

DESIDRATADO PROTEICO DE PESCADO NA ALIMENTAÇÃO DE FRANGOS DE CORTE: EFEITOS SOBRE O DESEMPENHO¹

Bruno Milhoreto Sponchiado², Natália dos Santos Bezerra³, Marcel Manente Boiago³.

¹ Vinculado ao projeto “Desidratado proteico de pescado na alimentação, desempenho, rendimento de carcaça e qualidade de carne de frangos de corte”

² Acadêmico (a) do Curso de Zootecnia – CEO – Bolsista PIBIC/CNPq

³ Mestre em Zootecnia – CEO

⁴ Orientador, Departamento de Zootecnia– CEO – marcel.boiago@udesc.br

Um problema que afeta a maioria dos entrepostos de peixes é a destinação dos resíduos de abate sem agressão ao meio ambiente. Com isso, um estudo de um novo ingrediente obtido da desidratação desses resíduos sem retirar o óleo foi realizado, com o objetivo de definir sua matriz nutricional, conhecer a digestibilidade e avaliar seus efeitos sobre o desempenho zootécnico, qualidade de carne, rendimento de carcaça e viabilidade econômica em frangos de corte. Para isso, foram realizados dois experimentos, sendo um ensaio metabólico aos 28 dias de idade com 40 frangos alojados em gaiolas metálicas e um ensaio de desempenho zootécnico de 1-42 dias de idade. No segundo experimento foram utilizados 900 frangos de corte Cobb 500 em um delineamento de blocos casualizados, com 5 tratamentos e 12 repetições, cada uma com 15 animais. Os tratamentos foram compostos de uma dieta referência, isenta do ingrediente estudado e os outros tratamentos com 10, 20, 30 e 40 % de inclusão do desidratado proteico de pescado (DPP) em substituição ao farelo de soja. Os dados obtidos foram submetidos à análise de variância (ANOVA) e posteriormente submetidos a análises de regressão polinomial. O desidratado proteico de pescado apresentou 84,4% de matéria seca, 31,06% de PB, 4496 Kcal/kg de energia bruta, coeficiente de digestibilidade da matéria seca de 55,01 %, do nitrogênio de 87%, e da matéria mineral de 81%. A energia metabolizável aparente foi de 4885 kcal/kg. O cálcio e fósforo apresentaram taxa de retenção de 78% e 87%, respectivamente e cálcio disponível foi de 1,56% e o fósforo disponível de 1,04%. Observou-se que o desidratado proteico de pescado melhora o desempenho das aves quando utilizado em até 20%, acima desse valor ocorreram perdas de desempenho. Para rendimento de carcaça e cortes foi observado um maior rendimento de pés com 40% inclusão de DPP. Na análise de custo de produção, o tratamento controle apresentou maior custo enquanto o tratamento com 40% de inclusão apresentou menor custo, porém com desempenho zootécnico inferior. O DPP se apresenta mais econômico que o farelo de soja, sendo uma solução para um problema ambiental e também um redutor de custos de produção.

Tabela 1. *Composição nutricional do desidratado proteico de pescado.*

| Nutriente | % |
|-----------------|-------|
| Matéria seca | 84,43 |
| Proteína bruta | 31,06 |
| Energia Bruta | 4496 |
| Cálcio | 2,00 |
| Fósforo | 1,20 |
| Matéria mineral | 9,14 |

Tabela 2. *Coefficiente de digestibilidade aparente (CDA) de nutrientes do desidratado proteico de pescado na alimentação de frangos de corte aos 28 dias.*

| Nutriente* | Unidade | |
|--------------------|---------|-------|
| CDA MS | % | 55,01 |
| CDA MN | % | 81,00 |
| PB digestível** | % | 27,02 |
| CDA Cálcio | % | 78,00 |
| Cálcio digestível | % | 1,56 |
| CDA Fósforo | % | 87,00 |
| Fósforo disponível | % | 1,04 |
| CDA Nitrogênio | % | 87,00 |
| EMA | kcal/kg | 4885 |
| EMAn | kcal/kg | 3547 |

Palavras-chave: Alimento Alternativo. Digestibilidade. Viabilidade Econômica.