

Luiz Eduardo Lima de Freitas

Digestibilidade de ingredientes proteicos para juvenis de tambaqui (*Colossoma macropomum*)

Autor(es):

Ana Paula Oeda Rodrigues (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Pesca e Aquicultura)*), Luiz Eduardo Lima de Freitas (*Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária (Embrapa Pesca e Aquicultura)*)

Resumo do Tema:

O tambaqui, *Colossoma macropomum*, é uma espécie de peixe de grande importância para a aquicultura na América Latina. Este trabalho determinou os coeficientes de digestibilidade aparente (CDAs) da proteína, energia e aminoácidos de oito ingredientes proteicos para juvenis de tambaqui (69 g). As dietas experimentais extrusadas foram compostas por 69,9% da dieta referência, 0,1% de óxido de ítrio e 30% dos seguintes ingredientes testes: farinha de resíduo de peixe, farinha de vísceras de frango, farinha de penas hidrolisadas, farinha de sangue, farelo de soja, concentrado proteico de soja, glúten de milho e farelo de glúten de milho. O delineamento experimental foi em blocos inteiramente ao acaso, com quatro blocos no tempo (uma repetição por bloco). As fezes foram coletadas por sedimentação, em tanques cilíndrico-cônicos. Todos os ingredientes testados apresentaram CDAs da proteína acima de 90%, exceto a farinha de penas hidrolisadas. Glúten de milho, farelo de soja e concentrado proteico de soja apresentaram maior digestibilidade proteica (97%-98%) em relação aos demais ingredientes; o contrário sendo observado para a farinha de penas (77%) ($p < 0.05$). Os CDAs da energia apresentaram grande variação entre os ingredientes (56-95%). Os menores CDAs foram observados para farelo de glúten de milho, farelo de soja e farinha de sangue (56%-69%), ao passo que farinha de vísceras de frango, glúten de milho, farinha de resíduo de peixe e farinha de penas exibiram os maiores CDAs (89%-95%) ($p < 0.05$). A digestibilidade de aminoácidos essenciais foi superior a 90% para todos os ingredientes testados, com exceção da farinha de penas hidrolisadas, cuja digestibilidade média de aminoácidos essenciais foi igual a 82%. De uma forma geral, maiores CDAs foram obtidos para farelo de soja, concentrado proteico de soja, glúten de milho e farinha de vísceras de frango, enquanto valores intermediários foram observados para a farinha de resíduo de peixe, farinha de sangue e farelo de glúten de milho ($p < 0.05$). Lisina, metionina e triptofano foram os aminoácidos mais limitantes nos ingredientes testados. Farelo de soja, concentrado proteico de soja, glúten de milho, farinha de resíduo de peixe e farinha de vísceras de frango apresentaram elevados CDAs para proteína, energia e aminoácidos, o que demonstra seu alto potencial de utilização em dietas para o tambaqui. Farinha de sangue, farinha de penas hidrolisadas e farelo de glúten de milho exibiram digestibilidade intermediária e sua inclusão em dietas para a espécie deve considerar seus respectivos desbalanços em alguns aminoácidos essenciais.