# ELABORAÇÃO, MISTURA E EXTRUSÃO DE RAÇÕES PELO MÉTODO DE EXTRUSÃO E SUA APLICAÇÃO NA PISCICULTURA NA REGIÃO DOS CAMPOS GERAIS DO PARANÁ.

Ariadne Bosca de Jesus (PIBIC-Ensino Médio-CNPq/UEPG)*, Wilson Massamitu Furuya (Orientador), e-mail: wmfuruya@uepg.br.

*Colégio Estadual Regente Feijó.

**Ciências Agrárias - Aquicultura**

**Palavras-chave:** peixe, nutrição, piscicultura.

**Resumo:**

A presente pesquisa foi realizada com o objetivo de acompanhar a elaboração, mistura e extrusão de raçoes para peixes na região dos Campos Gerais do Paraná. Foram elaboradas rações para alevinos de tilápias com 32% de proteína bruta, 3300 kcal/kg de energia digestível, que atendiam as demais exigências nutricionais de tilápias, com base em proteína do milho, farelo de soja, farelo de trigo e farinha de peixes. As rações foram elaboradas no programa Super Crack v.6.1. As rações foram moídas em moinho martelo com peneira com abertura de malha de 0,8mm de diâmetro. As rações foram extrusadas em extrusor de rosca simples com matriz com furo de 2,5 mm de diâmetro e secas em estufa de ventilação forçada (55$^{o}$C) durante 24 horas. As rações obtidas continham diâmetro médio de 3,6 mm, taxa de flutuabilidade de 99,5%. Após extrusão, as rações foram fornecidadas para juvenis de tilápias do Nilo, em que foi observada consumo adequado.

**Agradecimento**
Ao CNPq pela bolsa PIBIC-EM.