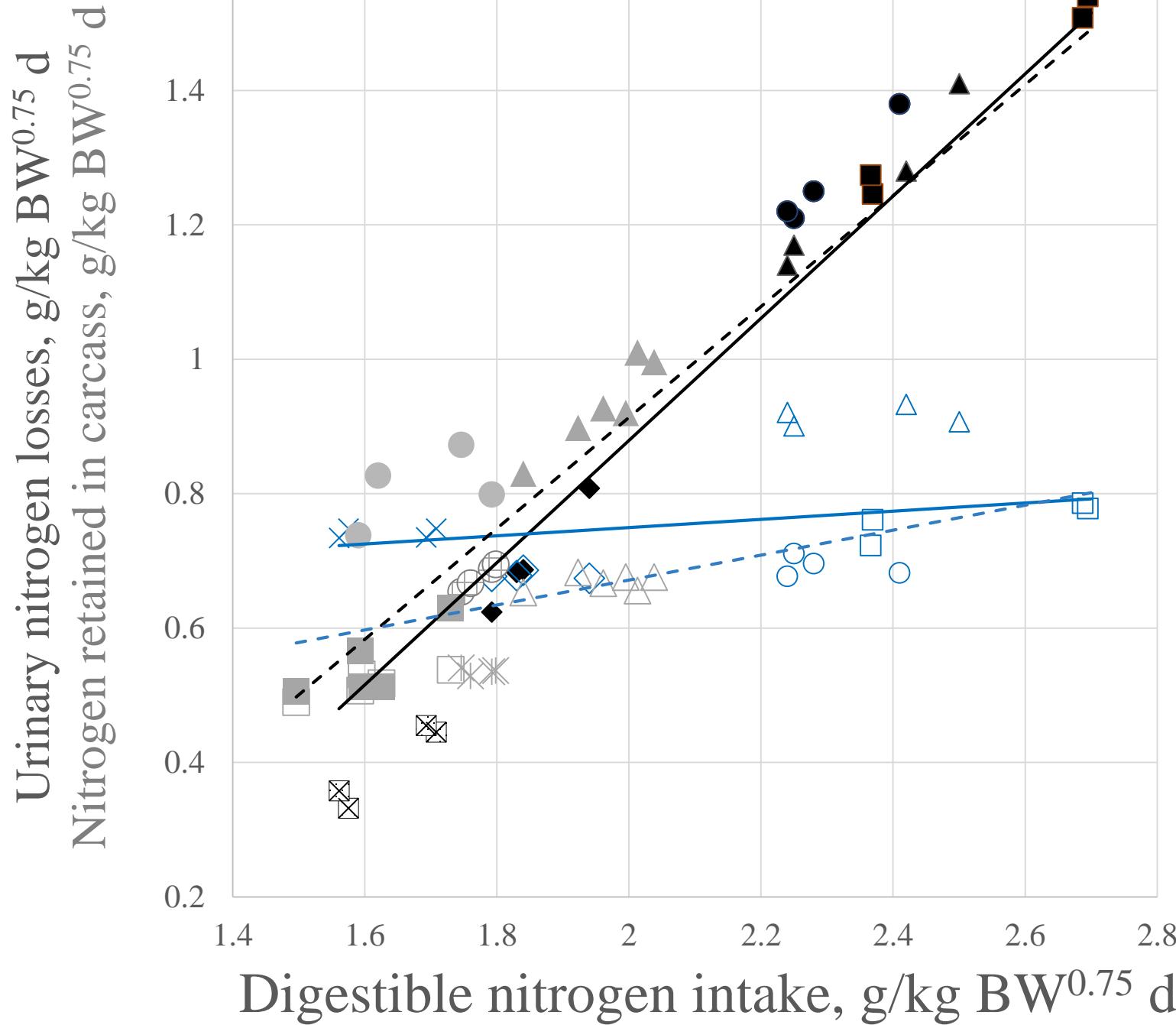
- Lys, Met+Cys, Thr, Trp, **Ile,**  
**Val, Leu, His**

- AA's unit Totale, digeribilità fecale

## Ileal std./digeribilità reale

- 11 soliti ingredienti apprezzati per la digeribilità reale ileale degli aa's (Villamide et al., 2013)
- Nessun requisito per la digeribilità reale aa's





# Fabbisogno aminoacidico/utilizzo

## Coniglio

- No. aa's Lys, Met+Cys, Thr

## Suino

- Lys, Met+Cys, Thr, Trp, Ile, Val, Leu, His

Totale, digeribilità fecale

Ileal std./digeribilità reale

- Non-essenziali aa's - +

- Cinetica aa's idrolisi - +

Sincronia tra la digestione delle fonti energetiche e proteiche

# Nuovi fabbisogni/strategie nutrizionali

	Coniglio	Suino
• Fabbisogni nutrizionali	DE	NE, ME
• Valutazione degli ingredienti nutritivi	+	++++
• Alimentazione multifase	-	++++
• <i>Additivi alimentari: enzimi</i>	-	++++

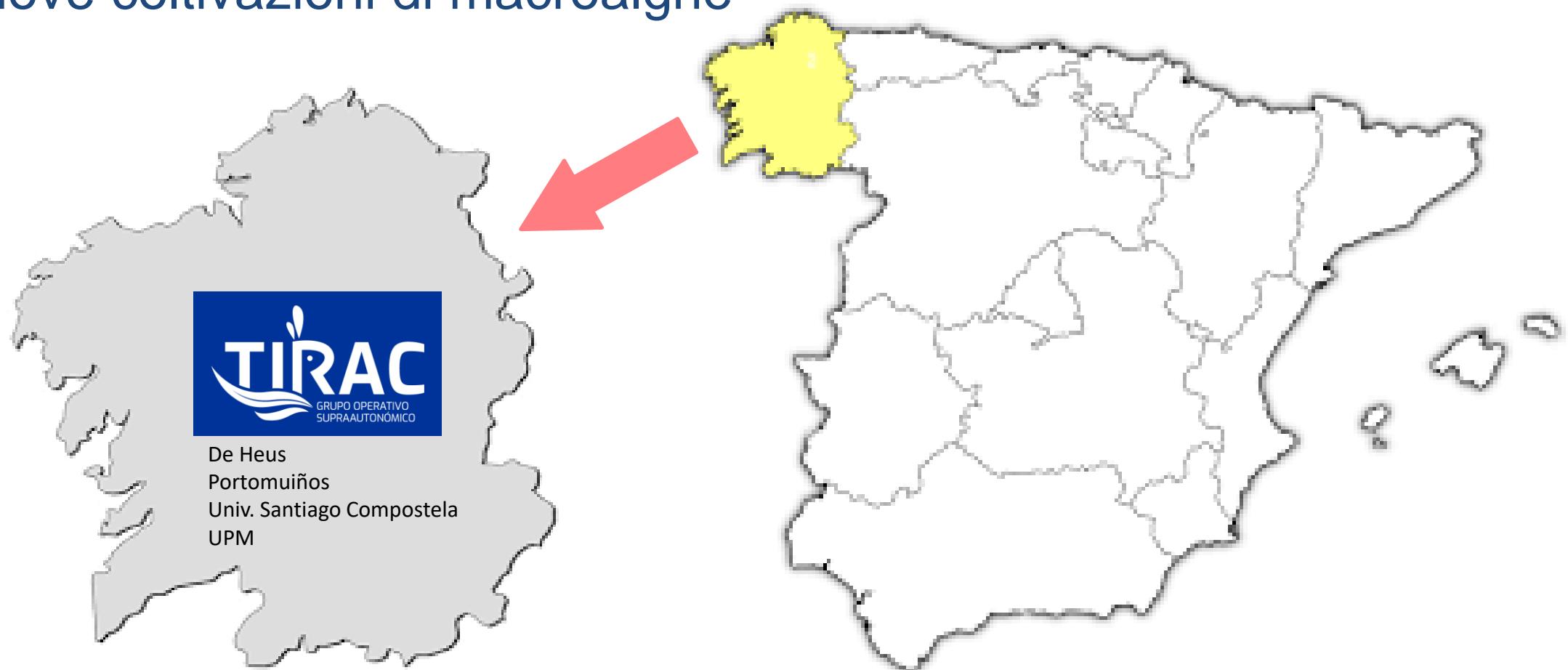
②

## 'Nuovi' ingredienti: macroalghe marine

- Non è affatto nuovo
  - 'Survival' resource
- Scarti dell'industria alimentare umana
- Espansione della coltivazione di macroalgae (algaculture)
  - Effetti ambientali
  - Elevata produzione di biomassa
    - » Risorsa Bioenergetica source
- Nutrizione animale

## ➤ Costa in Galicia:

- ✓ Raccolta tradizionale di macroalghe selvatiche
- ✓ Nuove coltivazioni di macroalghe



