

DIGESTIBILIDADE DA TORTA DE CACAU (*THEOBROMA CACAO L.*) NA DIETA DE FRANGOS DE CORTE

Cristiane Freitas de Figueiredo¹; Luana Cristina Correa Lima²; Fernando Cauê Alves Alencar³; Gabriel Oliveira da Silva⁴; Ernestina Ribeiro dos Santos Neta⁵; Fernando Barbosa Tavares⁶.

1. Cristiane Freitas de Figueiredo, Graduando em Agronomia, Belém/ICA, crisfreitas522@gmail.com; 2. Luana Cristina Correa Lima; 3. Fernando Cauê Alves Alencar; 4. Gabriel Oliveira da Silva; 5. Ernestina Ribeiro dos Santos Neta; 6. Fernando Barbosa Tavares, ISPA/Campus Belém, Universidade Federal Rural Da Amazônia e-mail: fernando.tavares@ufra.edu.br.

RESUMO:

A produção avícola no Brasil vem se destacando há décadas, sendo uma atividade muito explorada. Devido o custo de produção com a ração, há um aumento dos estudos pela busca de alimentos alternativos para substituição total ou parcial do milho e soja. A Região Amazônica abrange uma variedade de espécies oleaginosas que são extraídas para as indústrias de cosméticos e alimentícias gerando uma quantidade significativa de resíduos. Objetivou-se avaliar a composição bromatológica da torta de cacau e a digestibilidade na alimentação de frango de corte. O experimento foi realizado no setor de avicultura da UFRA – Campus Belém, os bioprodutos foram adquiridos na Amazon Oil, o resíduo foi preparado através da retirada parcial da umidade no sol por 2 dias, seguido pela trituração no moinho de martelo, com peneira de 5mm, resultando em farelo. O experimento foi delineamento inteiramente casualizado, sendo 2 tratamentos com 6 repetições contendo 8 aves por gaiola metabólica, totalizando 96 frangos da linhagem cobb 500, as aves foram transferidas para a gaiola com 14 dias de vida, iniciando o período de adaptação a gaiola e a dieta experimental, com substituição de 30% da dieta controle pelo bioproduto. Durante 3 dias consecutivos as excretas eram coletadas duas vezes ao dia 06h e 18h, devidamente identificadas e congeladas. As análises bromatológicas do bioproduto, ração e excretas, para definir matéria seca (MS), matéria mineral (MM), extrato etéreo (EE), proteína bruta (PB), fibra em detergente neutro (FDN) e fibra em detergente ácido (FDA). As análises estatísticas utilizadas foi a SAS e as médias foram comparadas pelo teste de Tukey ($P < 0,05$), com base nos cálculos de digestibilidade. A composição da torta de cacau obteve os resultados médios de MS:89,94%, MM: 5,15%, EE: 29,04, PB: 22,43%, FDN: 38,26% e FDA: 21,36. A média de digestibilidade desse bioproduto foi significativo nas variáveis de: matéria seca (DMS), matéria mineral (DMM), proteína bruta (DPB), fibra em detergente neutro (DFDN) e fibra em detergente ácido (DFDA). Os nutrientes digestíveis apresentaram os valores de matéria seca (MSD)=58,54; matéria mineral (MMD)=5,21, extrato etéreo (EED)=12,21, proteína bruta (PBD)=12,28, fibra em detergente neutro (FDND)=4,03 e fibra em detergente ácido (FDAD)=3,98. Conclui-se que o uso do bioproduto da região amazônica, como a torta de cacau, apresentou resultados significativos na sua composição bromatológica e nos resultados de digestibilidade e nutriente digestível para frango de corte, sendo possível alternativa para inclusão em rações para aves.

PALAVRAS-CHAVE: metabolizabilidade; nutrição de aves; tortas vegetais.