

Digestibilidade de ingredientes convencionais para tilápia-do-nilo

Yãna Silva Pereira da Mata^(1,5), Leonardo Henrique Bezerra⁽²⁾, Natalia Alvarenga da Silva⁽²⁾, Luis Antônio Kioshi Aoki Inoue⁽³⁾, Laurindo André Rodrigues⁽³⁾, Erika do Carmo Ota⁽⁴⁾, Paula Martins de Moraes⁽¹⁾ e Tarcila Souza de Castro Silva⁽³⁾

⁽¹⁾Bolsista do CNPq - Brasil, Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados, MS. ⁽²⁾Estagiários, Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados, MS. ⁽³⁾Pesquisadores, Embrapa Agropecuária Oeste, Dourados, MS. ⁽⁴⁾Bolsista, Dourados, MS. ⁽⁵⁾yanasilva02@gmail.com

Resumo – A piscicultura tem crescido muito no Brasil, principalmente na criação de tilápias, ocupando a quarta maior posição mundial. Com o aumento da produção, surge a preocupação ambiental e a busca pela eficiência alimentar. Assim, o objetivo deste trabalho foi determinar a digestibilidade de ingredientes convencionais em tilápias-do-nilo. O experimento foi realizado na Embrapa Agropecuária Oeste, no Laboratório de Piscicultura, em condições controladas de qualidade de água, durante duas fases (127,64 e 454,6 g). Utilizou-se nove rações: uma referência e oito com 80% da ração referência, e 20% dos ingredientes testes: milho, quirera de arroz, farelos de trigo e de soja e farinhas de sangue, de carne e ossos, de vísceras de aves e de peixe. O delineamento foi inteiramente casualizado, com medidas iguais no tempo, com três repetições. Cada tanque continha 15 tilápias, alimentadas três vezes ao dia até à saciedade. Eas foram adaptadas às rações durante 10 dias, com período de coleta de 5 dias. Após 30 minutos da última alimentação, fez-se a limpeza no tanque e o tubo coletor foi acoplado e imerso em gelo para coletar as fezes por sedimentação. No dia seguinte, antes da primeira alimentação, os coletores foram retirados, drenando-se o excesso de água, e os níveis de fezes foram medidos; as quais foram armazenadas e congeladas. Amostras para análises de aminoácidos (200 g por tratamento) estão sendo secas em liofilizador por 72 horas e o restante em estufa de ventilação forçada de ar a 5 °C, por 72 horas, para determinação da matéria seca.

Termos para indexação: *Oreochromis niloticus*, eficiência alimentar, piscicultura.