# 'Nuovi' ingredienti: macroalghe marine

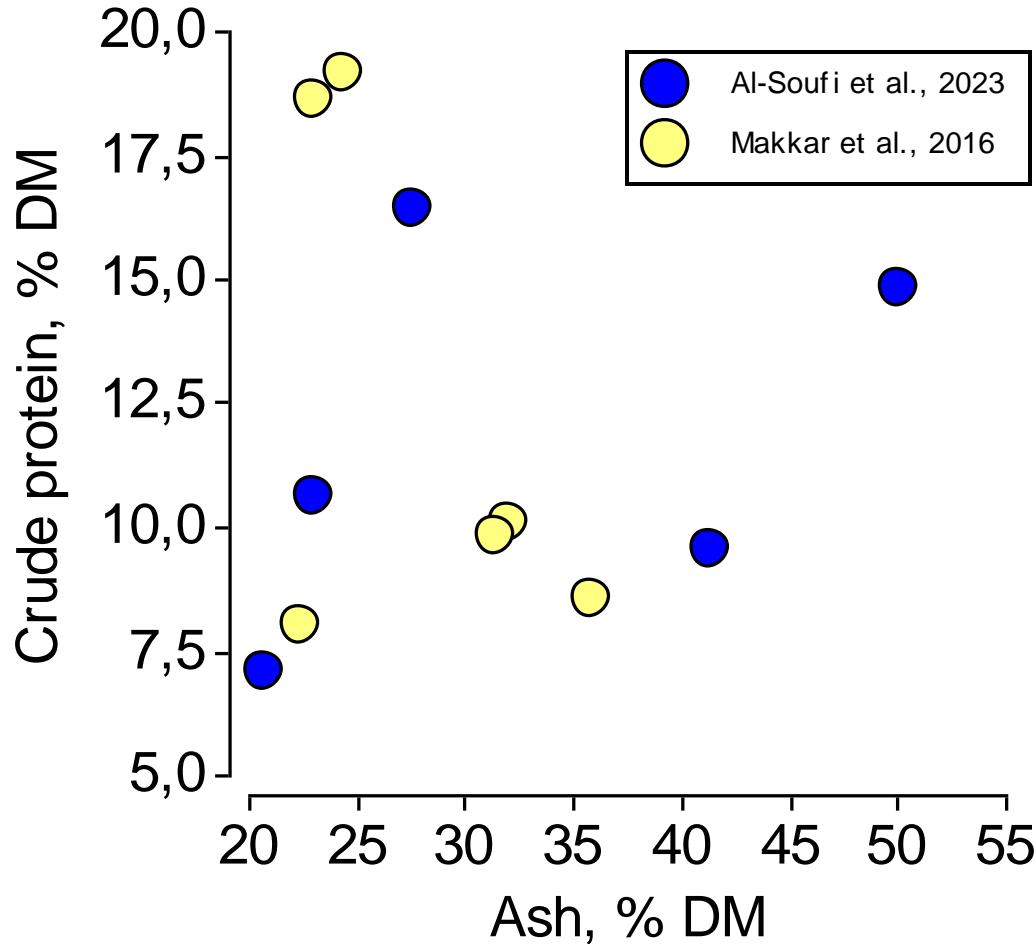
- Composizione chimica complessa e variabile
  - ↑ acqua
  - ↑ Fibra alimentare
  - ↑ Minerali
  - ~↓ proteina
  - ↓ grasso
- Elevata variabilità tra specie di macroalghe
- Basso valore nutritivo
  - Valore limitato di energia e proteina
    - ✓ Meglio per erbivori (ruminanti)
  - Con composti prebiotici ed antiossidanti
    - ✓ Per non-ruminanti?

# 3 esperimenti con macroalghe

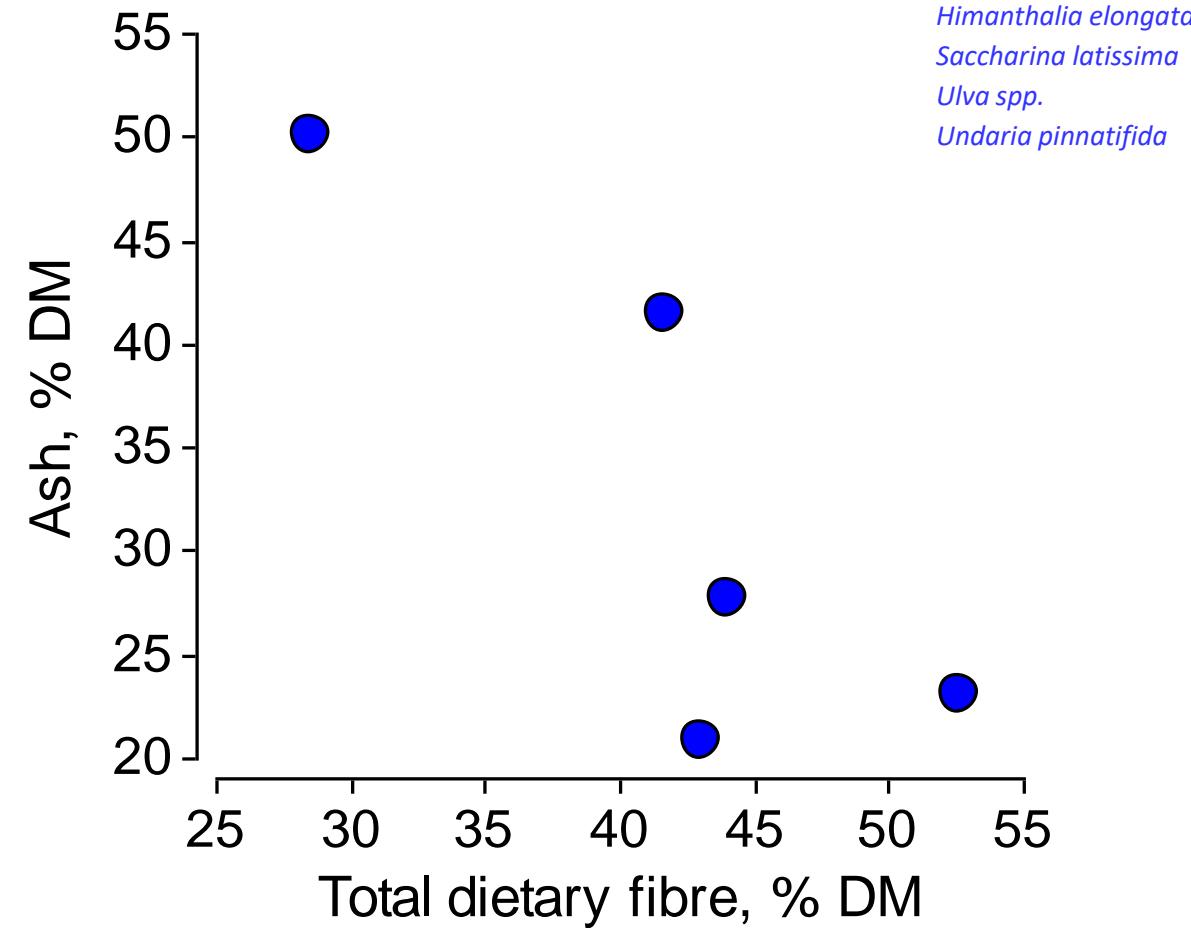
1. Caratterizzazione di 19 prodotti contenenti macroalghe
  - » Composizione chimica
  - » *In vitro* digeribilità e fermetazione
  - » Concentrazione inibente minima
2. *Risposta In vivo*
  - » Digeribilità fecale
  - » Fermentazione intestinale
  - » Caratteristiche della carcassa e della carne
3. Caratteristiche di crescita

# Composizione chimica

Exp. 1



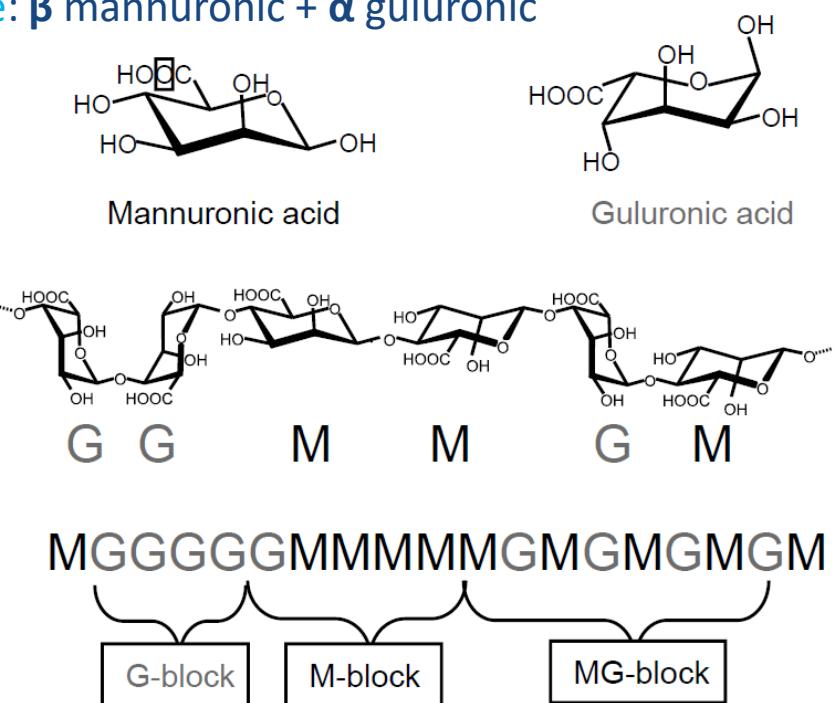
Ether extract < 4%



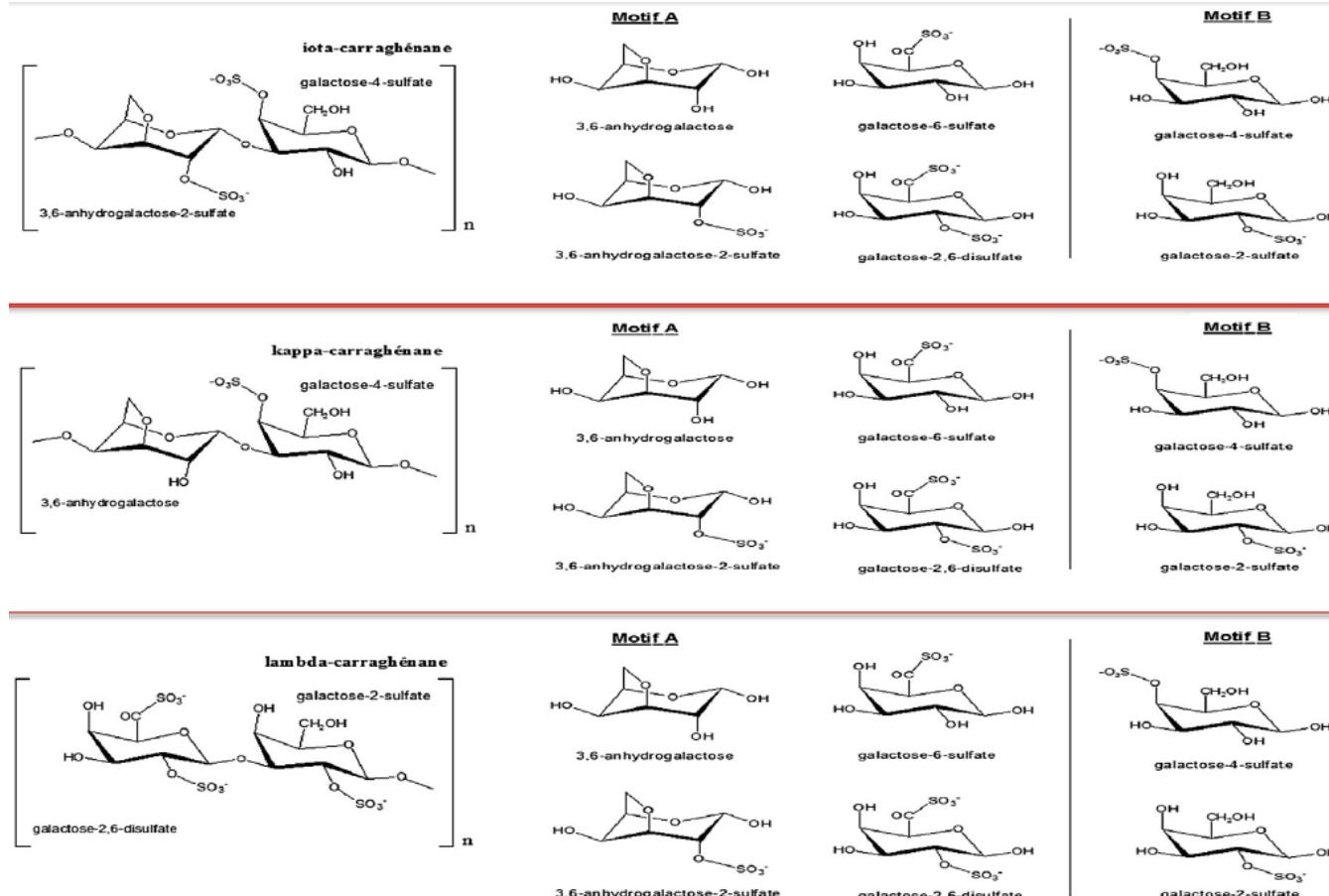
- Makkar et al., 2016 *Ascophyllum nodosum*  
*Macrocystis pyrifera*  
*Laminaria & Saccharina sp.*  
*Sargassum sp.*  
*Palmaria palmata*  
*Ulva sp.*
- Al-Soufi et al., 2023 *Fucus vesiculosus*  
*Himanthalia elongata*  
*Saccharina latissima*  
*Ulva spp.*  
*Undaria pinnatifida*

