



**AVALIAÇÃO QUÍMICA E MICROBIOLÓGICA DA SILAGEM ÁCIDA DE DESPESCA  
DA TILÁPIA DO NILO (*OREOCHROMIS NILOTICUS*, L.) ORIGINÁRIA DE  
INDAIATUBA – S.P. DURANTE ARMAZENAMENTO (22 – 25°C)**

**Sales, R. O <sup>1</sup>, Oliveira, A.C. <sup>2</sup>, Park, K. J <sup>3</sup>, MORAIS, S. M. <sup>4</sup>**

<sup>1</sup> Departamento de Zootecnia, Universidade Federal do Ceará, Fortaleza – CE, Brasil.

<sup>2</sup> Departamento de Alimentos e Nutrição, Universidade Estadual de Campinas/UNICAMP Campinas – SP, Brasil.

<sup>3</sup> Departamento de Engenharia Agrícola, Universidade Estadual de Campinas/UNICAMP, Campinas – SP, Brasil.

<sup>4</sup> Universidade Estadual do Ceará

O experimento constituiu em avaliar a silagem ácida preparada a partir de despesca de tilápia do Nilo (*Oreochromis niloticus*). Esta silagem foi preparada no Laboratório de carnes e pescado da UNICAMP – SP, mediante a moagem da despesca e adição de 3% de ácido fórmico e armazenagem por um período de 180 dias. Foram avaliadas silagens armazenadas por 7, 30, 60, 90, 120, 150 e 180 dias. Foram realizadas análises bromatológicas de umidade (UM), proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), cinzas (CZ) e análises microbiológicas de contagem total de mesófilas expressa em unidades formadoras de colônias por grama (UFC/g) das silagens armazenadas por 7, 20, 40, 60, 80, 100, 120, 140, 160 e 180 dias. O pH foi avaliado em todos os períodos armazenados, observando-se uma diminuição linear no pH, estabilizando-se em 3,82. Não foram observadas diferenças ( $P > 0,05$ ) nos teores de UM, PB, EE e CZ. Com relação à análise microbiológica houve diminuição significativa da contagem de microrganismos durante o armazenamento a temperatura ambiente, situando-se abaixo de  $10^3$  UFC/g. Concluiu-se que a silagem ácida obtida a partir de despesca de tilápias produzidas com a utilização de 3% de ácido fórmico pode ser armazenada durante 180 dias sem que haja a proliferação de mesófilas suficientes para garantir a boa estabilidade do produto.