

**DEGRADABILIDADE IN SITU DE COPRODUTOS DA INDUSTRIA
SUCROALCOLEIRA UTILIZADOS NA ALIMENTAÇÃO DE BOVINOS.**

Luiz Miguel Anschau (lmiguelanschau@gmail.com)

Beatriz De Assis Machado (bia_7q@hotmail.com)

Rafael Henrique De Tonissi E Buschinelli De Goes (rafaelgoes@ufgd.edu.br)

Douglas Gabriel Anschau (douglasanschau94@hotmail.com)

Fernanda Naiara Fogaça Da Cruz (fogaça.fernandaa@gmail.com)

Luana Batista Lopes (lublopes1@gmail.com)

Os coprodutos gerados nas indústrias sucroalcooleiras se apresentam como alternativas para o uso na nutrição animal, com o intuito de reduzir custos na alimentação e utilizar o excesso de subprodutos gerados. O objetivo do trabalho foi avaliar a degradabilidade “in situ” da levedura e do bagaço de cana. Os saquinhos de TNT (5x5cm) foram introduzidos diretamente no rúmen, em ordem decrescente nos tempos de 192, 96, 48, 24, 12, 6, 3 e 0 h, em duplicatas por animal e tempo de incubação. Para a estimativa dos parâmetros cinéticos da matéria seca (MS) e fibra em detergente neutro (FDN) foi utilizado o modelo assintótico de primeira ordem $DP = a + b(1 - e^{-ct})$. Onde DP=degradabilidade potencial; a=fração solúvel; b=fração potencialmente degradável da fração insolúvel; c=taxa de degradação da fração b; t= tempo de incubação em horas. Os valores encontrados para os parâmetros de degradação da matéria seca foram superiores para a levedura (fração b = 80,76%), o que está relacionado, a maior solubilidade apresentada por este alimento (fração a = 16,36%). Já a baixa degradação da matéria seca apresentada pelo bagaço de cana está relacionada com o maior teor de fibra, pois um alimento mais fibroso é menos acessível aos microrganismos por conta da alta resistência, ocasionando assim baixa degradação. Quando se compara as curvas dos dois subprodutos, tem-se que o bagaço obteve menor degradação durante os diferentes tempos de incubação, chegando até a 40% de degradabilidade potencial. Já a levedura, apresentou uma curva maior, atingindo uma porcentagem em torno de 90%. Em relação aos parâmetros cinéticos de degradação in situ da FDN, a levedura apresentou uma alta solubilidade comparado ao bagaço de cana, com valores elevados sendo de 75,97 % de fração solúvel, enquanto que o bagaço apresentou somente 1,87%, o que faz este alimento ter uma alta fração indigestível, que foi de 56,08 %, enquanto que o da levedura foi de 1,30%, a maior solubilidade do alimento acarreta em uma maior taxa de degradação. Este comportamento de alta degradabilidade da FDN para levedura está relacionado com o baixo conteúdo fibroso do alimento, pois a levedura como

citado anteriormente apresentou um teor de 39,90%, o que facilita o acesso dos microrganismos a este alimento, ocasionando assim uma maior taxa de degradação. A degradabilidade tanto da matéria seca como da FDN foi maior na levedura em todos os períodos de incubação, o que está relacionado ao conteúdo fibroso do alimento.

AGRADECIMENTOS: À UFGD, FUNDECT-MS e CNPq pelo apoio a pesquisa e ao grupo de pesquisa em Nutrição de Ruminantes – NERU.