



**Sánchez Rodríguez, I., M.M. Casas Valdez & A. Sánchez González.** 2010. Cultivo experimental del alga *Ulva* spp. una opción para la nutrición de camarón en La Paz, California Sur, México. En: II Congreso Latinoamericano de Biotecnología Ambiental y Algal (, Cancún, Quintana Roo, México). Pp. 178.

## Cultivo experimental del alga *Ulva* spp. una opción para la nutrición de camarón en La Paz, California Sur, México

Ignacio Sánchez Rodríguez, María Margarita Casas Valdez & Alberto Sánchez González

Debido a la alta densidad de crecimiento del alga verde, *Ulva* sp. (*Enteromorpha* sp), ha sido necesario su uso para el consumo humano, animales, y específicamente en las dietas de las postlarvas de camarón siguen siendo susceptibles a los cultivos. Esta alga tiene una gran demanda del mercado mundial para el alto contenido de proteína (25 a 40%), minerales, calcio, fósforo, ácidos grasos 3 y 6 . El cultivo de inóculo *Ulva* sp usando sustrato artificial (de tejas de arcilla-) en 4 acuarios con luz indirecta y aireación constante, permite controlar su crecimiento, así como la salinidad, pH, el oxígeno del medio ambiente y la temperatura del agua y los nutrientes. Después de 3 semanas, una docena de camarón blanco de menores fueron colocados en un acuario. Esta especie de algas fueron seleccionados para el cultivo en el laboratorio según los siguientes criterios. (1) Alto valor nutricional de los carbohidratos, lípidos y proteínas para una correcta alimentación post-larvas de camarón, (2) La formación de algas es controlado y simple en ambiente controlado (acuario), (3) fácil de digerir por el post-larvas de camarón, y (4) Los nutrientes necesitan un medio para animarlos. Los resultados de las variables ambientales fueron la temperatura ambiental entre 22 ° C - 30 ° C, temperatura del agua había intervalo entre 21°C a 26°C, la salinidad entre 35 a 44 ppm, la concentración de oxígeno del 79% al 96%, el pH se mantuvo estable con 8,2 a 8,4. Las concentraciones de nutrientes fue de 68

Para obtener copia del documento contacta con el autor (isanchez@ipn.mx) o con el personal de la biblioteca (bibliocicimar@ipn.mx).