



INSTITUTO FEDERAL  
Sertão Pernambucano | Campus  
Petrolina

## XVI JORNADA DE INICIAÇÃO CIENTÍFICA E TECNOLÓGICA

07 e 08/10

ISSN: 2447-7435

### **Piscicultura familiar: uso de secador solar e peletizador de saco plástico na produção de ração artesanal com mix de ingredientes regionais**

Eduardo de Souza Gomes<sup>1</sup>; Elizângela Maria de Souza<sup>2</sup>; Daniel Ferreira Amaral<sup>3</sup>; José Ilson Rodrigues de Souza<sup>3</sup>; Thaís Thatiane dos Santos Souza<sup>3</sup>.

1-Orientando - Campus Petrolina Zona Rural- e-mail para contato: eduardo.souza2@aluno.ifsertao-pe.edu.br;

2- Orientador - Campus Petrolina Zona Rural e-mail para contato:elizangela.maria@ifsertao-pe.edu.br;

3- IFSertãoPE Campus Petrolina Zona Rural;

#### **RESUMO**

A piscicultura em pequenas propriedades rurais é uma atividade que vem se destacando no sistema de produção da agricultura familiar, contribuindo para o melhor aproveitamento dos recursos disponíveis, melhorando a qualidade nutricional da dieta familiar e gerando rendimento adicional. Os custos com ração é o que mais encarece o sistema de produção, por isso é necessário buscar outras alternativas em substituição ao milho e à soja, como exemplo de leucena, palma, sorgo e frutas da estação. Neste sentido, o trabalho objetiva desenvolver tecnologia de baixo custo na elaboração de rações artesanais com mix de ingredientes regionais para piscicultura familiar. O experimento foi realizado em Assentamento (Dormentes-PE), no período de 45 dias. Coletou-se palma, folhas de leucena e laranjas para formulação das rações. Confeccionou-se um secador solar, para secagem das plantas e rações. A peletização das rações foi feita com saco plástico e bico de confeitiro. O Delineamento foi DIC (três tratamentos em triplicata). Utilizou-se duas tilápias em cada caixa de 100L, sistema de recirculação. Ao final, avaliou-se parâmetros de GPM, TCE e S. O secador confeccionado e o peletizador utilizado atenderam as necessidades. Houve diferença significativa entre os tratamentos, sendo o tratamento 3, com a inclusão do mix de leucena, palma e laranja de 26, 16 e 26%, respectivamente, promoveu maior ganho de peso. A tecnologias de baixo (secador solar e o peletizador de saco plástico) custo aplicadas neste projeto atenderam as expectativas, como a produção de ração de forma simples, com baixo custo e sem agredir o meio ambiente. É possível a utilização do mix de ingredientes regionais de leucena, palma e fruta da estação (laranja) em 26, 16 e 26% de inclusão, respectivamente, em dieta de juvenis de tilápia do Nilo, pois promovem o ganho de peso.

**Palavras-chave:** ingredientes alternativos; palma; leucena; peixe; tecnologias de baixo custo.

**Modalidade:** PIBIC Jr.

**Campus:** Petrolina Zona Rural