**Dietas práticas para tambacu com silagem de resíduo de pescado**

**Vitor Hugo Penariol Morante¹; Petr Zahotei Neto2\*; Stefany Gonçalves; Caroline Barbosa de Souza; Tiago Candido Santana; Dariane Beatriz Schoffen Enke3**

1vitorhugo\_morante@hotmail.com. Graduando em Engenharia de Pesca/ UNESP. [2zahotei.neto@hotmail.com](mailto:2zahotei.neto@hotmail.com). Graduando em Engenharia de Pesca/ UNESP. [3dariane@registro.unesp.br](mailto:3dariane@registro.unesp.br). Docente do curso de Engenharia de Pesca/ UNESP.

**RESUMO**

A busca por ingredientes proteicos alternativos à farinha de peixe é tema prioritário da pesquisa mundial em nutrição de peixes. A presente proposta teve como finalidade utilizar a silagem ácida de pescado, proveniente de peixarias na cidade de Registro como ingrediente proteico em dietas práticas para juvenis de tambacu. A silagem ácida de pescado visa a manutenção da qualidade nutricional dos resíduos pela sua conservação imediatamente após sua obtenção. A matéria-prima para o preparo da silagem obtida em peixarias de Registro. O resíduo de pescado coletado foi moído e teve a adição de ácido acético comercial para propiciar a hidrólise ácida. O processo foi realizado no Laboratório de Tecnologia do Campus de Registro - UNESP. O experimento desenvolveu-se no Polo Regional do Vale do Ribeira, em Pariquera-Açu, SP. O delineamento experimental inteiramente casualizado e duas dietas, em triplicata. Os peixes foram juvenis de peixes redondos: tambacu *(Colossoma macropomum x Piaractus mesopotamicus)*. Os animais foram estocados em 06 tanques-rede de 1m3, alocados em viveiro escavado de terra de 600m2. As duas dietas experimentais tiveram como base ingredientes de origem vegetal, sendo que uma delas foi incluído 5% de silagem de pescado: (1) dieta base; (2) dieta base + silagem. As dietas práticas foram peletizadas e secas em estufa. O período experimental foi de 176 dias, foram realizadas biometrias dos animais, inicial e final e registrou-se as mortalidades e o consumo de alimento, fornecido na taxa diária de 2% da biomassa ao dia. Monitorou-se diariamente a temperatura da água e semanalmente os demais parâmetros de qualidade da água: OD, pH, alcalinidade, transparência e amônia. As dietas experimentais foram analisadas de acordo com metodologias descritas pela AOAC (1999). Os resultados foram submetidos ao teste de Tukey para comparação de médias, com nível de significância de 5%. Conclui-se que a utilização do ensilado ácido do pescado (5%), pode ser utilizada no desenvolvimento dietas artesanais para tambacu.

**Palavras-chave:** nutrição de peixes, *Piaractus mesopotamicus x Colossoma macropomum*, piscicultura.