

Na PROPESCA

Fabrico de rações em experiência

N. 21/12/83

por António Marmelo

Desde Abril que a empresa PROPESCA, em Maputo, está a fabricar rações para animais, aproveitando os desperdícios de peixe. As quantidades são ainda muito pequenas, não resolvendo de modo nenhum o grande problema que tem sido o a falta de rações no País. Mas as vantagens do método que empregam, o da silagem, abrem boas perspectivas.

O processo de silagem consiste, em termos simplificados, no adicionamento de um ácido orgânico (no caso é o ácido fórmico) aos desperdícios de peixe. Assim se eliminam as bactérias de apodrecimento, ficando o produto, que é rico em proteínas e sais, conservado por muito tempo. (Até 1 ano ou mais dependendo da percentagem de ácido utilizado). Este produto ensilado pode depois ser ou não adicionado com farelo na altura de o dar aos animais.

Os desperdícios são as cabeças, as vísceras, as barbatanas e as caudas do carapau, da magumba, do tubarão e de outros peixes, pescados pela MOSOPESCA (Industrial) e pela SULPESCA, (de pequena escala) e processados nas fábricas de conservas e de secagem da PROPESCA. Estes desperdícios são primeiro bem cortados e moídos e só depois é adicionado o ácido fórmico para dar o referido produto ensilado.

AS VANTAGENS DO PROCESSO

A silagem tem vantagens em relação ao fabrico da farinha de peixe, pela simplicidade do processo e por não necessitar de grandes investimentos. Enquanto o fabrico de farinha de peixe exige grandes quantidades de matéria-prima e requer máquinas próprias para cozer toda essa matéria a altas pressões e temperaturas, a silagem, já é viável com menores quantidades e pode usar máquinas, já em desuso de outras indústrias. Por exemplo, na PROPESCA estão a utilizar duas máquinas velhas da «Bonsuino» que já tem outras novas. Com a vantagem ainda de não requerer grandes conhecimentos técnicos.

A desvantagem em relação à farinha de peixe é no que respeita à relação peso/proteína: o produto ensilado tem muita água e apenas 15 a 20% de proteína enquanto a farinha de peixe chega a ter 75% de proteína. Por este motivo, a silagem só é rendável quando utilizada perto do local de fabrico, com um raio de acção de 100 a 200km no

máximo. Isto é, para não se gastar muito em transporte dum produto que é pouco rico. Mas pela sua simplicidade o processo é fácil de ser montado onde venha a ser necessário.

Este mês, diz-nos o director da PROPESCA, Cipriano Uate, produzimos cerca de 50 toneladas de produto ensilado. Ele foi todo para

alimentar os porcos criados pelas Zonas Verdes com as quais temos um contrato estabelecido.

Para o ano que vem a PROPESCA vai melhorar o processo com a instalação duma nova linha de produção para a qual já chegaram partes das máquinas. Será apenas uma produção em pequena escala, pois a PROPESCA, para todo o ano de 84, apenas prevê a produção de 520 toneladas. Mas parece ser um bom começo, com as possibilidades que a experiência tem, de ser alargada a outros locais.



Na imagem (à esquerda), vemos os desperdícios de peixe a entrar na máquina que os vai cortar e moer antes de se adicionar o ácido fórmico, produto ensilado, (na imagem à direita) que pode ser ou não adicionado de farelo, antes de ser dado aos porcos