

## DIGESTIBILIDADE DA TORTA DE CASTANHA-DO-PARÁ (*BERTHOLLETIA EXCELSA*) NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGO DE CORTE

Fernando Cauê Alves Alencar<sup>1</sup>; Cristiane Freitas de Figueiredo<sup>2</sup>; Luana Cristina Correa Lima<sup>3</sup>; Adria Larissa Ferreira Souza<sup>4</sup>; Lorena Batista de Moura<sup>5</sup>; Fernando Barbosa Tavares<sup>6</sup>.

1. Fernando Cauê Alves Alencar, Graduado em Zootecnia, UFRA/Campus Belém, e-mail: [fernandocau10@gmail.com](mailto:fernandocau10@gmail.com); 2. Cristiane Freitas de Figueiredo; 3. Luana Cristina Correa Lima; 4. Adria Larissa Ferreira Souza; 5. Lorena Batista de Moura; 6. Fernando Barbosa Tavares, ISPA/UFRA-Campus Belém, Universidade Federal Rural da Amazônia, e-mail: [fernando.tavares@ufra.edu.br](mailto:fernando.tavares@ufra.edu.br).

### RESUMO:

A avicultura é uma das principais atividades agropecuárias da economia brasileira. Entretanto, em meio à expansão da cadeia avícola observa-se que existe uma crescente demanda por produção de ração. O milho e o farelo de soja são os principais constituintes das dietas para animais, porém muitas vezes apresentam oscilações de valor. Frente a este cenário, a utilização de fontes alimentares alternativas pode ser uma estratégia de grande impacto na viabilidade da produção animal. A região amazônica apresenta uma das maiores biodiversidades do mundo e abrange uma vasta gama de espécies vegetais. Essas matérias primas geram subprodutos do processamento que podem ser utilizados na alimentação animal. Dessa forma, objetivou-se avaliar a composição bromatológica da torta de castanha-do-pará e sua digestibilidade na alimentação de frangos de corte. O experimento de digestibilidade ocorreu no setor de avicultura da UFRA – Campus Belém. Os bioprodutos foram adquiridos na Amazon Oil – PA. Foram utilizados 144 pintinhos machos da linhagem Cobb®, na fase inicial, distribuídos em 12 gaiolas de metabolismo para determinar a digestibilidade de matéria seca (DMS), matéria mineral (DMM), proteína bruta (DPB), extrato etéreo (DEE), fibra em detergente neutro (DFDN) e ácido (DFDA). Foi utilizado 1 dieta referência e 1 dieta experimental com a substituição de 30% da dieta referência pela torta de castanha-do-pará. Foram realizadas, também, análises bromatológicas dos ingredientes, ração e excretas, definindo matéria seca (MS), matéria mineral (MM), extrato etéreo (EE), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN) e fibra em detergente ácido (FDA). A coleta total das excretas foi realizada durante 3 dias consecutivos, sendo coletado duas vezes ao dia: 06h e 18h. O delineamento utilizado foi DIC dividido em 2 dietas com 6 repetições cada, sendo a dieta referência usada para o cálculo de digestibilidade. A análise estatística foi realizada com o programa SAS e as médias comparadas pelo teste de Tukey, com nível de probabilidade de 5%. Os valores médios observados para composição da torta de castanha-do-pará foram de 7,92%, 23,04%, 11,42%, 48,93% e 32,61% para MM, PB, EE, FDN e FDA, respectivamente. Em relação a digestibilidade, o bioproduto apresentou valores de DMS=69,67%, DMM=68,63%, DPB=64,67%, DEE=83,13%, DFDN=42,80% e DFDA=22,96%. Os nutrientes digestíveis de MS, MM, EE, PB, FDN e FDA apresentaram valores de 58,86%, 5,28%, 7,45%, 16,51%, 7,05% e 5,92%, respectivamente. Conclui-se que a utilização da torta de castanha-do-pará pode ser uma alternativa viável para inclusão e redução de custos em rações para aves, visto que apresentou resultados significativos relacionados a sua composição bromatológica, digestibilidade e nutrientes digestíveis para frango de corte.

**PALAVRAS-CHAVE:** alimentos alternativos; ingredientes regionais; metabolizabilidade.