

AValiação Físico-Química, Bromatológica e Microbiológica de Silagens Produzidas de Resíduos de Tambaqui

Layne Estefani Guivara Lima , Mateus Lima Ramos, Gardênia Holanda Cabral, Sandro Loris Aquino Pereira, Nívia Pires Lopes.

O crescimento da população demanda uma maior produção de alimentos, o que acaba levando a uma grande produção de resíduos que na maioria das vezes não é descartado corretamente, uma das formas de aproveitamento desses resíduos é a produção de silagem. A silagem de pescado pode ser definida como uma mistura de resíduos de peixes adicionados a um conservante, a fim de se obter um produto com alto teor de umidade e rico em nutrientes. O objetivo do trabalho foi avaliar características físico-químicas, bromatológicas e microbiológicas de três tipos de silagens (silagem enzimática – SE com 1% e 2% de enzimas, silagem química - SQ e silagem biológica - SB) produzidas a partir de resíduos da carcaça de tambaqui (*Colossoma macropomum*). Foram feitas análises bromatológicas (umidade, cinzas, proteína bruta - PB e extrato etéreo - EE), análises físico-química (temperatura e pH) e microbiológica (contagem de microrganismos mesófilos aeróbicos, contagem padrão de bolores e leveduras presença de coliformes a 35°C e a 45°C). Para preparar a silagem foram coletados cabeças, vertebras, caudas e vísceras provenientes de uma peixaria da cidade de Boa Vista – RR, onde permaneceram hidrolisando até que se estabilizasse o pH. Os resultados mostraram que as silagens alcançaram o pH final desejado dentro do parâmetro de 3,5 a 4,0 para as ácidas e 6,0 a 8,0 para alcalino, a temperatura permaneceu na faixa dos 23° em média. Para as análises bromatológicas foram observadas diferenças significativas para os teores de cinzas, onde a SE 1% apresentou menor teor (11,9%) em relação as demais silagens que foram: SE 2% (29,7%), SQ (26,3%) e SB (21,9%). Para EE foi observada diferença para SE 1 e 2% com maior conteúdo de EE que os demais sendo 28,5 e 26,4% respectivamente. O teor de PB foi maior na SQ com 43,6% em comparação com as SE 1 e 2% e SB que apresentaram teores de PB de 40, 38,6 e 35% respectivamente. Em relação as análises microbiológicas, as SE de 1 e 2% apresentaram contagem acima de 300 UFC.mL⁻¹ para microrganismos mesofilos aeróbicos. A SQ apresentou resultado negativo para todas as análises microbiológicas diferente da SB que apresentou resultado positivo para todas as análises microbiológicas. Conclui-se assim que, a silagem química apresentou melhores resultados técnicos, pois não ocorreu a presença de microrganismos e apresentou maior teor de proteína bruta, necessitando de estudos adicionais para determinar o custo de produção entre as silagens testadas.