



ÓLEO DE RESÍDUO DE PESCADO COMO INGREDIENTE ALTERNATIVO NA ALIMENTAÇÃO DE TAMBAQUI COLOSSOMA MACROPOMUM: UMA REVISÃO

XVII Encontro Brasileiro de Patologistas de Organismos Aquáticos, 1ª edição, de 04/10/2023 a 06/10/2023
ISBN dos Anais: 978-65-5465-040-3

FILHO; Pedro Alves de Oliveira¹, RUFINO; João Paulo Ferreira², SANTOS; Paula Ribeiro dos³, COSTA; Jesaías Ismael da⁴, PANTOJA-LIMA; Jackson⁵, LIEBL; Ariany Rabello da Silva⁶, SILVA; Thyssia Bonfim Araújo da⁷, OLIVEIRA; Harison Santos de⁸, OLIVEIRA; Adriano Teixeira de⁹

RESUMO

A indústria de rações para organismos aquáticos tem enfrentado dificuldades em atender no mesmo ritmo a demanda ao piscicultor, um dos entraves tem sido em relação ao fornecimento de óleo de peixe, insumo básico na formulação das dietas, devido à redução nos estoques pesqueiros naturais. Nos últimos anos a piscicultura do tambaqui *Colossoma macropomum* tem se expandido nas regiões Norte, Nordeste, Centro-oeste e Sudeste do Brasil e isso tem sido atribuído ao seu excelente potencial para produção intensiva. Desta forma, objetivou-se por meio desta revisão, demonstrar o panorama da produção de pescado e aquicultura, contextualização da utilização dos resíduos de pescado e suas aplicações como ingrediente na alimentação de tambaqui *C. macropomum*, enfatizando aspectos econômicos, nutricionais e ambientais. A revisão realizada é do tipo narrativa e se baseou na busca de artigos sobre o tema, abordando os seguintes tópicos: parâmetros mercadológicos da aquicultura, tambaqui *Colossoma macropomum*, lipídios na nutrição de peixes, biossíntese de ácidos graxos poliinsaturados e utilização de resíduos de pescado. O crescimento anual da produção aquícola não registra taxas tão altas do setor aquícola desde a década de 80 e 90. A produção global de peixes atingiu cerca de 178 milhões de toneladas no ano de 2020, gerando um valor estimado em US\$ 406 bilhões, sendo que 87,5 milhões de toneladas, avaliadas em US\$ 265 bilhões, foram provenientes da aquicultura. No período de 1990-2020 a aquicultura experimentou um aumento de 609% na produção, com uma taxa média de crescimento de 6,7% ao ano. Contando com cerca de 4 mil produtores rurais em atuação, o setor de piscicultura no Amazonas foi responsável por uma produção de 15.456 toneladas em 2018, de acordo com dados do Instituto de Desenvolvimento Agropecuário Florestal Sustentável do Estado do Amazonas (IDAM). Ainda segundo o IDAM (2021) os principais produtores de pescado no estado estão nos municípios de Rio Preto da Eva, Manacapuru, Presidente Figueiredo, Iranduba, Careiro Castanho, Itacoatiara, Benjamin Constant e Humaitá. Estudos demonstram que o tambaqui aproveita eficientemente lipídios e carboidratos como fonte energética e, portanto, para uma maior eficiência alimentar da espécie, recomenda-se um teor de lipídios entre 6 a 11% da dieta. É evidente a importância dos trabalhos desenvolvidos até o presente momento, a fim de desenvolver não só a literatura científica acerca do uso de resíduos pesqueiros para formulação de rações para a alimentação de tambaqui *C. macropomum*, assim como produzir soluções práticas e alternativas à cadeia produtiva de pescado, visando diminuir

¹ Universidade Federal do Amazonas, pedro_oliveira92@hotmail.com

² Universidade Federal do Amazonas, joapaulorufino@live.com

³ Universidade Federal do Amazonas, santospaular10@gmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, jesaiaislbr@gmail.com

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, jackson.lima@ifam.edu.br

⁶ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, ny.rabello@gmail.com

⁷ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, thyssia.bonfim@ifam.edu.br

⁸ Clínica Mais que Amigos, adriuea@yahoo.com.br

⁹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, adriano.oliveira@ifam.edu.br

custos de produção e impactos ambientais. Se faz necessário maior envolvimento da sociedade científica para produção e exposição de dados que fomentem um maior e melhor uso de ingredientes alternativos para alimentação de peixes, contribuindo diretamente com a produção local e nacional.

PALAVRAS-CHAVE: piscicultura, subproduto, alimento alternativo, sustentabilidade

¹ Universidade Federal do Amazonas, pedro_oliveira92@hotmail.com

² Universidade Federal do Amazonas, joapaulorufino@live.com

³ Universidade Federal do Amazonas, santospaular10@gmail.com

⁴ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, jesaiaislbr@gmail.com

⁵ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, jackson.lima@ifam.edu.br

⁶ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, ny.rabello@gmail.com

⁷ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, thyssia.bomfim@ifam.edu.br

⁸ Clínica Mais que Amigos, adriuea@yahoo.com.br

⁹ Instituto Federal de Educação, Ciência e Tecnologia do Amazonas, adriano.oliveira@ifam.edu.br