# Tipologie di polisaccaridi: proprietà gelificanti

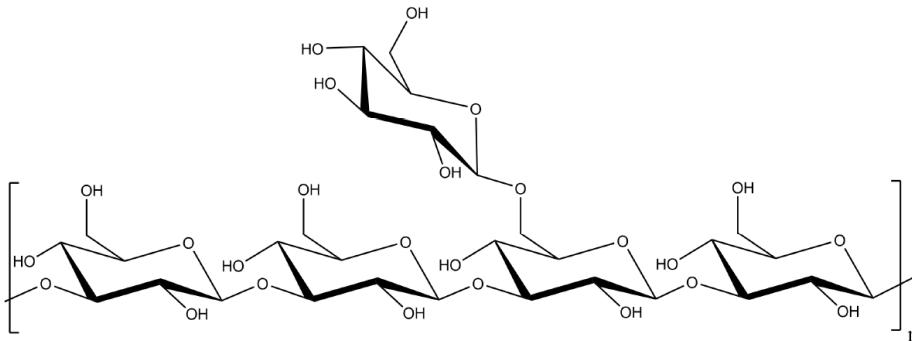
Alginate:  $\beta$  mannuronic +  $\alpha$  guluronic



Carrageenate/Agar: sulfated  $\alpha$ -(1 $\rightarrow$ 3),  $\beta$ -(1 $\rightarrow$ 4)-galactans

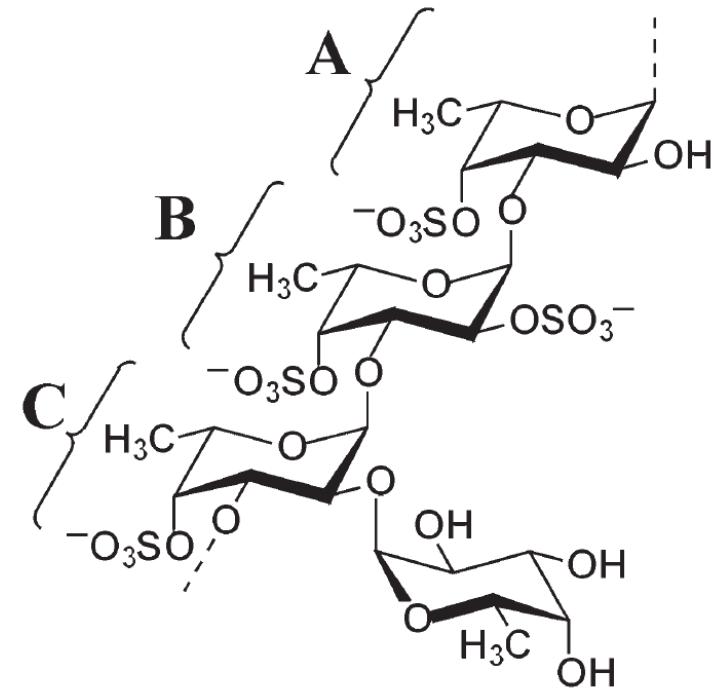


# Tipologie di polisaccaridi



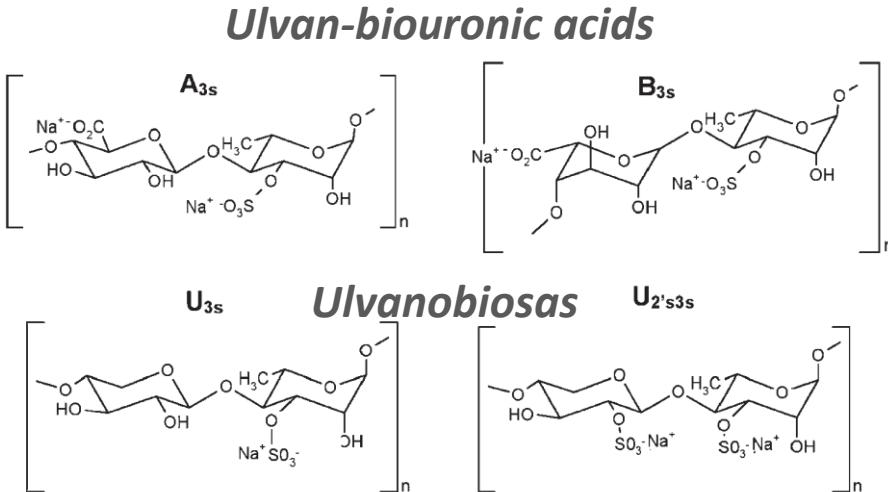
Laminarin: glucose  $\beta(1,3)$  + glucose  $\beta(1,6)$

