

**COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DO FARELO DE GLÚTEN DE MILHO,
GLÚTEN DE MILHO E DIFERENTES TIPOS DE GRÃOS SECOS DE
DESTILARIA, UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES**

Ariane Bezerra Da Silva (arianebsilva85@gmail.com)

Lucas Gabriel Batista Domiciano (domicianolucasb@gmail.com)

Evandro Da Silva Oliveira (evandro7256@gmail.com)

Thainara Araujo De Souza (thainaraaraujosouza4@gmail.com)

Yasmin Gonçalves Da Silva De Souza (yasmingoncalves12ss@gmail.com)

Sonel Gilles (sonelgilles@gmail.com)

Jaqueline Luiza Royer (jaqueline.royer123@gmail.com)

Cibeli De Almeida Pedrini (cibeli_almeida@hotmail.com)

Luiz Anschau (luiz_anschau@gmail.com)

Rafael Henrique De Tonissi E Buschinelli De Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)

Os coprodutos da indústria têm sido amplamente utilizados na alimentação de ruminantes devido ao seu potencial nutricional e à possibilidade de redução dos custos com alimentação. Dentre eles o farelo de glúten de milho (FGM), o glúten de milho (GM) e os grãos secos de destilaria (DDG) possuem uma composição bromatológica que pode variar em função do processo industrial empregado. O objetivo desse estudo é comparar a composição bromatológica

de diferentes coprodutos utilizados na alimentação animal visando identificar suas principais características nutricionais. Amostras de alimentos e sobras foram coletadas para posteriores análises de matéria seca (MS), cinzas (CZ), matéria orgânica (MO), proteína bruta (PB), extrato de etéreo (EE) e lignina (LIG), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), hemicelulose (HCEL), celulose (CEL), nitrogênio insolúvel em detergente neutro (NIDN), nitrogênio insolúvel em detergente ácido (NIDA), carboidratos totais (CHOt), carboidratos não fibrosos (CNF) e nutrientes digestíveis totais (NDT). As médias foram comparadas pelo teste de Tukey, adotando-se nível de significância de 5%. Todas as variáveis analisadas apresentaram efeito significativo ($P < 0,0001$). O GM apresentou os maiores teores de MO (98,62%), diferindo significativamente dos DDGs. O DDG-ID e o DDG-IP apresentaram os maiores teores de cinzas (5,89% e 5,64%, respectivamente), inferior apenas ao FGM (6,58%). O GM destacou-se com o maior teor de PB (67,38%), já os DDGs apresentaram grande variabilidade, sendo que o DDG-FS apresentou o maior valor (40,14%), seguido pelos DDG-IP (33,92%) e DDG-ID (30,57%). Os maiores teores de FDN foram observados no DDG-U (46,64%) e DDG-FS (46,43%), o segundo apresentou maior teor de FDA (19,47%) e lignina (5,95%), simultaneamente, foi encontrado um maior teor de EE (9,63%), diferindo significativamente de todos os outros alimentos. Em contrapartida, o GM apresentou os menores valores de FDN (11,04%), FDA (4,76%) e EE (0,70%). Os DDG-U, DDG-S, DDG-FS e FGM igualaram-se com os maiores teores de hemicelulose com média de 27,54%, contudo, para a celulose, apenas o GM apresentou valor inferior (3,51%). Foi observado que os maiores valores de NIDA (3,31%) e NIDN (4,47%) foram encontrados para o DDG-FS, além disso, os maiores teores de CHOt foram observados para FGM (69,33%) e o DDG-S (69,21%). Esses alimentos em conjunto com o DDG-ID apresentaram valores superiores de CNF. Em relação ao NDT, o GM foi superior com 97,69%, enquanto o DDG-FS (73,62%) e o DDG-U (73,48%) obtiveram os menores valores. Conclui-se que o GM se destaca como concentrado proteico-energético de alta qualidade, enquanto observa-se uma variação entre os tipos de DDG, o DDG-FS possui maior teor lipídico e proteico, mas é penalizado pela alta fração insolúvel e fibrosa, enquanto os DDG-ID e DDG-IP apresentam melhor valor energético.

Palavras-chave: características nutricionais; concentrados proteicos-energéticos; ddg.