

Os rejeitos gerados pela industrialização do pescado são um problema, pois se trata de um poluente com difícil descarte. Um uso alternativo promissor desse resíduo em nutrição animal é a silagem de pescado, que possui várias aplicações industriais com vantagens econômicas, além de resolver o problema de poluição ambiental. A farinha de pescado proveniente do processo de ensilagem pode ser uma fonte protéica de origem animal utilizada em dietas balanceadas para peixes. O objetivo do trabalho foi analisar a secagem de silagem ácida de pescado proveniente de água salgada, avaliando as características do produto final. Os rejeitos de pescados foram moídos, acondicionados em recipientes de 5L e em seguida foi feita a acidificação com ácido acético glacial 10% e adicionado o antioxidante BHT para prevenir a oxidação lipídica. Após 15 dias de liquefação, realizou-se o peneiramento da silagem em peneira Tyler 14 e o material foi centrifugado durante 20 minutos a 7000xg. A biomassa centrifugada foi caracterizada para umidade, cinzas, proteína e lipídios segundo as normas da AOAC (1995). A secagem foi realizada na temperatura de $60 \pm 2^\circ\text{C}$ na carga de 4 kg/m² em secador de bandejas. A umidade de equilíbrio foi obtida pelo método dinâmico até as amostras obterem peso constante e a caracterização da secagem através da análise das curvas de secagem, obtidas com os dados experimentais da massa do material. Foram realizadas análises de caracterização de umidade, cinzas, lipídeos, proteínas e carboidratos na amostra seca. Para o ajuste dos dados experimentais de secagem foi utilizado o modelo exponencial. Os experimentos e análises foram realizados em réplica, para maior confiabilidade dos resultados. A secagem da silagem ocorreu praticamente no período de taxa decrescente. O modelo exponencial apresentou um bom ajuste dos dados experimentais com altos valores de $R^2 > 0,99$. O produto final apresentou boas características com relação ao conteúdo de proteína e lipídios.