



ÁCIDOS GRAXOS DO CONTEÚDO CECAL DE COELHOS ALIMENTADOS COM RAÇÃO CONTENDO QUITOSANA

PENA, Tacyana Rigo¹ (tacyanapena08@gmail.com); **VENTURA, Arlene Sobrinho²** (arlenesventura@gmail.com); **CARDOSO, Cláudia Andrea Lima³** (claudiacardosouems1@gmail.com); **GABRIEL, Andrea Maria de Araújo⁴** (andreagabriel@ufgd.edu.br); **GANDRA, Jefferson Rodrigues⁴** (jerffersongandra@ufgd.edu.br)

¹Discente do Curso de Zootecnia da UFGD e Bolsista de INIC;

²Discente do Programa de Pós-graduação em Ciência Animal da UFMS;

³Docente da UEMS

⁴Docente da UFGD.

O coelho é classificado como animal monogástrico herbívoro. O seu sistema digestivo é adaptado para fermentação da parede celular vegetal graças à importante microbiota existente no trato gastrointestinal. Desta forma, o coelho consegue aumentar a eficiência digestiva de dietas fibrosas. Assim objetivou-se verificar o efeito da inclusão de quitosana na ração de coelhos sobre o perfil de ácidos graxos do conteúdo cecal. O experimento foi conduzido na Fazenda Experimental de Ciências Agrárias (FAECA) da UFGD, utilizando 24 coelhos da raça Nova Zelândia com 45 dias de idade, distribuídos aleatoriamente a três tratamentos com oito repetições. Os tratamentos consistiram do fornecimento de uma ração testemunha, sem adição de quitosana, e duas rações contendo 2000mg/kg de MS e 4000mg/Kg de MS de quitosana. O experimento teve duração de 60 dias, sendo dividido em quatro períodos de 15 dias. Findado este período os animais foram eutanasiados (CEUA/UFGD, protocolo de nº 22/2017) e no abate foi efetuada a pesagem do conteúdo cecal. Esse material foi identificado e colocado em estufa de pré-secagem, após secos foram moídos e amostras foram separadas para a avaliação do perfil de ácidos graxos em cromatografia gasosa de alta resolução. Para tal utilizou-se do cromatógrafo a gás, equipado com coluna capilar SP-2560 de 100 m de comprimento e diâmetro de 0,25 mm, acoplado a um detector de ionização de chama. A temperatura foi programada para iniciar em 130° C e foi mantida assim por um minuto, quando foi elevada a 170°C a 6,5°C/minuto. Posteriormente, outra elevação de 170 a 215°C foi realizada a 2,75°C/minuto e a temperatura foi mantida por 12 minutos. Finalmente, uma última elevação foi realizada de 215° para 230°C a 40°C/minuto. As temperaturas do injetor e detector foram de 270 e 280°C, respectivamente, e as amostras de 0,3 mL foram injetadas em modo “split” utilizando-se hidrogênio como gás carreador. A identificação dos ésteres metílicos de ácidos graxos foi realizada por comparação com os tempos de retenção e as concentrações dos ácidos graxos de padrões autênticos SIGMA – (fatty acid methyl esters mixtures 189-19), metilados e eluídos nas mesmas condições. Os dados obtidos foram submetidos a análise de regressão. Quando comparados a ração controle, a ração suplementada com diferentes concentrações de quitosana não alterou significativamente os teores dos ácidos graxos mirístico, palmítico, palmitoleico, esteárico, oleico, linoleico, linolênico, araquidônico, eicosanoico, berínico, erucisco, Σ saturados, Σ insaturados, Σ monoinsaturados, Σ poli-insaturados no conteúdo cecal. No entanto sabe-se que o tipo e quantidade de alimento ingerido possui forte influência sobre a taxa fermentativa cecal, contudo no presente estudo os níveis de suplementação de quitosana não foram capazes de influenciar significativamente o perfil de ácidos graxos do conteúdo cecal.

Palavras-chave: Suplementação, cecotrofo, aditivo, monogástrico

Agradecimentos: À UFGD pela concessão de bolsas de Iniciação Científica