

Produção de silagem biológica de pescado com abacaxi

Renata das Graças
Barbosa Marinho¹

Leandro Fernandes
Damasceno²

Antonielson Silva Castelo³

Joana D'Arc Maurício
Rocha⁴

Eliane Tie Oba Yoshioka²

¹ Agência de Pesca do Amapá

² Embrapa Amapá

³ Agroindústria Cunhaú, Calçoene, AP

⁴ Centro Integrado de Formação
Profissional do Amapá

2018

IV Jornada Científica

Embrapa

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 microrganismos 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.

Palavras-chave: aproveitamento, bioprocesso, pH.