

Aproveitamento de resíduos vegetais para elaboração de silagem de pescado

Leandro Fernandes Damasceno¹, Renata das Graças Barbosa Marinho², Antonielson Silva Castelo³, Joana D'Arc Maurício Rocha⁴ e Eliane Tie Oba Yoshioka⁵

¹ Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

² Zootecnista, mestre em Biodiversidade Tropical, técnica agropecuária da Agência de Pesca do Amapá – PESCAP, Macapá, AP

³ Engenheiro de Pesca, gerente de Controle de Qualidade Dinâmico da Indústria Cunhaú, Calçoene, AP

⁴ Engenheira de Pesca, professora do Centro Integrado de Formação Profissional do Amapá – CIFPA, Macapá, AP

⁵ Bióloga, doutora em Ciências Fisiológicas, pesquisadora da Embrapa Amapá, Macapá, AP

O aproveitamento de resíduos do processamento de origem vegetal e animal proporcionam uma alternativa eficaz, econômica e sustentável nestas cadeias produtivas. Durante a produção de silagem, a proteína é hidrolisada e fica mais disponível, gerando um alimento para utilização na nutrição animal com propriedades nutricionais interessantes (manutenção da qualidade proteica e estimulante do apetite). O objetivo desse estudo foi prospectar o uso de resíduos de abacaxi e abacate na elaboração de silagem biológica de pescado. O experimento foi realizado no Laboratório de Nutrição de Organismos Aquáticos da Embrapa Amapá. Foram preparados dois fermentos: F1 (abacate, repolho, mel e iogurte) e F2 (abacaxi, repolho, farinha de trigo, sal, vinagre e *Saccharomyces cerevisiae*). Os ingredientes foram triturados, homogeneizados e armazenados em recipientes hermeticamente fechados ao abrigo da luz por 24 horas. Posteriormente, cada fermento foi misturado ao resíduo de pescado triturado na proporção de 1:1. O material foi homogeneizado, mantido ao abrigo da luz e avaliados a cada dois dias: quanto às suas características sensoriais (cor, odor e textura), além da mensuração de pH por 10 dias. Pela avaliação visual das silagens ao longo dos 10 dias, observou-se no ensilado F2 boas características de coloração (marrom claro característica), textura líquido-pastosa (liquefação homogênea de forma gradual, decorrente da hidrólise proteica) e odor ácido pronunciado (cítrico agradável). O ensilado F1 apresentou boa textura, embora a coloração escura e o odor desagradável (pútrido) depreciaram o produto. O pH ácido (< 4,50) foi verificado em ambos ensilados F1 (3,70 a 4,26) e F2 (4,13 a 4,50), sendo um aspecto positivo, pois evita a proliferação de micro-organismos patogênicos. Dessa forma, o ensilado F2 demonstrou-se mais viável, ressaltando-se a necessidade de estudos específicos sobre a composição do produto gerado bem como suas possíveis aplicações.

2018

IV Jornada Científica



Palavras-chave: alimento alternativo, aquicultura, sustentabilidade.