

## **INCLUSÃO DO INAJÁ NA DIETA DO TAMBAQUI: Uma abordagem ecoeficiente para otimizar produtividade e reduzir impactos ambientais**

*Jones Montenegro da Silva<sup>1</sup>, Jheice Camilly do Nascimento Souza<sup>2</sup>, Inocêncio Pereira dos Santos Júnior<sup>3</sup>.*

**Resumo:** O presente estudo propõe uma investigação sistemática sobre a inclusão do fruto do inajá (*Maximiliana maripa*), uma palmeira endêmica da Amazônia, como componente alimentar alternativo na aquacultura do tambaqui (*Colossoma macropomum*). Esta pesquisa visa mitigar a elevada dependência de rações comerciais na piscicultura e atenuar os impactos ambientais inerentes à produção de feeds convencionais, alinhando a produtividade zootécnica com os preceitos da sustentabilidade ambiental e bioeconomia. Os objetivos primários consistem em determinar a viabilidade técnica e econômica da utilização da farinha do inajá como ingrediente substitutivo em formulações de ração para tambaqui e avaliar criticamente o desempenho zootécnico (taxa de crescimento, conversão alimentar), a palatabilidade e a aceitabilidade das novas dietas experimentais pelos espécimes. A metodologia empregada envolve uma cadeia de processos que se inicia com a coleta e caracterização agrônômica dos frutos na região de Rorainópolis-RR. Segue-se o processamento para a obtenção de farinha e a subsequente extração lipídica (óleo). Serão aplicadas diversas técnicas de processamento, como secagem, moagem, fermentação e extrusão, para o desenvolvimento e formulação das rações experimentais com diferentes inclusões do ingrediente alternativo. Os resultados parciais obtidos incluem a produção de farinha da polpa do fruto sob duas condições distintas, com e sem a extração prévia do óleo. Projeta-se a formulação da ração final com a inclusão controlada da farinha (na presença e ausência do óleo), visando um produto que confira um elevado valor energético e um perfil de ácidos graxos benéficos superior, notadamente ômega-6 e ômega-9, com destaque para o ácido oleico e linoleico. A fase subsequente incluirá a avaliação in vivo do desempenho zootécnico dos peixes alimentados com a dieta enriquecida com inajá. A incorporação de *Maximiliana maripa* na dietética do tambaqui configura-se como uma estratégia ecologicamente viável e economicamente sustentável. Estima-se uma redução nos custos de alimentação de até 20%. Além de mitigar impactos ambientais, o projeto tem o potencial de alavancar a bioeconomia local e melhorar a qualidade intrínseca do pescado. O conhecimento gerado será disseminado para a comunidade de produtores, servindo como um manual técnico de aplicação para promover a adoção desta tecnologia.

**Palavras-chave:** Alimento alternativo; Ração; Sustentabilidade; Viabilidade.

**Apoio financeiro:** Pibiti/IFRR.

<sup>1</sup>Professor do IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: [jonesmontenegro@gmail.com](mailto:jonesmontenegro@gmail.com)

<sup>2</sup>Bolsista do Pibiti/IFRR/Campus Novo Paraíso. E-mail: [jheicecamilly1@gmail.com](mailto:jheicecamilly1@gmail.com)

<sup>3</sup>Voluntário Pibict/IFRR/campus Novo Paraíso. E-mail: [inocenciojunior89@gmail.com](mailto:inocenciojunior89@gmail.com)