



ACQUARIOLOGIA: TIPOLOGIA DEI MANGIMI

MANGIMI SURGELATI

Alimenti surgelati per pesci

Gli **alimenti surgelati per pesci** sono quelli che più somigliano al cibo fresco, per questo hanno ormai sostituito in buona parte l'utilizzo del "vivo"; il passaggio veloce a temperature bassissime consente di bloccare la decomposizione batterica e quindi di conservare la maggior parte delle proprietà nutritive.

L'alimento surgelato mantiene inalterate le sue proprietà solo se non viene interrotta la **catena del freddo**.

Per un utilizzo ottimale di questa tipologia di alimenti è consigliabile far scongelare completamente le porzioni da fornire ai pesci al fine di evitare possibili problematiche.

Tra gli alimenti surgelati sicuramente i più diffusi sono quelli a base di artemia salina congelata ma anche mysis, pezzi di polpi o calamari, artemia arricchita con omega 3, plankton, e.c.c.

I surgelati si prestano molto bene a integrazioni con complessi vitaminici per acquario.

Mangimi surgelati per pesci

Un'ottima alternativa al cibo vivo è data dai **mangimi surgelati**, prodotti da aziende specializzate che miscelano vari tipi di alimenti a seconda dei pesci cui sono destinati, integrando anche con alimenti di pregio e ricchi di vitamine come ad esempio la spirulina.

I mangimi surgelati più diffusi sono quelli monospecifici, costituiti cioè da una sola specie animale: artemie adulte e larve rosse di chironomi in primo luogo, ma anche mysis, copepodi e krill (piccoli crostacei planctonici marini), dafnie (crostacei planctonici d'acqua dolce), larve bianche (coretre) e nere (Culex) di zanzara, latterini (pesciolini destinati ai predatori in sostituzione dei pesci vivi) e polpa di mollusco (cozze e vongole). Un crescente successo stanno avendo anche i mangimi composti, formati cioè da più tipi di alimenti per soddisfare i bisogni nutrizionali di pesci esigenti (discus, Ciclidi africani, avannotti, Pomacantidi e Chetodontidi, ecc.).



ACQUARIOLOGIA: TIPOLOGIA DEI MANGIMI

Se correttamente scongelati prima della somministrazione, questi alimenti di regola affondano più o meno lentamente senza galleggiare, continuando a fluttuare a mezz'acqua in presenza di adeguate correnti (pompa, diffusore d'aria, filtro).

I mangimi surgelati sono diffusamente utilizzati in acquariofilia marina, dove la maggioranza dei pesci viene prelevata in natura e, specie all'inizio, accetta con difficoltà i mangimi lavorati, mostrando invece di preferire i surgelati in quanto più simili alle loro prede abituali.

il consumo di questi cibi sta crescendo anche in acqua dolce, sia come gradita variante alla dieta "secca", che come alimento principale di pesci esigenti o in riproduzione (Ciclidi come discus e ram, killifish, ecc.).

VANTAGGI: se eseguita correttamente, la surgelazione non modifica granché né le caratteristiche organolettiche (aspetto, odore, sapore), né quelle nutritive dell'alimento, che appare così pressoché identico all'originale in vivo.

SVANTAGGI: se mal conservati (interruzione della catena del freddo), possono indurre malattie a carico del fegato e dei reni dei pesci.