Ozanne et al., 2020



Fucoidan: Fucose  $\alpha(1,3)$   
+ Fucose  $\alpha(1,2)$  + sulphate in C-4

Usov et al., 1998; Cumashi et al., 2007

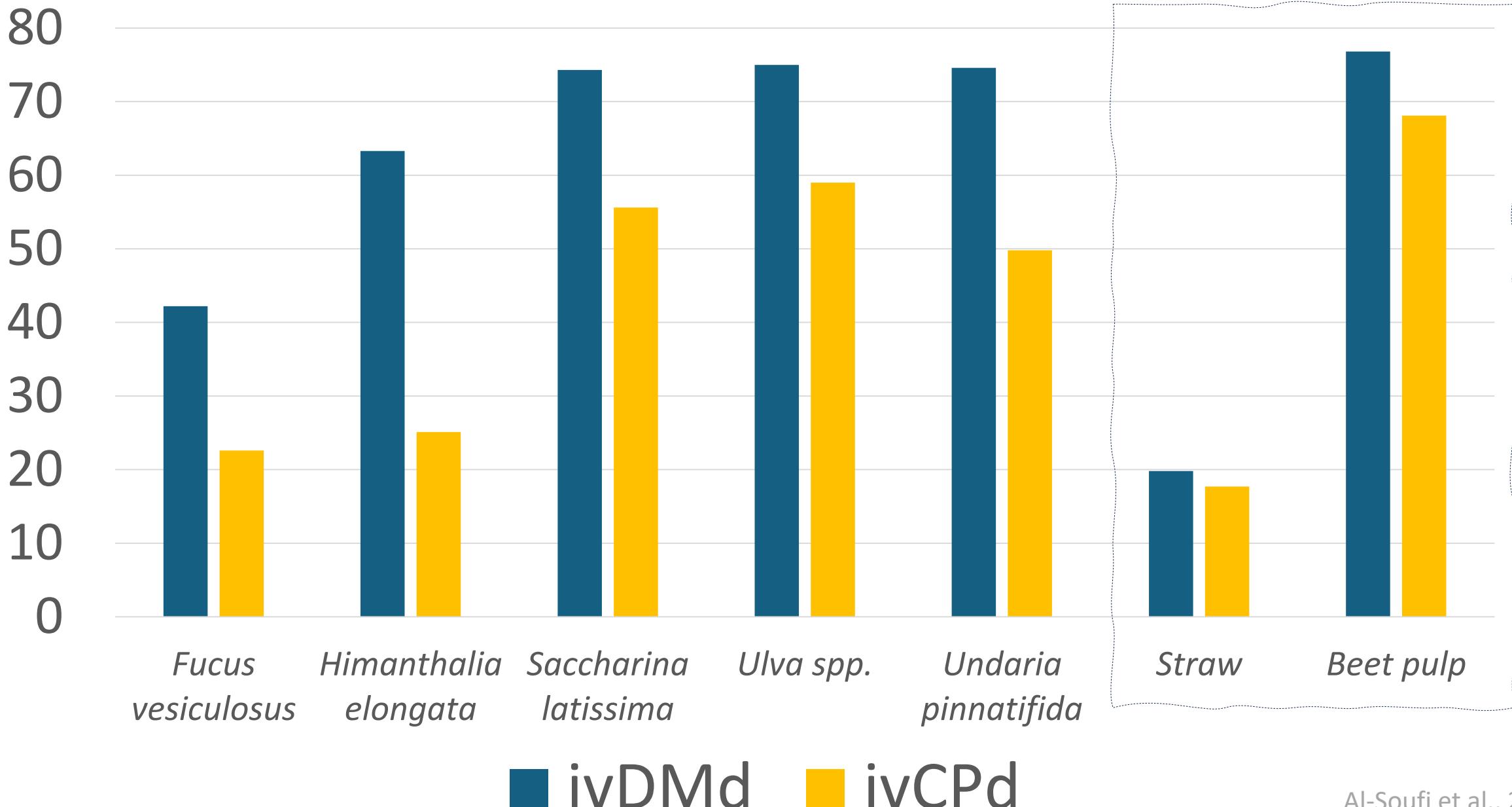


Ulvens: 2 most frequent disaccharides

Robic et al., 2009

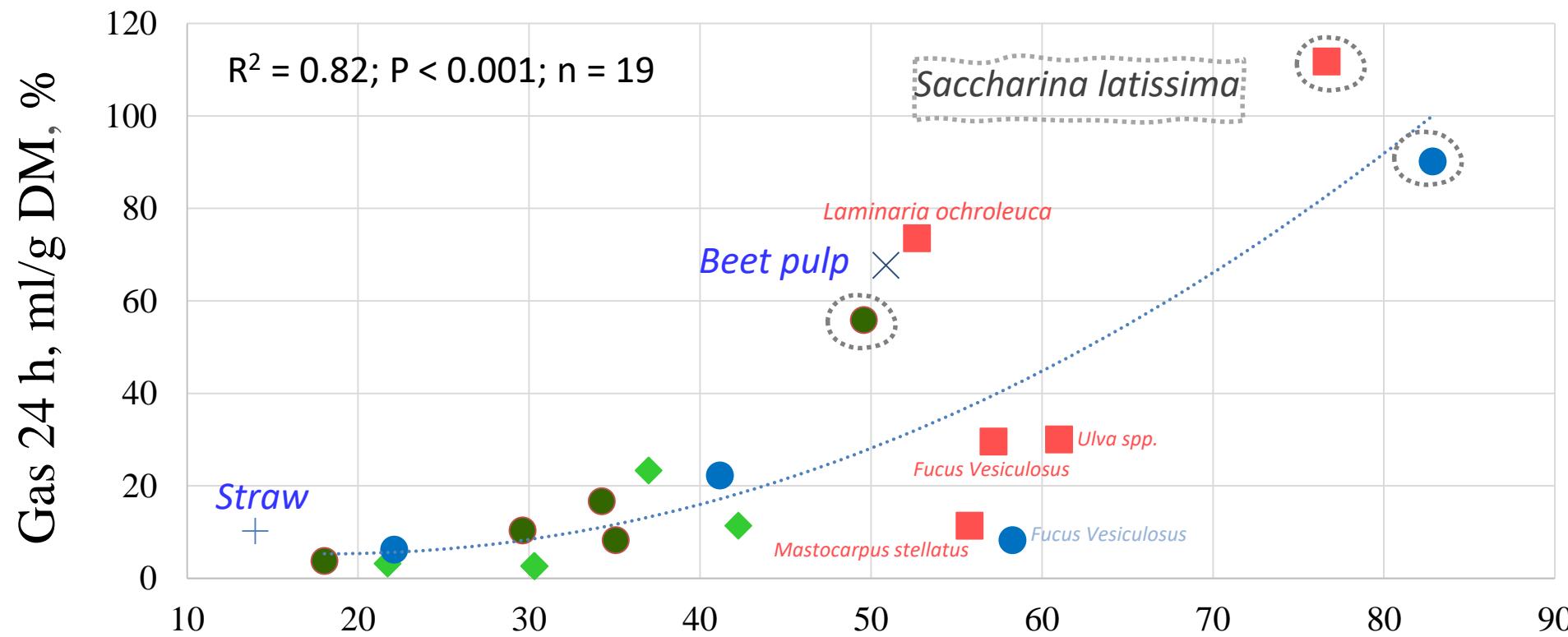
# Digeribilità *in vitro*

Exp. 1



# Produzione di gas *In vitro*

Exp. 1

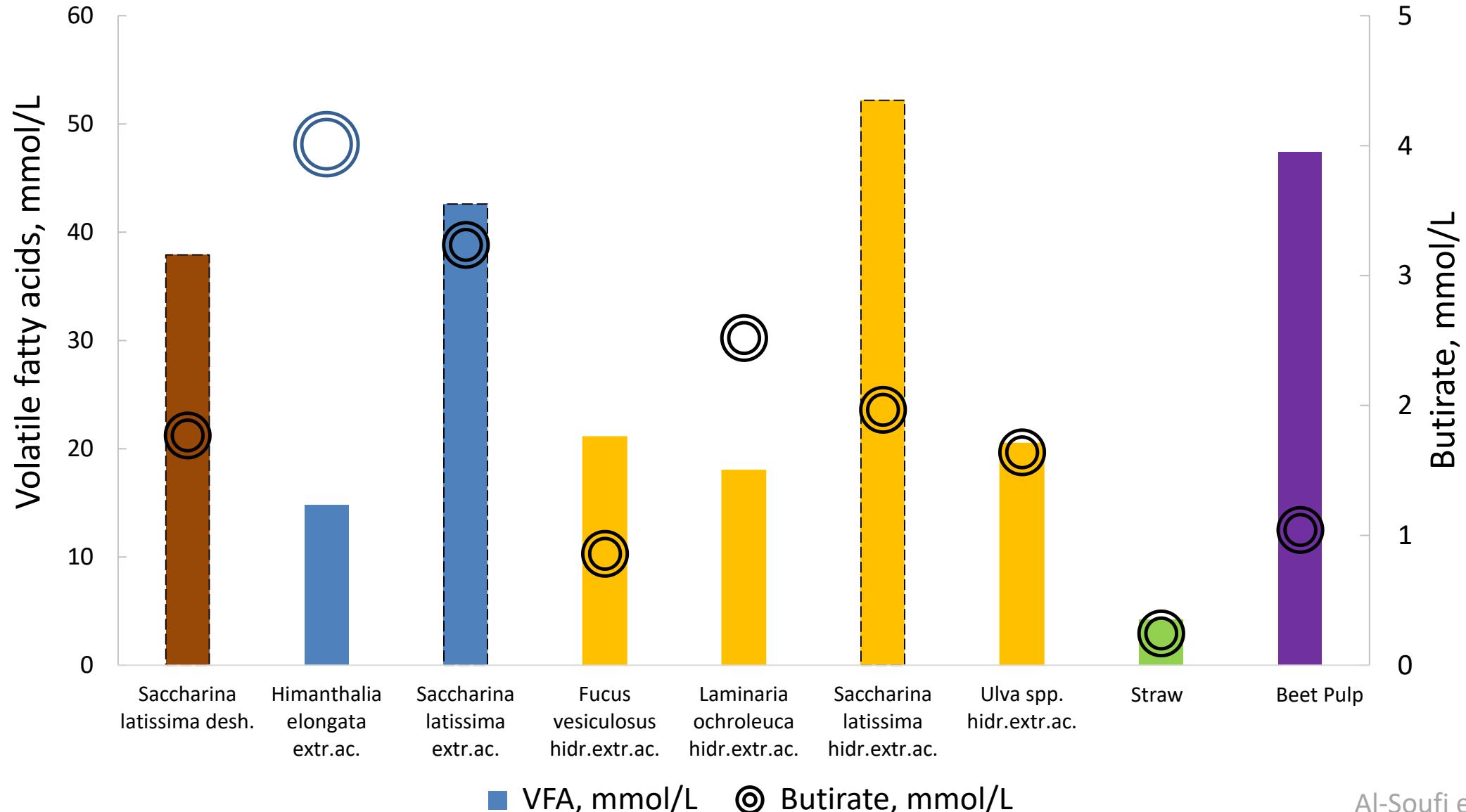


**Soluble fibre + [100 - (ash + protein + TDF)], % DM**

- Dehydrated macroalgae
- Aquous extracts
- Straw
- ◆ Dehydrated macroalgae + enz
- Aquous extracts of hydrolyzed algae
- × Beet pulp

# Tipo di fermentazione *in vitro*

Exp. 1



# Concentrazione inibente minima

Exp. 1

Attività inibente per:

- *Himanthalia elongata*: 8.2 mg/ml
- *Undaria pinnatifida*: 8.2 mg/ml
- Extract *S. latissima*: 8.2 mg/ml

~~Fucus vesiculosus~~

~~Saccharina latissima~~

~~Ulva spp.~~

*E. coli CECT 434*

*E. coli CECT 727*

*E. coli R1*

*E. coli R2*

*Salmonella typhimurium*

*Samonella enteridis*

*Lysteria monocytogenes*

*Pseudomonas aeruginosa*

~~*Clostridium perfringens*~~

~~*Cœstridium difficile*~~

# Digeribilità *IN VIVO*

## ➡ Diete Sperimentali

- Control
- Control + 1,025% *Saccharina latissima*
- Control + 1,025 extract *S. latissima*
- Control + 1,025% extract *Himanthalia elongata*
- Control + 1,025% extract *Ulva* spp.

Exp. 2

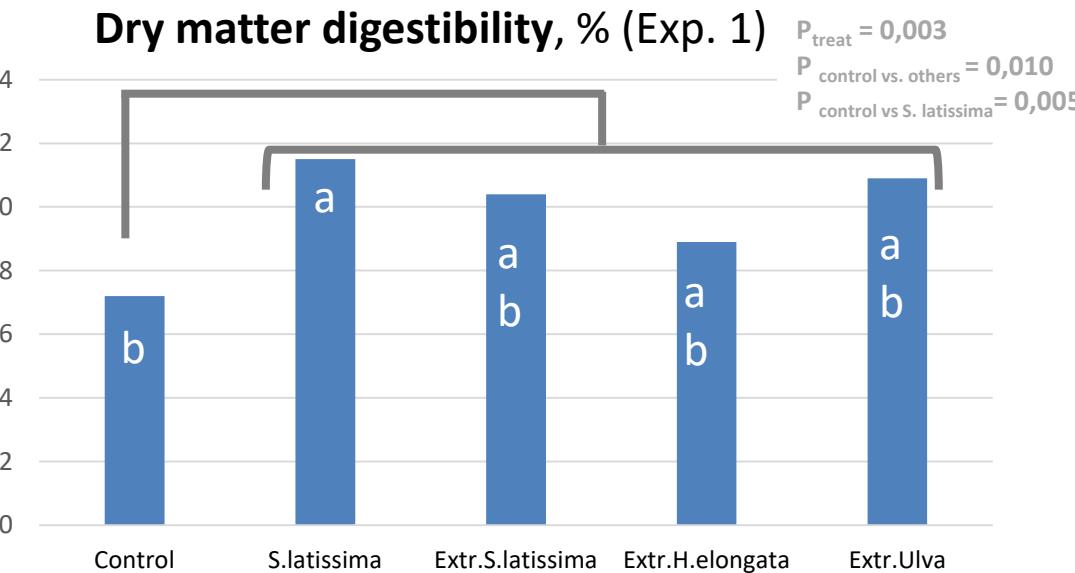
## ➡ Composizione chimica delle diete (% DM)

	Control	<i>S. latissima</i>	Extr. <i>S. latissima</i>	Extr. <i>H. elongata</i>	Extr. <i>Ulva</i> spp.
Proteina Grezza	17,0	16,9	17,0	16,4	16,6
Neutral detergent fibre -NDF	44,5	43,4	42,6	45,2	45,2
Acid detergent fibre -ADF	20,1	20,0	19,7	20,5	20,4
Estratto etereo	3.74	3.31	3.46	3.48	3.1
Iodio, ppm	0.86	45.2	70.6	2.99	1.25
Arsenico, ppm	0.24	1.15	1.61	0.77	0.26

