

**ALIMENTOS ALTERNATIVOS NA ALIMENTAÇÃO DO TAMBACU,
*Colossoma macropomum x Piaractus mesopotamicus***

TACHIBANA, Leonardo¹; CORRÊA, Camila Fernandes²; LEONARDO, Antônio Fernando Gervásio²

¹ Pesquisador Científico APTA/Instituto de Pesca – Av. Francisco Matarazzo, 455 – 05001-900 – São Paulo – SP
ltachiba@gmail.com

² Pesquisador Científico SAA/APTA/Pólo Vale do Ribeira - Caixa Postal 122 – Registro - SP

Objetivou-se com este trabalho avaliar rações artesanais, compostas por alimentos alternativos regionais, na alimentação de alevinos de tambacu. O trabalho foi desenvolvido no Pólo Vale do Ribeira (SAA/APTA). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado com 4 tratamentos e 3 repetições. Foram utilizados 12 aquários com 380L de volume útil. Os tratamentos foram a inclusão de quirera de arroz-moti, *Oryza sativa* (ARR); mandioca, *Manihot esculenta* (MAN), banana-verde, *Musa* sp. AAA (BAN) e ração comercial (RC). Todas as formulações, menos a comercial, continham a silagem ácida de resíduo de peixe (5% de ácido cítrico), como fonte protéica. As rações foram calculadas para serem isoprotéicas (28% proteína-bruta) e isoenergéticas (4700 kcal/kg). Setenta e dois tambacus foram pesados, medido o comprimento e estocados 6 em cada aquário durante 52 dias. Os dados foram analisados pela ANOVA e pelo teste de Tukey. Não houve diferenças significativas ($p > 0,05$) em relação ao ganho em peso (média=106,77g) consumo alimentar (média=205,63g). As conversões alimentares dos peixes, em base na matéria-seca dos alimentos foram 0,84; 0,80; 0,98 e 1,29; respectivamente para, ARR, MAN, BAN e RC; sendo que os três primeiros tratamentos diferiram ($p < 0,05$) da RC. Este resultado ocorreu provavelmente pelas rações artesanais conterem mais lipídios (17,31%) que a ração comercial (1,62%), resultando em melhor relação de energia:proteína. Conclui-se que existe a possibilidade de utilização dos alimentos alternativos com a silagem ácida de resíduo da filetagem de peixe na alimentação do tambacu.

Palavras-chave: ração artesanal, silagem ácida, mandioca, arroz-moti, banana