

COMO A DESIDRATAÇÃO AFETA A COMPOSIÇÃO QUÍMICA DA CASCA DE MANDIOCA?

José Augusto de Souza Estumano*

Universidade Federal Rural da Amazônia/joseestumano11@gmail.co

Isadora Gabriele da Silva Matos

Universidade Federal Rural da Amazônia/isadoramatos807@gmail.com

Caroline Emanuelle do Amaral Santa Rosa de Oliveira

Universidade Federal Rural da Amazônia/carolinesantarosa1@gmail.com

Aluizio Raimundo Bastos de Oliveira Júnior

Universidade Federal Rural da Amazônia/arbojrzootec@gmail.com

Luis Fernando Souza Ribeiro

Universidade Estadual Paulista/lfs.ribeiro@unesp.br

João Gabriel Sodrê Lima

Universidade Federal Rural da Amazônia/jogabrielslima@gmail.com

Aníbal Coutinho do Regô

Universidade Federal Rural do Ceará/anibalcr@gmail.com

Thiago Carvalho da Silva

Universidade Federal Rural da Amazônia/Thiago.silva@ufra.edu.br

Área Temática: Fisiologia, Nutrição e Produção de Ruminantes

Modalidade: Resumo Simples

A cultura da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) é altamente produzida no Brasil, sendo a região Norte um dos principais produtores no ano de 2024. Porém, derivados advindos da cultura durante o processamento da raiz, podem ser destinados à alimentação animal, como a casca da mandioca, rica em amido, constituindo uma fonte de energia para bovinos leiteiros. Objetivou-se avaliar o efeito da desidratação sobre a composição química da casca de mandioca. O experimento foi realizado na Fazenda Escola de Igarapé-Açu e no laboratório de nutrição animal da Universidade Federal Rural da Amazônia (UFRA), no mês de outubro de 2023. O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com dois tratamentos definidos pelo tempo de secagem da casca (inicial - *in natura* - e final, após 102 horas) e 10 repetições. As cascas obtidas na região foram distribuídas em 10 parcelas de 1 m², de forma casualizada sobre uma lona preta em local descoberto. No período inicial e final da secagem, foram coletados 400 g de amostra para análise de matéria seca (MS), matéria mineral (MM), proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), fibra em detergente neutro (FDN) e carboidratos não fibrosos (CNF), seguindo a metodologia do INCT 2^o edição. Utilizou-se o método de Shapiro-Wilk para teste de normalidade e verificação da adequação à distribuição normal dos resíduos e análise de variância (ANOVA) considerando $\alpha = 0,05$ como nível de significância para o erro tipo I. O teor de MS aumentou de 36,51% para 89,83% ($P < 0,05$), demonstrando a eficiência do processo de desidratação. Ocorreram reduções ($P < 0,05$) nos teores de MM e FDN, de 4,80% para 3,80% e de 15,49% para 13,73% respectivamente. Os teores de EE ($P = 0,31$) e PB ($P = 0,12$), não tiveram alterações durante o processo ($P > 0,05$). O CNF apresentou um acréscimo ($P < 0,05$), de 75,33% para 78,13%. Diante do exposto, evidencia-se que o processo de desidratação é capaz de influenciar positivamente na capacidade nutricional da casca de mandioca desidratada, elevando o teor de MS e reduzindo MM e FDN, cujos valores resultam no aumento do CNF, elevando a sua concentração de forma a preservar e melhorar os nutrientes.

Palavras-chave: Nutrição de ruminantes, conservação de alimentos, tecnologia de conservação.