

227

**DESENVOLVIMENTO DE UMA LINHA DE PRODUÇÃO DE SILAGEM DE RESÍDUOS DE PESCADO.**

*Cristina S. da Costa, Dariane B. Schoffen, Lorena A. da Silva, Leonor A. S. Soares, Myriam M. S. Mellado* (Lab. Bioquímica, Depto. de Química, Engenharia. de Alimentos, FURG).

No Brasil, o aproveitamento dos resíduos da industrialização de pescado é pequeno; sendo parte aproveitada para preparo de farinha de pescados de baixa qualidade. Este resíduo é acumulado em tanques sem receber qualquer tipo de tratamento, fato que depõe contra a qualidade higiênica dessas plantas de processamento e causa problemas de poluição ambiental. Um manejo adequado do material descartado, com separação das partes comestíveis e estocagem em condições ácidas possibilitaria à indústria brasileira a preparação da silagem para alimentação animal, uma alternativa de simples implantação e baixo custo para o aproveitamento desses resíduos. A silagem química pescado se constitui em um produto líquido preservado pela ação de ácidos, e pode ser feita a partir do pescado inteiro ou do material residual do pescado. A liquefação é conduzida pela atividade de enzimas proteolíticas naturalmente presentes nos peixes. O objetivo deste trabalho é a partir da determinação da influência de parâmetros do processo de silagem ácida de pescado, determinar os equipamentos necessários ao processo, permitindo desenvolver um diagrama de fluxo, considerando as operações, as matérias - primas e os insumos envolvidos na obtenção da silagem de pescado. Possibilitaria-se assim, dar um subsídio às indústrias de pescado para um melhor aproveitamento dos resíduos em termos de higiene e poluição ambiental, obtendo-se um produto de alto valor nutritivo com várias possibilidades de utilização.