Iodio massimo nella dieta del coniglio (UE, 2005): 10 ppm

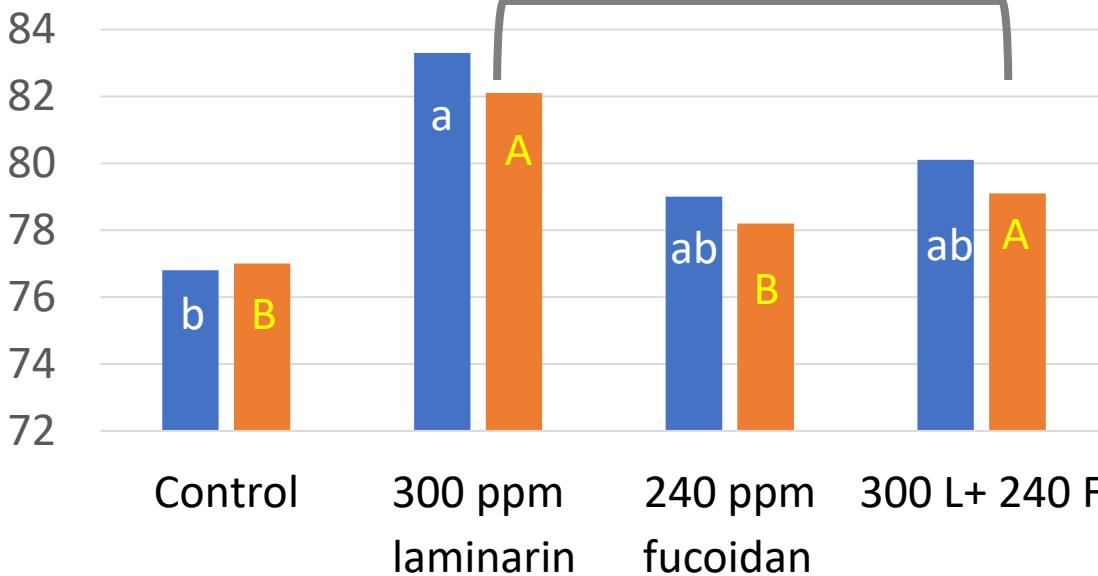
Arsenico massimo nella dieta del coniglio (UE, 2005): 10 ppm

