**PRODUÇÃO DE SILAGEM ÁCIDA DE RESÍDUOS DE TILÁPIA (*Oreochromis niloticus*), SALMÃO (*Salmo salar*) E CAMARÃO (*Xiphopenaeus kroyeri*), NO VALE DO RIBEIRA**

**Petr Zahotei Neto1\*; Esthefany Caroline de França Silva2; Caroline Barbosa Souza3; Vitor Hugo Penariol Morante4; Dariane Beatriz Schoffen Enke5**

1[zahotei.neto@hotmail.com](mailto:zahotei.neto@hotmail.com). Discente de Engenharia de Pesca/ UNESP. [2esthefanycfs@gmail.com](mailto:2esthefanycfs@gmail.com). Discente de Engenharia de Pesca/ UNESP. [3carol.souza273@gmail.com](mailto:3carol.souza273@gmail.com). Discente de Engenharia de Pesca/ UNESP 4[vitorhugo\_morante@hotmail.com](mailto:vitorhugo_morante@hotmail.com). Discente de Engenharia de Pesca/ UNESP. 5[dariane@registro.unesp.br](mailto:dariane@registro.unesp.br). Docente do curso de Engenharia de Pesca/ UNESP

Os resíduos de processamento de pescado podem ser fonte proteica de alto valor biológico e seu aproveitamento na forma de silagem, é uma importante fonte de nutrientes em dietas para peixes. Este trabalho teve como objetivo produzir silagem ácida de pescado utilizando como matéria prima resíduos do beneficiamento de pescado, tilápia (Oreochromis niloticus), salmão (Salmo salar) e camarão (Xiphopenaeus kroyeri) da Região do Vale do Ribeira. Avaliou-se a composição proximal e o grau de hidrólise proteica da silagem ácida fabricada com os resíduos, que foram coletados no mês de Janeiro de 2017. As matérias primas foram moídas, e na massa pastosa adicionou-se ácido acético comercial numa proporção de 10 % do peso. A média da temperatura ambiente foi 27°C e a média dos pHs para os ensilados de tilápia, salmão e camarão foram 4,01 ± 0,06, 3,98 ± 0,06 e 4,52 ± 0,11, respectivamente. O grau de hidrólise proteico foi de 2,06 ± 0,04% para tilápia, 2,15 ± 0,05% para salmão e 0,67 ± 0,04% para camarão. No final do processo, as amostras foram separadas em frações: pastosa, mineral e líquida, menos a amostra de tilápia, que emulsificou. As análises foram realizadas de acordo com a metodologia padronizada pela AOAC (1999), as composições proximais das frações foram: 37,46 ± 1,80% de matéria seca, 48,28 ± 1,64% de proteína bruta, 14,74 ± 0,91% de cinzas e 40,86 ± 2,83% de lipídeos, para a silagem da tilápia; 37,12 ± 2,72% de matéria seca, 41,53 ± 1,49% de proteína bruta, 6,10 ± 0,73 de cinzas, 63,88 ± 9,13% de lipídeos, para parte pastosa do salmão; 40,40 ± 0,95% de matéria seca, 44,60 ± 2,05% de proteína bruta, 24,85 ± 0,85% de cinzas, 31,42 ± 4,97% de lipídeos, para parte mineral do salmão; 98,98 ± 0,10% de matéria seca, 0,53 ± 0,07% de proteína bruta, 0,08% de cinzas, 96,29 ± 0,40% de lipídeos, para parte líquida do salmão; 31,84 ± 2,93% de matéria seca, 45,92 ± 0,38% de proteína bruta, 34,71 ± 2,92% de cinzas, 3,65 ± 1,02% de lipídeos, para parte mineral do camarão; 15,46 ± 0,77% de matéria seca, 27,33 ± 1,49% de proteína bruta, 43,37 ± 2,20% de cinzas, 2,29 ± 0,25% de lipídeos, para parte líquida do camarão. Estes resultados demonstram o alto teor proteico das frações das silagens, com exceção a parte líquida do salmão, confirmando o grande potencial para uso em dietas aquícolas.

**Palavras–chave:** Fonte proteica; Grau de hidrólise; Composição proximal.