

Produção de silagem biológica de pescado com abacaxi

Renata das Graças
Barbosa Marinho¹, Leandro
Fernandes Damasceno²,
Antonielson Silva Castelo³,
Joana D'Arc Maurício
Rocha⁴ e Eliane Tie Oba
Yoshioka⁵

¹ Zootecnista, mestra em Biodiversidade Tropical, técnica agropecuária da Agência de Pesca do Amapá – PESCAP, Macapá, AP

² Engenheiro de Alimentos, mestre em Engenharia Química, analista da Embrapa Amapá, Macapá, AP

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

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

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

A produção de silagem biológica requer o emprego de baixa tecnologia, reduzindo os custos e gerando um produto de alto valor biológico com potencialidade para uso na nutrição de organismos aquáticos. O presente estudo objetivou avaliar diferentes silagens biológicas de pescado com abacaxi. O experimento foi realizado no Laboratório de Nutrição de Organismos Aquáticos da Embrapa Amapá por sete dias. O fermento utilizado foi constituído de repolho, abacaxi, farinha de trigo, sal, vinagre e Butil Hidroxitolueno (BHT) como antioxidante. Foram elaboradas cinco formulações sem repetições, sendo silagem 1 (S1) - proporção de pescado e fermento de 1:1, fermento com 14 dias; silagem 2 (S2) – proporção de pescado e fermento de 1:1, fermento com 24 horas + 10g fermento biológico; silagem 3 (S3) – proporção de pescado e fermento de 1:1, fermento com 24 horas; silagem 4 (S4) – proporção de pescado + xarope de açúcar, sorbato de potássio, abacaxi triturado e Lacto-SACC® (aditivo probiótico para alimentação animal); e silagem 5 (S5) - proporção de pescado e fermento de 1:1, fermento com 24 horas + 10g de Lacto-SACC®. As silagens foram mantidas em temperatura ambiente ao abrigo de luz. Diariamente, foram avaliados o pH dos produtos e no final realizada análise bromatológica. As silagens apresentaram as seguintes variações de pH: S1 de 5,59 a 7,03; S2 de 4,79 a 6,86; S3 de 5 a 5,97; S4 de 4,49 a 6,20 e S5 de 5,78 a 6,56. A silagem S4 apresentou melhor resultado refletido pela redução do pH, que é um indicador da qualidade e conservação do produto por impedir o crescimento de micro-organismos patogênicos (pH < 4,50). A formulação S4 obteve uma boa composição nutricional na ordem de 76,35% de umidade, 15,80% de proteína e 1,35% de gordura, 1,17% de minerais, 5,33% de carboidrato e 96,65 Kcal por 100 g de produto. Apesar dos bons resultados para a silagem S4, ensaios com repetições, monitoramento de temperatura, maior duração de armazenamento e análises mais específicas precisam ser realizados.

2018

IV Jornada Científica



Palavras-chave: aproveitamento, bioprocesso, pH.