

RESUMO CIENTÍFICO RSD 2026 - ABSTRACT - RESUMEN - 1) PRODUÇÃO
ANIMAL - ANIMAL PRODUCTION - PRODUCCIÓN ANIMAL

**INCLUSÃO DE FARINHA DE SOJA MICRONIZADA INTEGRAL EM DIETAS
DE VACAS LEITEIRAS EM LACTAÇÃO: EFEITOS SOBRE O CONSUMO E A
DIGESTIBILIDADE DA MATÉRIA SECA E NUTRIENTES.**

André Henrique Da Silva Espina (andre.hespina@gmail.com)

Euclides Reuter De Oliveira (euclidesoliveira@ufgd.edu.br)

Eliane Sayuri Miyagi Okada (eliane_miyagi@ufg.br)

Anderson Souza De Almeida (andersonsecaf@yahoo.com)

Arthur Montiel Amarilha (arthurmamarilha@gmail.com)

Allesca Figueredo De Souza (allescafigueredo@gmail.com)

Rayane Da Costa Moreno (rayane.moreno067@academico.ufgd.edu.br)

Taynara Brito Heling (taynaraheling@gmail.com)

João Eduardo Cavalcante Da Silva (eduardojoao153@gmail.com)

Elisângela Dupas (elisangeladupas@ufgd.edu.br)

O estudo avalia a inclusão de farinha de soja micronizada integral na dieta de vacas leiteiras em lactação, focando nos seus impactos sobre o consumo e a digestibilidade da matéria seca (MS) e de outros nutrientes. A soja é a principal fonte proteica para ruminantes, mas possui fatores antinutricionais que prejudicam a absorção, exigindo tratamentos térmicos e mecânicos, como a micronização, para inativar esses fatores e melhorar o aproveitamento

nutricional. Para investigar esses efeitos, o experimento utilizou cinco vacas Jersey primíparas em um delineamento de quadrado latino, testando dietas com diferentes níveis de inclusão da farinha: 0%, 6%, 12%, 18% e 24%. Os resultados demonstraram que a inclusão proporcional da farinha aumentou significativamente a digestibilidade da matéria seca (MS), matéria orgânica (MO) e amido. Destaca-se que o nível de 24% de inclusão (FSDM24) apresentou os melhores desempenhos, elevando a digestibilidade da MS (atingindo o pico de 693 g/kg), da MO, da proteína bruta (PB) e do amido, além de promover um aumento no consumo de fibra em detergente neutro (FDN). Esse aumento na digestibilidade ocorre porque o processo de micronização desintegra a soja em partículas minúsculas, de 1 a 10 micras, o que amplia a área de contato exposta aos microrganismos do rúmen, otimizando a absorção. Em contrapartida, notou-se uma redução considerável no consumo e na digestibilidade do Extrato Etéreo (EE), que representa a fração lipídica. Essa queda é explicada pela substituição dos ingredientes, uma vez que o grão de soja integral contém cerca de 20% de lipídios, enquanto a farinha micronizada possui apenas cerca de 6%. Essa característica de baixo teor lipídico na farinha micronizada é exatamente o fator responsável por manter o consumo geral de matéria seca inalterado, pois evita a saciedade excessiva pela distensão ruminal e previne a ação tóxica que a gordura livre exerceria sobre as bactérias do rúmen. Conclui-se, portanto, que a inclusão de 24% de farinha de soja integral micronizada é uma estratégia nutricional eficiente, pois melhora a digestão de nutrientes essenciais e reduz a ingestão de gorduras, sem comprometer o consumo de matéria seca pelos animais.

Palavras-chave: produção leiteira; processamento de soja; digestibilidade; consumo.