

E. Ciências Agrárias - 6. Zootecnia - 4. Produção Animal

EFEITO DOS NÍVEIS DE URÉIA SOBRE O TEOR DE PROTEÍNA BRUTA DE RESTOS CULTURAIS DE ABACAXI (*Ananas comosus* Merrill) AMONIZADO

Carina Anunciação dos Santos Dias ¹

Soraya Maria Palma Luz Jaeger ²

Daiane Lago Novais ¹

Cláudia de Souza Santos ³

João Albany Costa ⁴

1. Estudante de graduação do CCAAB/UFRB. Bolsista PIBIC/CNPq
2. Professora do CCAAB/UFRB. Orientadora PIBIC
3. Mestranda do Programa de Pós-Graduação em Ciência Animal/UFRB
4. Professor da UFRB

INTRODUÇÃO:

Os restos culturais do abacaxi (*Ananas comosus* Merrill) são uma potencial fonte de forragem para ruminantes nos locais onde a fruta é cultivada. Quando dessecado, o resíduo recebe o nome de feno de abacaxi, apresentando boa palatabilidade, elevados teores de fibra, e baixo teor de proteína bruta (equivalente a 4%), sendo considerado uma fonte de energia para ruminantes. Uma das alternativas para elevar o valor protéico de restos culturais fibrosos é o tratamento destes com uréia, a exemplo da amonização, que além de ser uma tecnologia simples, pode promover o incremento da digestibilidade da parede celular além de elevar o teor de nitrogênio total do alimento. O presente estudo objetivou a avaliação do efeito dos níveis de adição de uréia sobre o teor de proteína bruta de restos culturais de abacaxi amonizado em quatro períodos.

METODOLOGIA:

Para a realização da amonização, o feno de abacaxi foi distribuído em sacos de polietileno preto (3 kg cada), e adicionado de solução de uréia nas concentrações de 0, 2, 4, 6 e 8%, da matéria seca. Nos períodos de 0, 2, 4 e 6 semanas após a adição da uréia, os sacos foram abertos, permanecendo assim por 24 horas para então serem coletadas as amostras para determinação de matéria seca e proteína bruta de acordo com métodos descritos pela AOAC (1990). O delineamento experimental foi inteiramente casualizado, com 20 tratamentos e 3 repetições, em esquema fatorial 5 x 4 (cinco concentrações de uréia, quatro períodos de amonização).

RESULTADOS:

A equação estimada do efeito dos níveis de uréia sobre os teores de proteína bruta (PB) descreve uma curva quadrática para as semanas 0 e 2. Demonstrando uma redução nos teores de PB quando as doses foram superiores a 7,1 e 7,3 respectivamente (valores máximos estimados por derivação). Este fato pode ser atribuído ao período em que o material ficou armazenado, não havendo tempo suficiente para o desenvolvimento e multiplicação das bactérias que iriam produzir a proteína microbiana, ocorrendo assim perdas por volatilização. Observou-se que na semana 4 e 6 os teores médios de PB aumentaram linearmente em função da aplicação de níveis crescentes de uréia, sendo que o tratamento com a maior dose de uréia (8% com base na MS) resultou em 17% de PB.

CONCLUSÃO:

A amonização pode promover incremento de mais de 100% do teor de proteína bruta do feno de abacaxi,

elevando o valor nutricional deste alimento para ruminantes. Porém, para a determinação do nível ótimo de adição de uréia, é necessário conhecer os efeitos da amonização sobre a digestibilidade da matéria seca e dos demais

Palavras-chave: amonização, restolhos, ruminantes.