UNIVERSIDADE FEDERAL DO OESTE DO PARÁ
JORNADA ACADÊMICA
ISSN: 2674-6670

Identificação de coprodutos regionais passíveis de utilização na alimentação de ruminantes

Sullyvan Silva Oliveira, Samuel Maia Reis, Kisan Savio Bentes Viana, Cássio Andrey Fonseca De Sousa e Ícaro dos Santos Cabral

O método *in vivo* de avaliação possui maior acurácia para avaliar digestibilidade, no entanto o alto custo impossibilita sua aplicação. O método *in vitro* é uma alternativa para substituir o método *in vivo*, por simular o processo digestivo, através de microrganismos ruminais. Objetivo-se avaliar a composição químico-bromatológica e cinética de degradação *in vitro* de coprodutos regionais. Avaliou-se alimentos comumente utilizados na alimentação animal (milho, farelo de soja, farelo de arroz e capim Mombaça), e alimentos alternativos (torta de cupuaçu, resíduo de fecularia e folhas de bananeira). As amostras foram secas em estufa de ventilação forçada com temperatura de 55°C por 72 horas, moídas em moinho do tipo Willey. As análises de matéria seca, proteína bruta, matéria orgânica, extrato etéreo e fibra em detergente ácido, conforme os métodos do AOAC(1990). Nas análises de fibra em detergente neutro as amostras foram tratadas com alfa-amilase termoestável, sem o uso de sulfito de sódio. Carboidratos não-fibrosos foram calculados em adaptação proposto por Hall(2000). Para determinação da cinética de fermentação ruminal *in vitro*, as amostras foram incubadas em frascos de vidro(50 ml) previamente injetados com CO2. Cada tratamento havia cinco repetições com 300mg de alimentos e dois frascos controle (líquido ruminal e meio de cultura). Para cada frasco, foram adicionados 27 mL de meio de cultura conforme Theodorou et al.(1994), 3 mL de líquido ruminal (inóculo), vedados e conduzidos para a estufa de ventilação forçada à temperatura de 39°C. A pressão, na unidade de psi (pressão por polegada quadrada), foi medida através de um transdutor de pressão(PressDATA 800). As leituras foram aferidas em maior frequência durante o período inicial de fermentação e reduzidas posteriormente conforme metodologia de Maurício et al.(1999). Os dados de pressão foram convertidos para volume com utilização da equação determinada para o Laboratório de Bromatologia do IBEF/UFOPA ($V = 0{,}3757P^2 + 1{,}5972P + 0{,}2189$). O milho moído e o resíduo de fecularia tiveram maior taxa de degradação (KdCnf), 228,91 e 273,17 respectivamente resultando em maior volume final de gás(VF), sendo eles 228.91 milho moído e 273.17 resíduo de fecularia. A reduzida quantidade de carboidrato fibroso(CF) presente nestes alimentos possibilita esse resultado. O farelo de arroz e a torta de cupuaçu apresentam KdCnf similares, com tudo o farelo de arroz apresenta um maior valores de VF, por ter um teor baixo de CF. O resíduo de fecularia apresentou cinética de degradação semelhante ao milho moído e pode ser utilizado como substituinte do mesmo.