# Digeribilità fecale (51/44 d age)



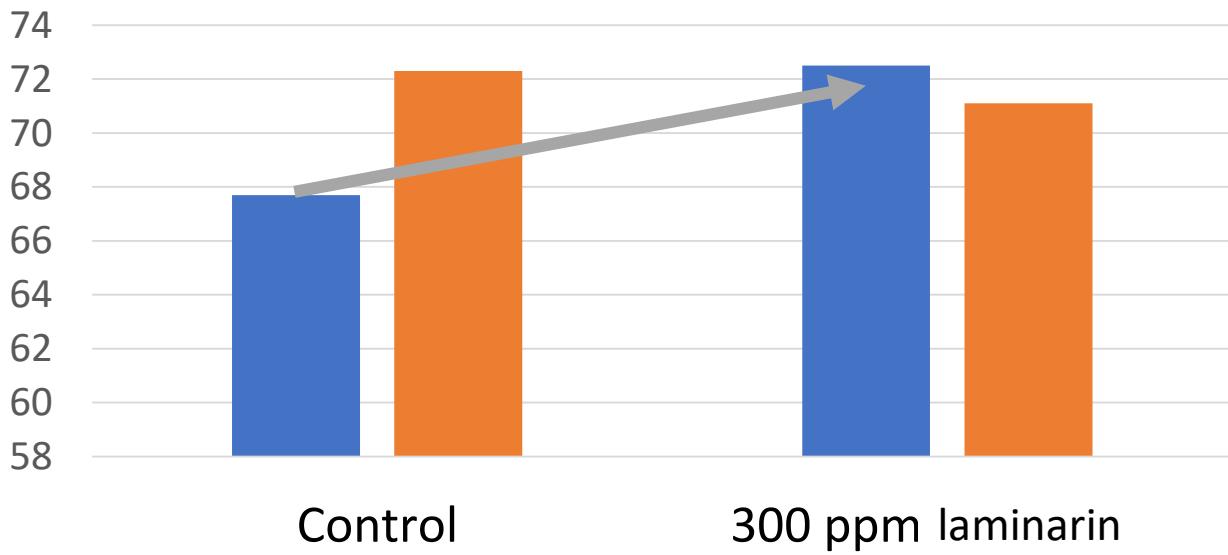
30-33 d age piglets

GED CPd



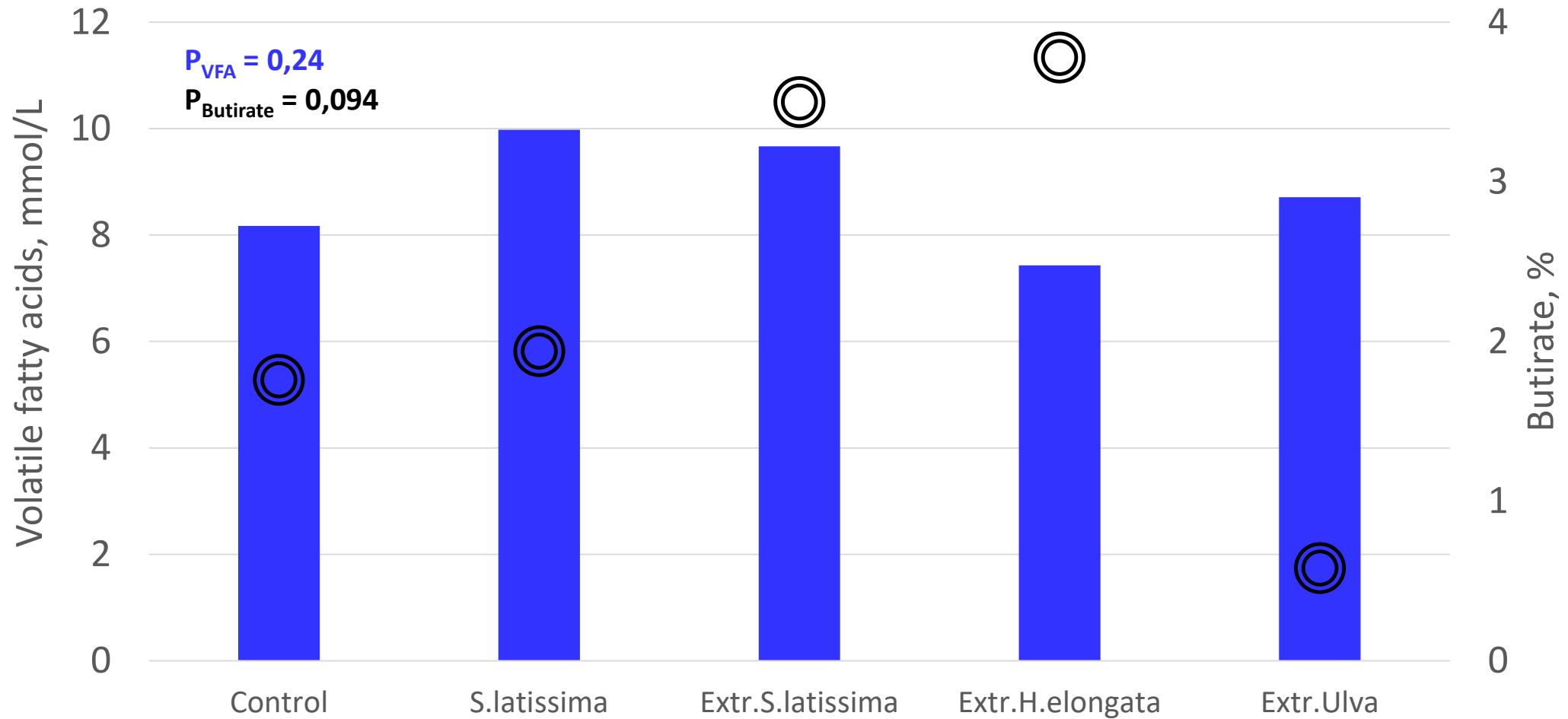
34-39 d age piglets

GED CPd



# Acidi grassi volatili dell'ileo

Exp. 2

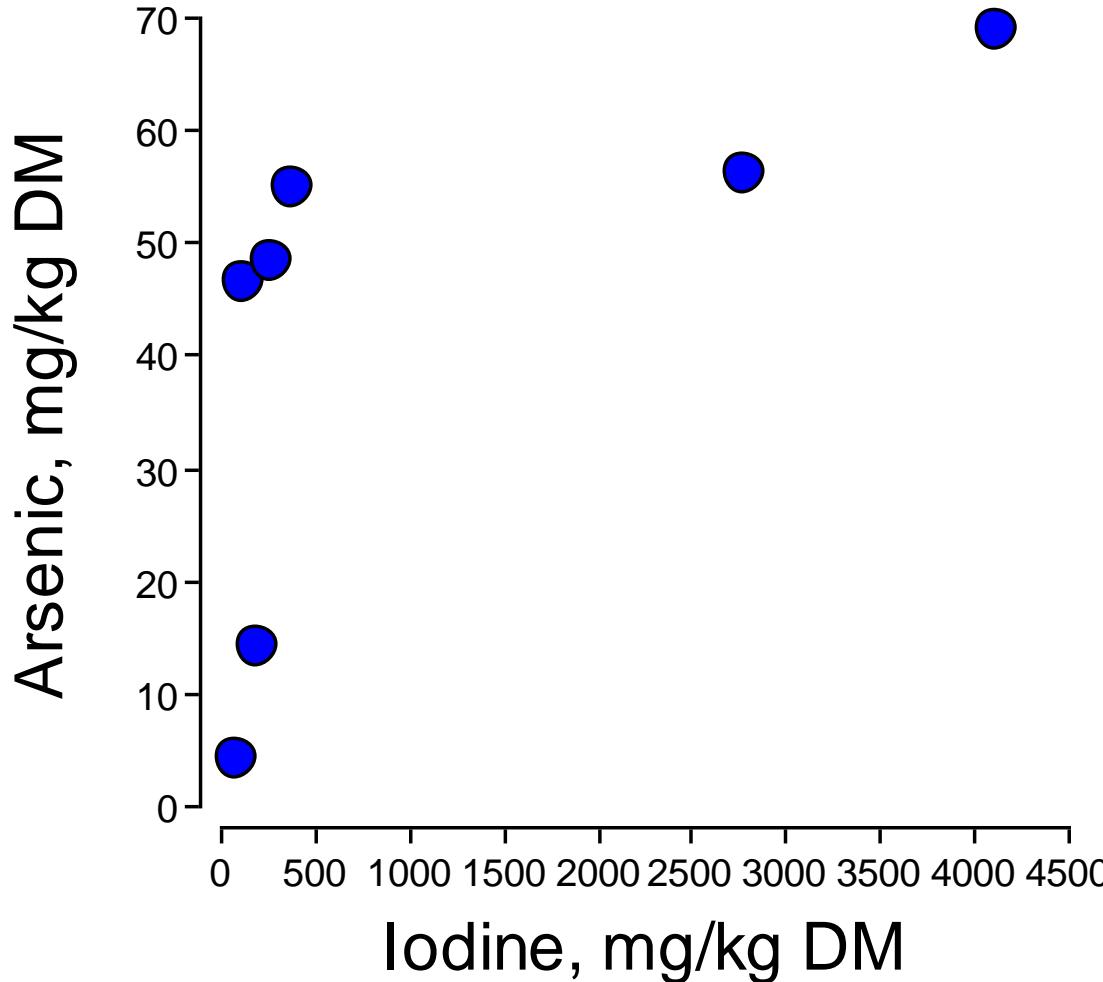


1.025% in the diet:  
Saccharina latissima  
Extr. Saccharina latissima  
Extr. Himanthalia elongata  
Extr. Ulva spp.

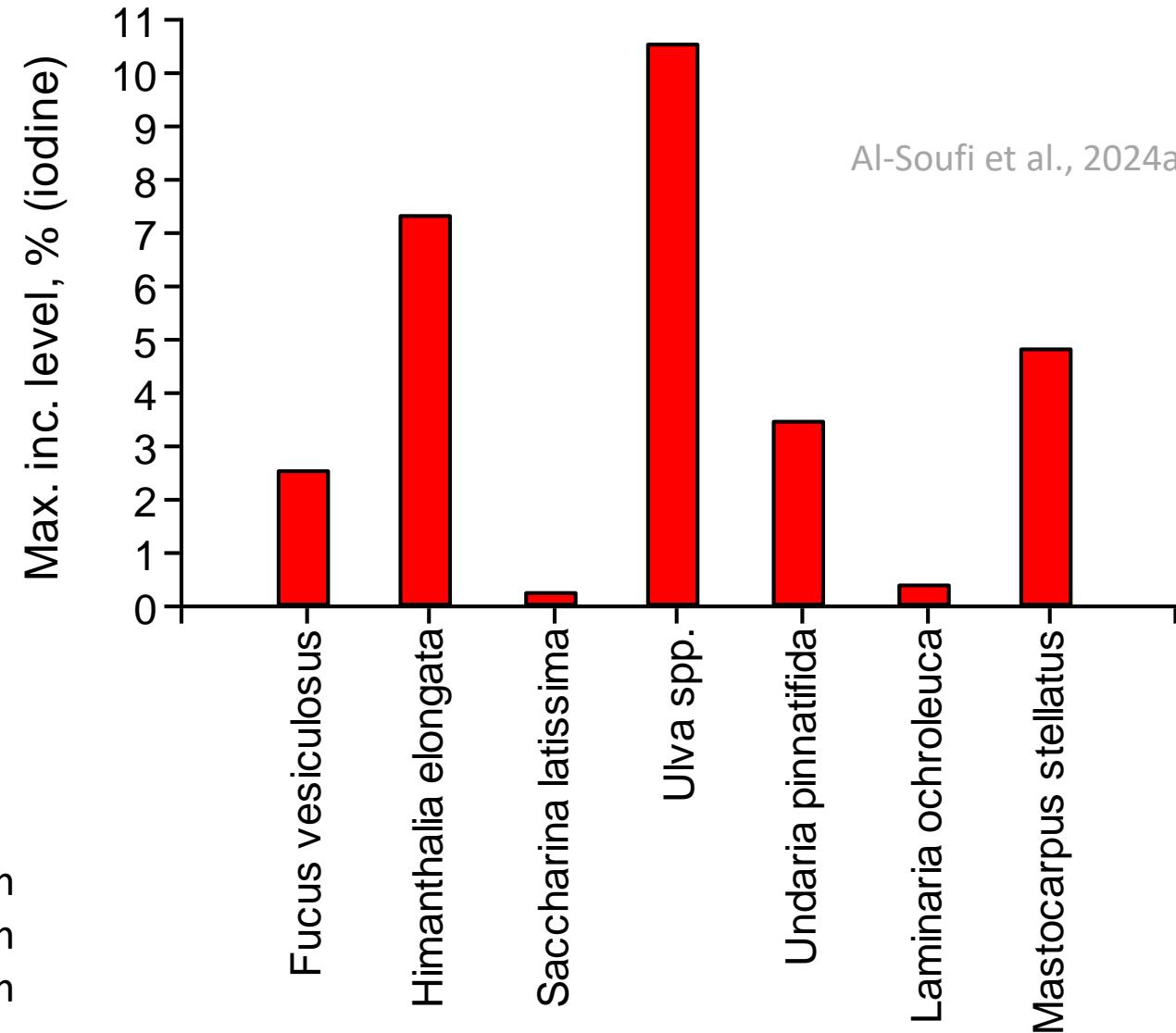
■ VFA, mmol/L    ◎ Butyrate, mmol/L

# Iodio ed arsenico

Exp. 1



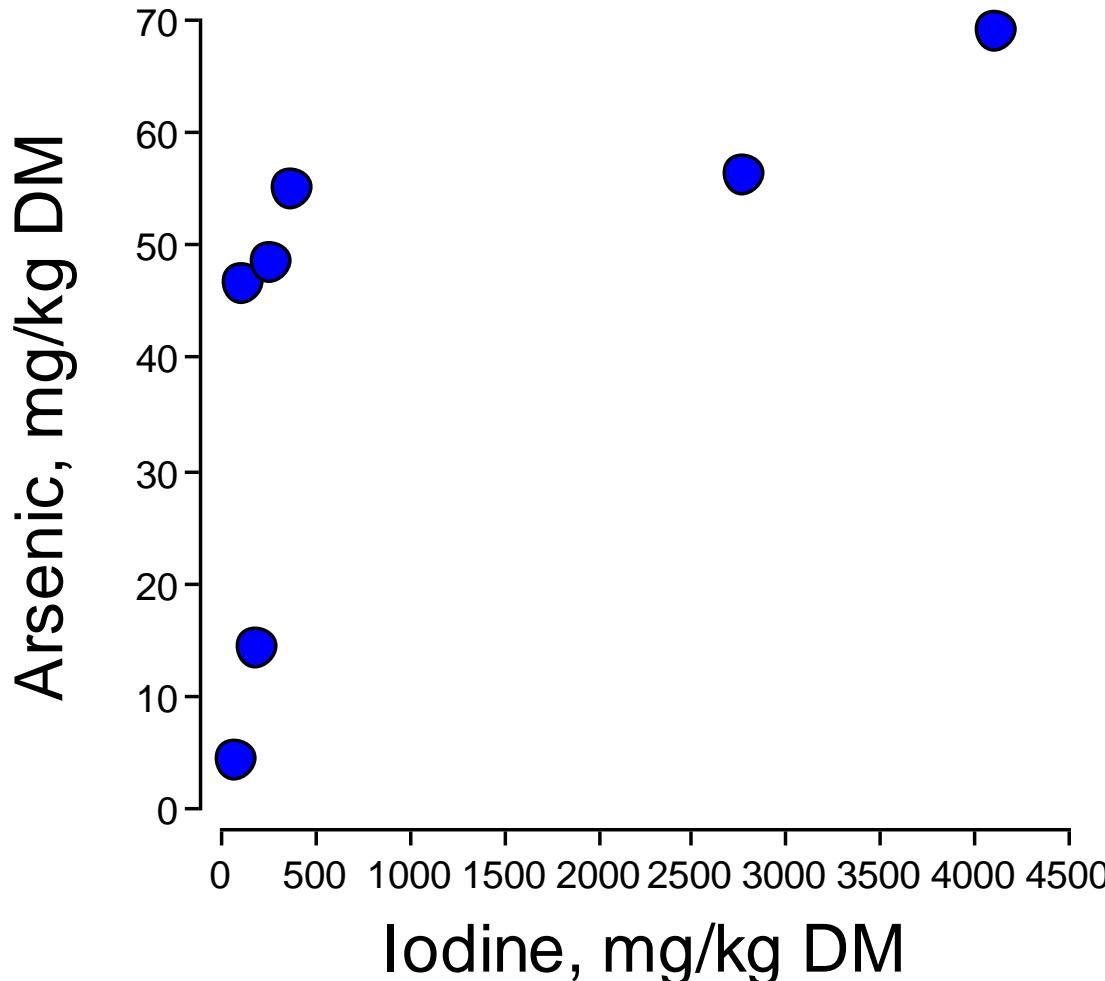
Maximal iodine in rabbit diets (UE, 2005): 10 ppm  
Maximal arsenic in animals diets (UE, 2005): 10 ppm  
Maximal arsenic in macroalgae products: 40 ppm



