

S I L A G E M  
Á C I D A D E  
C A R C A Ç A D E  
F R A N G O

Universidade Estadual de Londrina  
Agência de Inovação Tecnológica  
Vitrine Tecnológica da UEL



VITRINE  
TECNOLÓGICA  
UEL



**AINTEC**  
agência de inovação UEL



UNIVERSIDADE  
ESTADUAL DE LONDRINA

# SILAGEM ÁCIDA DE CARÇAÇA DE FRANGO

## DESCRIÇÃO DA TECNOLOGIA

Processo de silagem ácida de Frango que elimina agentes patogênicos presentes no material. A silagem ácida de frango tem como matéria prima, carcaças de frangos mortos durante o processo de criação. O produto final pode ser utilizado como ingrediente proteico para a formulação de ração para monogástricos, sobretudo para peixes.

## PATENTE DE INVENÇÃO CONCEDIDA

PI 1000215-4

Pedido realizado em 12/01/2010

## DISPONÍVEL PARA

Licenciamento

Cooperações para Desenvolvimento

## PRINCIPAIS BENEFÍCIOS

- Reaproveitamento do produto final;
- Menor impacto ambiental;
- Técnica simplificada;
- Sem necessidade de equipamentos onerosos;
- Geração de um alimento de alta qualidade;

## FICHA TÉCNICA

- TITULAR
  - Universidade Estadual de Londrina;
- ÁREA DO CONHECIMENTO
  - Medicina Veterinária;
- AUTORES:
  - Bruno Mazzer de Oliveira Ramos, pesquisador do Departamento de Medicina Veterinária - UEL;
  - Ivone Yurika Mizubuti, docente do Departamento de Medicina Veterinária - UEL;
  - Clovis Inocente Filho, graduado em Medicina Veterinária - UEL;