

EXTRATO DE ARAÇÁ AFETA POSITIVAMENTE A DIGESTIBILIDADE DE NUTRIENTES DE LEITÕES NA FASE DE CRECHE¹

Tatiane Lemes Esposito², Sofia Contini³, Maria Eduarda de Costa⁴, Mathias Sunyé Netto⁵, Rafael Rofino⁵, Anieli Pinto Kempka⁶, Aleksandro Schafer da Silva⁷, Diovani Paiano^{7,8}

¹ Vinculado ao projeto “Fitogênicos da família *myrtaceae* como melhoradores de desempenho e saúde de não ruminantes”.

² Acadêmico (a) do Curso de Zootecnia – CEO - Bolsista PIBIC/AF.

³ Acadêmico (a) do Curso de Zootecnia – CEO – Bolsista PIBIC/CNPq.

⁴ Acadêmico (a) do Curso de Zootecnia – CEO – Bolsista PROBIC/UDESC.

⁵ Curso de Mestrado em Zootecnia – CEO.

⁶ Professor do Departamento de Engenharia de Alimentos e Química – CEO.

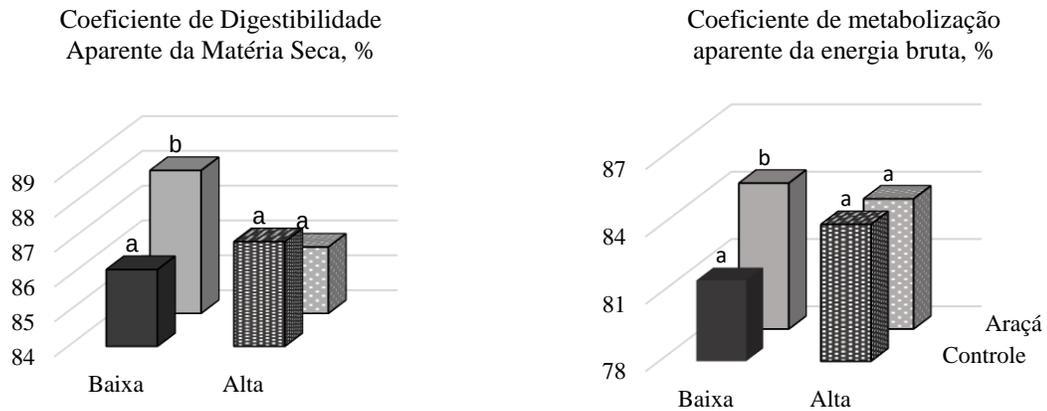
⁷ Professor do Departamento e Mestrado em Zootecnia – CEO.

⁸ Orientador(a), Departamento de Zootecnia – CEO – diovani.paiano@udesc.br.

Nas últimas décadas a comunidade científica tem empenhado esforços no sentido de promover uma produção animal mais natural, levando a alteração de padrões de produção como a redução/banimento de aditivos promotores de crescimento. Nesse contexto, os extratos vegetais podem ser uma opção na substituição dos aditivos promotores convencionais. Algumas plantas possuem propriedades antimicrobianas, anti-inflamatórias, antioxidantes que resulta em melhora no metabolismo animal com isso podem proporcionar benefícios aos animais de produção. O efeito antimicrobiano dos vegetais está relacionado com a alteração da permeabilidade e integridade da membrana celular bacteriana o que pode ser benéfico quando utilizado como aditivo. Dessa forma, a hipótese com a realização do presente trabalho foi que o uso de extratos vegetais, promoveriam efeitos positivos na digestibilidade de nutrientes em rações com menor ou maior uso de ingredientes de alta tecnologia. Na formulação das rações de maior tecnologia foi estabelecido o mínimo de 2% de farinha de bolacha e 10% de milho pré-gelatinizado além de ingredientes como milho moído, farelo de soja, calcário, sal, aminoácidos industriais, óleo, suplementos, entre outros. Esses ingredientes foram adicionados para atender às exigências nutricionais estabelecidas e garantir que as dietas (alta e baixa) fossem isonutritivas. Com isso, o objetivo com a realização deste estudo foi avaliar os efeitos do uso de extrato aquoso de araçá (300 mg/kg) em dietas de baixo ou alto valor sobre os coeficientes de digestibilidade e metabolização da matéria orgânica, matéria seca, energia e proteína bruta. O trabalho foi realizado na fazenda Experimental da UDESC Oeste (FECEO), localizada no município de Guatambu- SC. Para o trabalho foi adotado um delineamento em esquema fatorial 2*2 (com 2 tipos de ração e com ou sem uso de extrato). Os leitões foram alojados em gaiolas metabólicas Tipo Pekas com 5 repetições/tratamento. Os leitões foram submetidos a 7 dias de adaptação seguidos de 5 dias de coleta total de excretas. O material coletado foi processado e analisado os teores de matéria seca (MS), matéria orgânica (MO), Proteína Bruta (PB) e energia bruta (EB). Com os quantitativos ingeridos e excretados e a respectiva composição foram calculados os coeficientes de digestibilidade e metabolização aparentes. Os coeficientes de digestibilidade aparente da MO e EB não foram influenciados pelos tratamentos estudados. Houve interação entre os fatores (ração e extrato) para o coeficiente de digestibilidade aparente da MS e para o coeficiente de metabolização da EB, com melhores coeficientes com o uso do extrato nas rações de menor valor (Fig. 01). O uso do extrato melhorou o coeficiente de digestibilidade da proteína e as rações de maior custo apresentaram os piores coeficientes de metabolização da

proteína bruta. O uso de extrato de araçá melhorou a digestibilidade da MS e a metabolização da energia nas dietas de baixo custo e melhorou o coeficiente de digestibilidade da proteína.

Figura 1. Coeficiente de digestibilidade de leitões recebendo dietas de baixo ou alto valor comercial com ou sem uso de extrato de araçá e dietas com e sem extrato de gabioba (300 ppm).



Palavras-chave: aditivos alternativos, antioxidantes, extratos vegetais, suínos.