

# COMPOSIÇÃO QUÍMICA DE DIFERENTES SUBPRODUTOS DO BABAÇU

30º Zootec, 1ª edição, de 10/05/2021 a 14/05/2021  
ISBN dos Anais: 978-65-89908-12-8

**BANDEIRA; DANRLEY MARTINS<sup>1</sup>, PORTELA; Ygor Nascimento Portela<sup>2</sup>, VERAS; Sabrina Santos<sup>3</sup>, SÁ;  
Cledson Gomes de Sá<sup>4</sup>, FERREIRA; Daniele de Jesus Ferreira<sup>5</sup>**

## RESUMO

A inclusão de subprodutos e co-produtos em dieta de ruminantes, buscando reduzir os custos, com a substituição destes pelos concentrados tradicionais, vem sendo amplamente explorada. Além da importância nutricional, a retirada desses possíveis poluentes, reduz os impactos ao meio ambiente. O fruto do babaçu, tem em sua constituição quatro divisões, epicarpo (11%), mesocarpo (23%), endocarpo (59%) e as amêndoas (7%). No processo de industrialização do babaçu para a obtenção do óleo, são gerados vários subprodutos. Contudo, para utilização de subprodutos na alimentação animal, deve-se realizar análises da composição química, para a determinação das frações constituintes do alimento, e assim ser o ponto de partida para a formulação e balanceamento das rações. Desta forma, se torna importante avaliar a composição química e dos subprodutos do babaçu. O delineamento foi inteiramente casualizado (DIC), utilizando como tratamentos quatro subprodutos do babaçu (torta, grumo, farinha fina e farinha 95 micras) em cinco repetições. As amostras de subprodutos foram submetidas à pré-secagem por 72 horas, em estufa de ventilação forçada a  $60\pm5^{\circ}\text{C}$  e, posteriormente, processadas em moinho de facas com peneira de 1 mm para a determinação dos teores de matéria seca (MS), proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), matéria mineral (MM), fibra em detergente neutro (FDN), fibra em detergente ácido (FDA), matéria orgânica (MO), fibra em detergente neutro corrigida para cinzas e proteína (FDNcp), fibra em detergente ácido corrigida para proteína (FDAp), lignina (LIG), celulose (CEL), carboidratos totais (CT), carboidratos não-fibrosos (CNF) e nutrientes digestíveis totais (NDT). Os resultados foram comparados utilizando o teste de Tukey ao nível de 5%, usando o procedimento MIXED do SAS. Houve variação significativa ( $P\geq0,05$ ) nos teores de todos os nutrientes entre os subprodutos do babaçu, exceto para hemicelulose (HEM). O conteúdo de MS foi maior para o grumo do que para farinha 95 micras, torta e farinha fina. A MM variou de 18,77 g/kg para 41,84 g/kg, com maiores diferenças observadas entre torta e grumo. O teor de PB foi mais alto na torta do que para farinha fina, farinha 95 micras e grumo. A FDNcp e FDAp foram superiores para torta e farinha em relação a farinha 95 micras e grumo. Não houve diferença significativa ( $P\geq0,05$ ) para o conteúdo de HEM entre os subprodutos do babaçu. A CEL foi maior para torta e farinha fina em relação a farinha 95 micras e grumo. O conteúdo de LIG variou de 60,87 g/kg para 168,01 g/kg, com maiores diferenças observadas entre farinha fina e grumo. O EE variou de 4,88 g/kg para 242,6 g/kg, com teores mais altos para farinha fina, seguido de grumo, torta e farinha 95 micras. O conteúdo de CT e CNF foi superior na farinha 95 micras e grumo e inferior na torta e farinha fina. O teor NDT foi maior para farinha 95 micras, seguido de farinha fina, grumo e torta. A torta do babaçu apresenta a melhor composição química entre os subprodutos avaliados.

**PALAVRAS-CHAVE:** Nutrição e produção de ruminantes, alternativo, concentrados, matéria seca

<sup>1</sup> Pós-graduando - UFMA, danrleymartins12@gmail.com

<sup>2</sup> Pós-graduado - UFMA, ygorportela31@gmail.com

<sup>3</sup> Graduanda em zootecnia - UFMA, sabrinaveras@hotmail.com

<sup>4</sup> Pós-graduando - UFMA, cledsongom@gmail.com

<sup>5</sup> Professora Doutora - UFMA, dany\_dosanjos@yahoo.com.br