Al-Soufi et al., 2024a

# Iodio e arsenico

Exp. 1



## Arsenico

- Alti As-zuccheri
- Basso As inorganico

*Fucus vesiculosus*

*Himanthalia elongata*

*Undaria pinnatifida*

*Laminaria ochroleuca*

*Ulva spp.*

*Mastocarpus stellatus*

*Saccharina latissima*

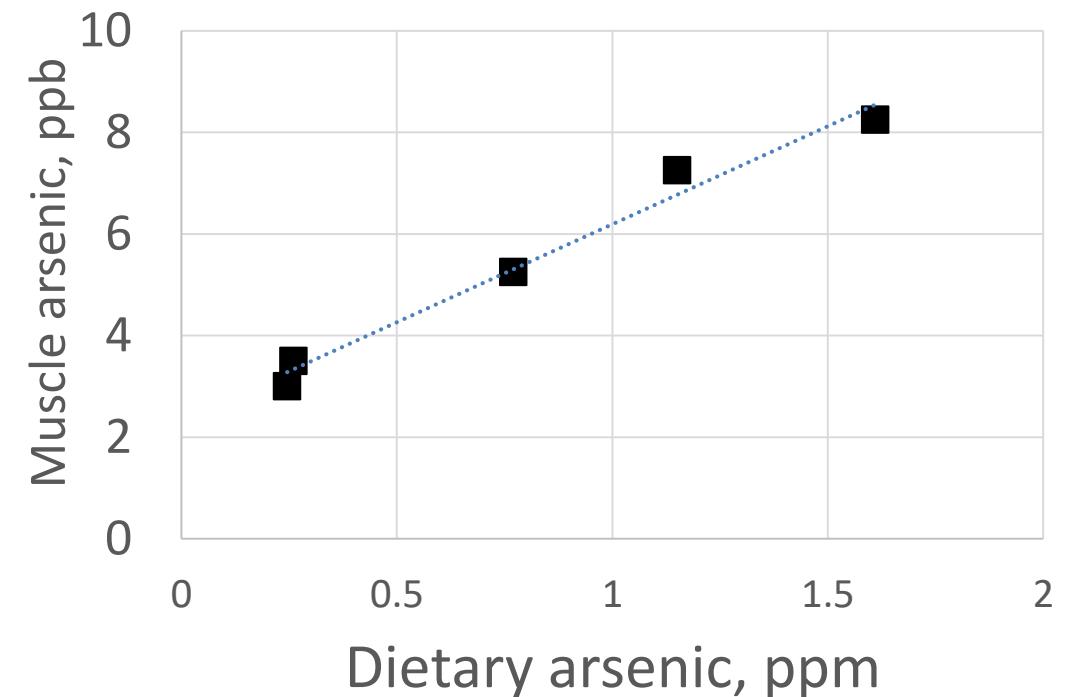
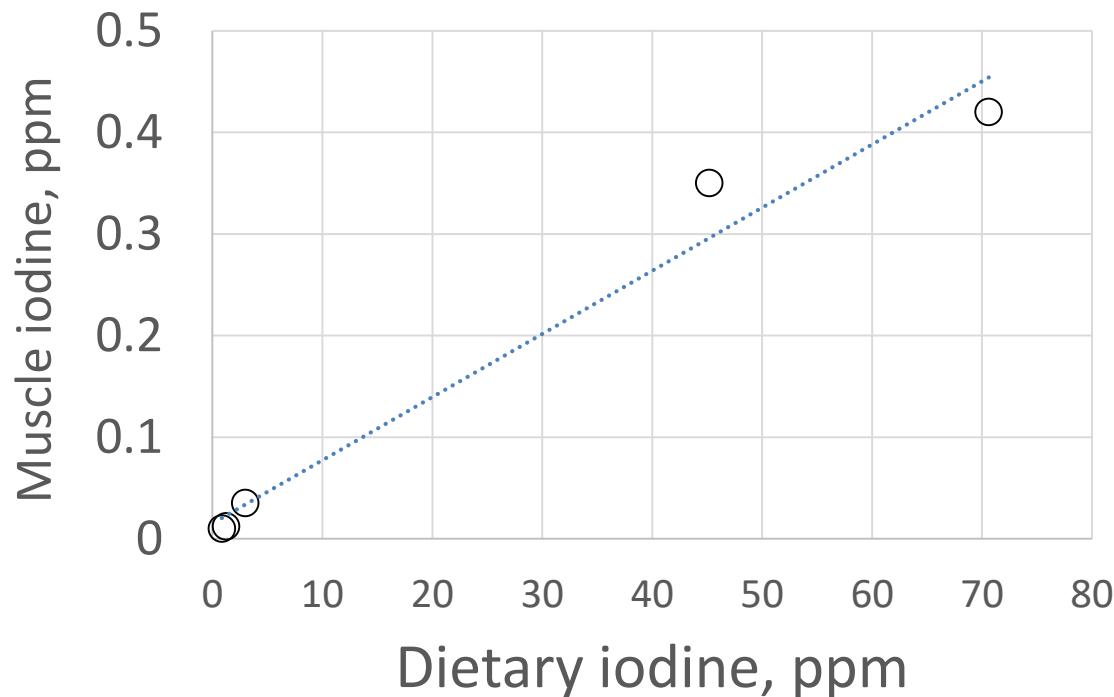
Maximal iodine in rabbit diets (UE, 2005): 10 ppm

Maximal arsenic in animals diets (UE, 2005): 10 ppm

Maximal arsenic in macroalgae products: 40 ppm

# Iodio ed Arsenico nella carne di coniglio

Exp. 2



1.025% in the diet:  
*Saccharina latissima*  
*Extr. Saccharina latissima*  
*Extr. Himanthalia elongata*  
*Extr. Ulva spp.*

Al-Soufi et al., 2024b

# Concentrazione variabile in macro/micro minerali

- Bassa in:

- Cd

- Hg

- Pb

- Fucus vesiculosus
    - Himanthalia elongata
    - Undaria pinnatifida
    - Laminaria ochroleuca
    - Ulva spp.
    - Mastocarpus stellatus
    - Saccharina latissima

# Concentrazione variabile in macro/micro minerali

- Alta in:

- Ca
- Mg
- K
- Na
- S

- Moderata in:

- P

- Particolarmente alta in:

- Iodine
- Fe
- Mn
- Co
- Mo
- Zn

*Fucus vesiculosus*  
*Mastocarpus stellatus*  
*Saccharina latissima*

# Caratteristiche della carcassa/carne

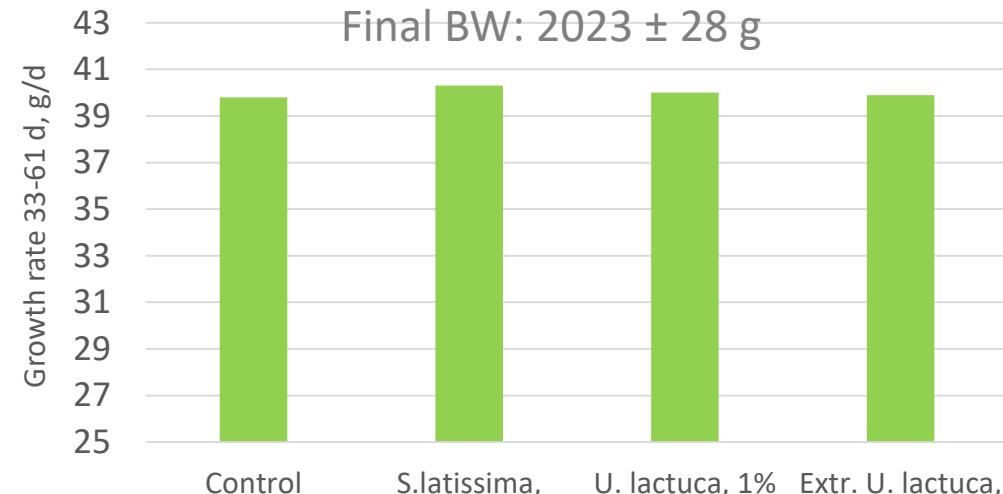
Exp. 2

- Nessuna influenza su
  - Resa percentuale della carcassa
  - Proprietà antiossidante nel longissimus lumborum
  - Profilo sensoriale della carne, solo:
    - » Sapore esaltato da Extr. *S. latissima*
    - » Succosità esaltata da Extr. *H. elongata*

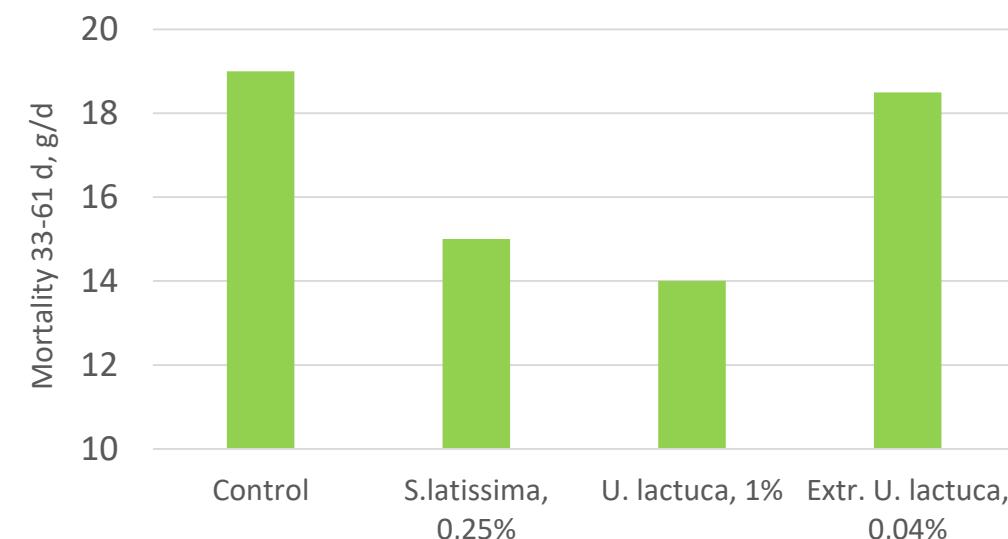
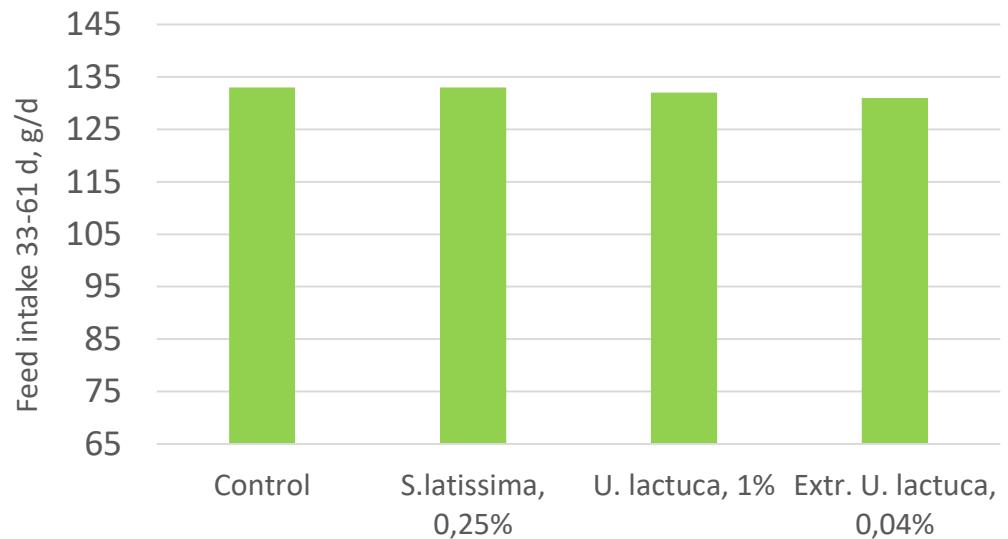
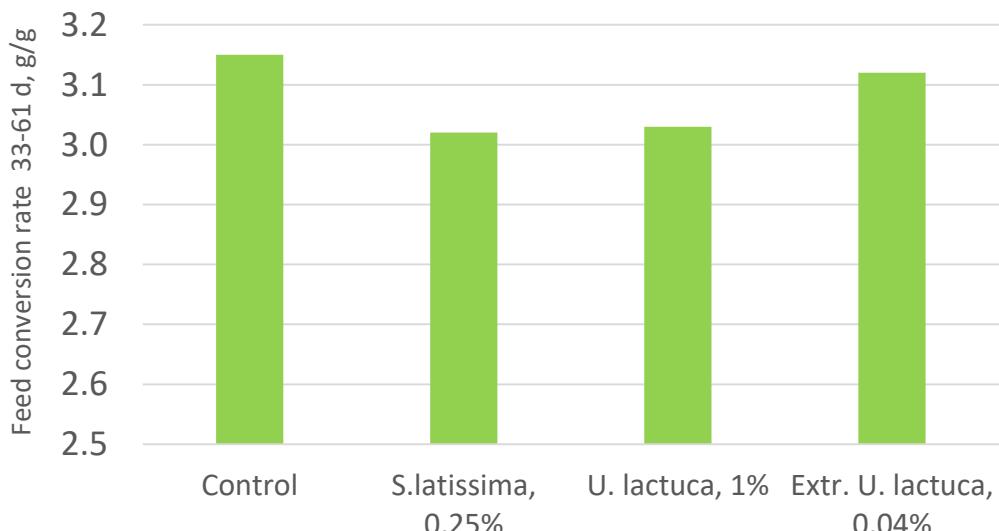
N = 25 gabbie / trattamento  
8 conigli/gabbia  
 $P \geq 0.38$

