



PRODUÇÃO DE SILAGEM BIOLÓGICA A PARTIR DE RESÍDUOS DE TAMBAQUI

**Ivana Vieira Maciel¹, Cristiane Cunha Guimarães², Euclides Luis Queiroz de Vasconcelos^{3*},
Paula Ribeiro dos Santos⁴, Antônio Fábio Lopes de Souza⁵, Klaramelia Consuelo Ramón
Carpio⁶, Alexandre Augusto Barai⁷, Antônio José Inhamuns⁸.**

¹ivanavmaciel@gmail.com. Graduanda em Engenharia de Pesca/UFAM; ²cristiane_c_guimaraes@hotmail.com. Zootecnista/Mestre em Ciência Animal-UFAM; ³euclides148@gmail.com. Engenheiro de Pesca/Mestrando do Programa de Pós-graduação em Ciências Pesqueiras nos Trópicos-UFAM; ⁴paularibeiro484@gmail.com. Engenheira de Pesca/Mestranda do Programa de Pós-graduação em Ciências Pesqueiras nos Trópicos; ⁵afabiofish@gmail.com. Doutor em Ciências Pesqueiras nos Trópicos/UFAM; ⁶klarameliaramon@gmail.com. Engenheira de Alimentos/Mestre em Ciências Pesqueiras nos Trópicos; ⁷baraialexandre@gmail.com. Engenheiro de Pesca/Mestrando do Programa de Pós-graduação em Ciências Pesqueiras nos Trópicos; ⁸ajinhamuns@gmail.com. Engenheiro de Pesca/Professor doutor – Faculdade de Ciências Agrárias-UFAM

RESUMO: O objetivo deste estudo foi avaliar o potencial de produção de silagem a partir do reaproveitamento dos resíduos provenientes do beneficiamento do tambaqui. Os respectivos tratamentos se diferenciaram quanto a quantidade de inóculo (culturas puras da bactéria *Lactobacillus plantarum* ATCC 8014), sendo de 2,5%; 5,0% e 7,5% (v/p). O período de inoculação da silagem foi de 35 dias. Os parâmetros de pH foram T1- 4,81±0,04; T2- 4,91±0,06 e T3- 4,85±0,03; para acidez titulável os percentuais de T1- 3,43±0,03; T2-3,43±0,05 e T3-3,51±0,04. Durante a avaliação centesimal da silagem biológica úmida do resíduo de Tambaqui, os tratamentos mostraram-se sem diferença significativa e se mantiveram próximos em relação ao resíduo in natura, enquanto que na silagem biológica desidratada, as características de rendimento e físico-químicas da silagem em todos os tratamentos apresentaram resultados expressivos e de alta qualidade com PB em T1-32,49±0,54; T2- 33,65±1,26 e T3- 37,15±1,0, teor lipídico em T1- 30,44±0,09; T2- 36,44±4,35 e T3-33,92±3,65, cinzas em T1-15,44±0,23; T2- 16,46±0,29 e T3- 15,67±0,37. O desenvolvimento da silagem de pescado biológico torna-se uma alternativa para a indústria pesqueira, promovendo um destino sustentável e lucrativo, aos resíduos gerados durante o processamento, constituindo uma opção de matéria prima de qualidade para o desenvolvimento de produtos com alto valor agregado de nutrientes, com potencial para utilização na alimentação de animal.

Palavras-chave: Fermentação microbiana, *Colossoma macropomum*, *Lactobacillus plantarum*, Valor nutricional.

Apoio: CNPq; UFAM