

COMPOSIÇÃO BROMATOLÓGICA DE COPRODUTOS DO BARU

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021

ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

SILVA; Nino Bruno dos Santos¹, RIBEIRO; Marinaldo Divino², PESSOA; Camila Emereciana³, FONSECA; Angela Aparecida da⁴

RESUMO

O baru (*Dipteryx alata*), espécie nativa do Cerrado, pode ser encontrado nos estados de Goiás, Minas Gerais, Mato Grosso, Mato Grosso do Sul e São Paulo. A região do Cerrado corresponde a 24,4% da superfície do território nacional e detém 35% do rebanho bovino nacional. Neste contexto, há forte preocupação da comunidade científica sobre a sustentabilidade dos sistemas de produção nessa região. A atividade pecuária regional tem evoluído do modelo tradicional de produção para outro mais competitivo, exigindo das instituições de pesquisa e desenvolvimento, agências de fomento, assistência técnica e extensão rural soluções mais ágeis para se obter maior produção de forma sustentável, bem como a otimização dos custos. Desta forma, o uso de subprodutos oriundos das indústrias locais na alimentação de animais passa a ter grande importância, visto que além de fomentarem o uso de produtos nativos da região ainda contribuem para a diminuição da poluição ocasionada pelos rejeitos da indústria. No processo de extração do óleo do baru se gera uma grande quantidade de resíduos que demandam destinação correta para evitar poluição ambiental. Sendo assim, objetivou-se com esse trabalho realizar a caracterização bromatológica dos componentes do fruto do baru: polpa, torta e óleo para avaliar sua viabilidade de uso na alimentação de animais ruminantes. Para tanto, foram determinadas as concentrações de matéria seca e nutrientes, de acordo com as técnicas metodológicas descritas no Compêndio Brasileiro de Alimentação Animal, 2017. Os valores médios observados para polpa de baru referente à MS, PB, EE, FDN, FDA NIDA, NIDN, MM, cálcio, fósforo, magnésio, sódio, potássio, cobre, ferro manganês, zinco, cobalto e selênio, foram: 92,73%, 4,91%, 3,00%, 12,44%, 9,07%, 12,77%, 17,32%, 3,20%, 0,21%, 0,11%, 0,06%, 13,83mg/kg, 0,68mg/kg, 6,76mg/kg, 120,01mg/kg, 47,49mg/kg, 15,85mg/kg, <3,00mg/kg, 0,06mg/kg, respectivamente. Na mesma sequência, os valores médios da torta de baru foram 92,91%, 33,72%, 12,39%, 8,10%, 6,23%, 0,96%, 4,75%, 4,10%, 0,21%, 0,50%, 0,24%, 13,71mg/kg, 1,30 mg/kg, 23,60 mg/kg, 87,78 mg/kg, 136,56 mg/kg, 68,14 mg/kg, <3,00 mg/kg, 0,07 mg/kg. Já a composição bromatológica do óleo de baru em termos de MS, EE, cálcio, fósforo, sódio, potássio, cobre, ferro manganês, zinco, cobalto e selênio foram 99,91%, 99,42%, 6,79mg/kg, <0,05mg/kg, 9,71mg/kg, 7,97mg/kg, <2,00mg/kg, <3,00mg/kg, <3,00mg/kg, 0,06mg/kg, respectivamente. Com base nesses resultados, observa-se que os componentes do fruto do baru (polpa, torta e óleo), apresenta característica bromatológica adequada para uso como ingrediente alternativo na alimentação de ruminantes nas categorias de alimento concentrado energético ou basal (com menos de 18% de fibra e menos de 20% de PB), para a polpa e óleo, e alimento proteico (com mais de 20% de PB), para a torta. Entretanto, tornam-se necessárias avaliações *in vivo*, principalmente em relação à digestibilidade, para avaliar o potencial de aproveitamento desses nutrientes pelos animais ruminantes, bem como alterar a rota de destinação dos resíduos para serem fontes de alimentos com valor agregado para os animais.

PALAVRAS-CHAVE: Bovinocultura de leite, cerrado, óleo, polpa, torta

¹ Doutorando em Zootecnia - UFG, nbzootec@hotmail.com

² Professor do DZO - UFG, mdr7@ufg.br

³ Engenheira de Alimentos - Empresa SOUL, camilapessoa.cp@hotmail.com

⁴ Doutoranda em Zootecnia - UFG, angelaapfonseca@hotmail.com