## Caratteristiche di crescita 33-61 d: Farm A

Exp. 3



Iodine, ppm      1,20      7,41      1,97      1,13

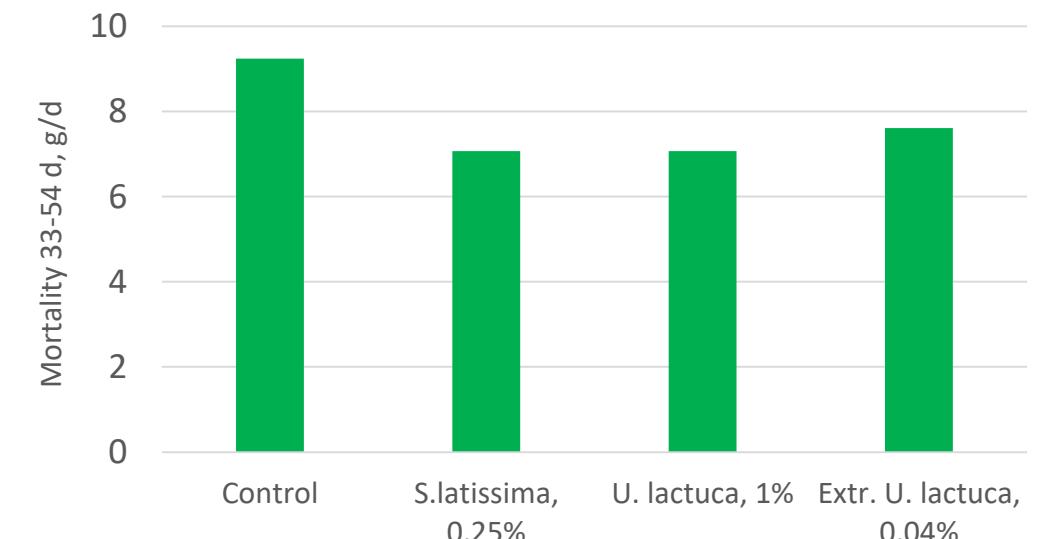
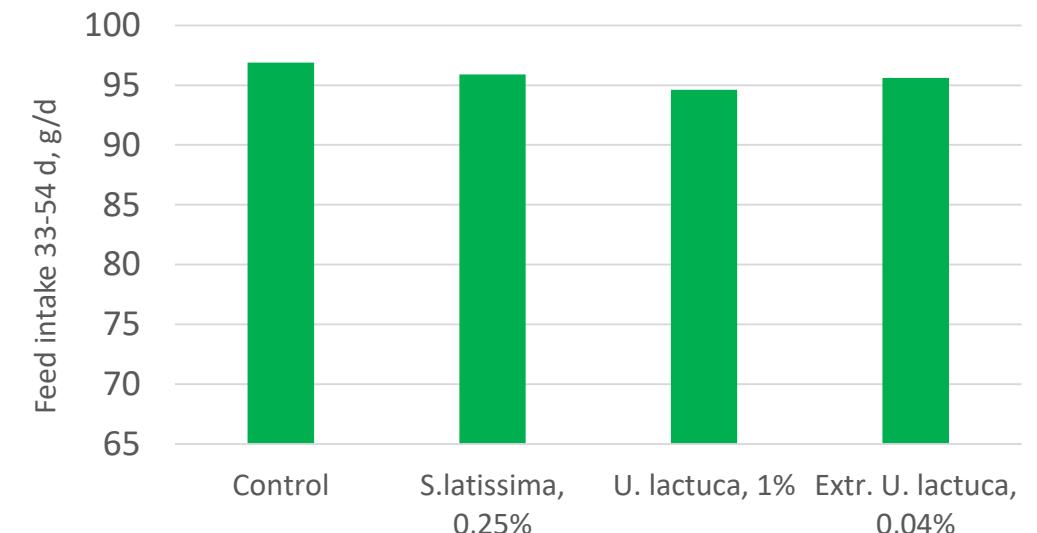
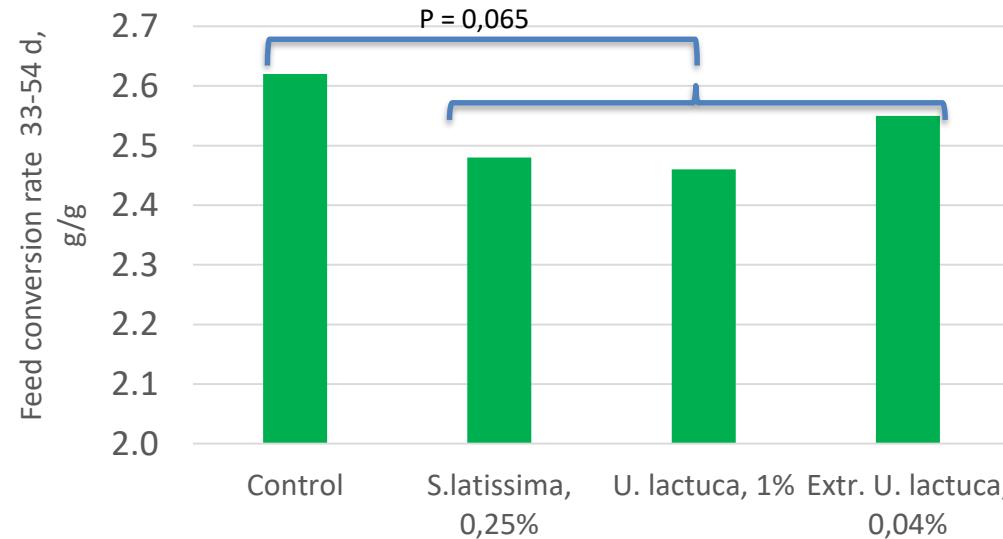
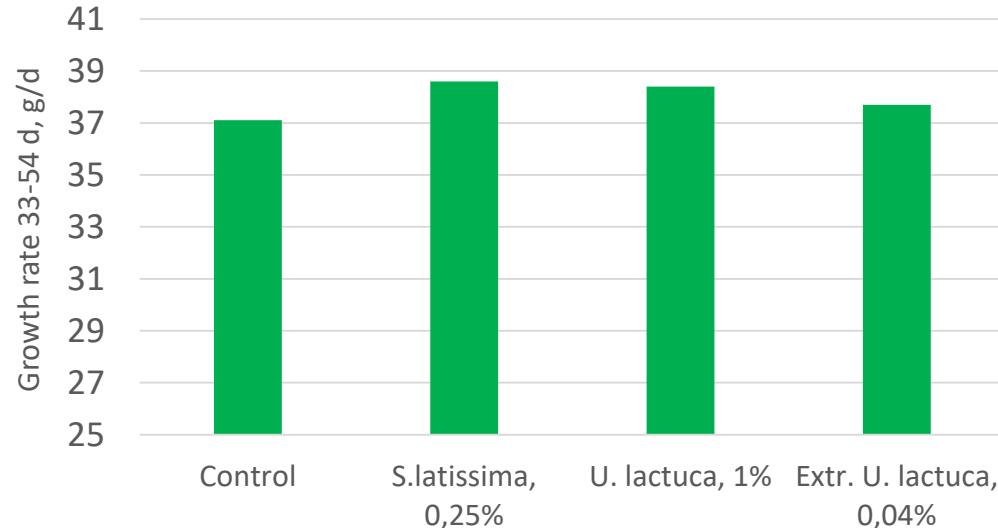


N = 24 gabbie / trattamento  
(12 for FCR)  
8 conigli/gabbia  
 $P \geq 0.17$

## Caratteristiche di crescita : Farm B

Exp. 3

Al Soufi et al., 2024c



# Macroalghe

- ✓ Nessun effetto negativo fino ad 1% di inclusione
- ✓ Effetti positivi su:
  - digeribilità
  - effetto butirrogeno
- ✓ Bassi livelli di inclusione (0.1-1-10%)
  - Controllare iodio ed arsenico

# Prossimi passi per ottimizzare i prodotti a base di macroalge come ingredienti dei mangimi

- ✓ *Ingredienti vs. estratto ?*
- ✓ *Aggiustare la dose alimentare*
- ✓ *Miglior caratterizzazione dell'estratto:*
  - ⇒ *Polisaccaridi*
  - ⇒ *Profilo minerale*
- ✓ *Valutare l'effetto su:*
  - ⇒ *Mucosa intestinale*
  - ⇒ *Digeribilità dell'ileo*
  - ⇒ *Risposta immunitaria*

# Grazie mille!!

