

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

ANÁLISE BROMATOLÓGICA DE ALIMENTOS CONCENTRADOS E VOLUMOSOS, COMO METODOLOGIA DIDÁTICA PARA O CURSO DE ZOOTECNIA.

Nicolas Nunes Viero (nicolasviero2@gmail.com)

*Lucas Gabriel Batista Domiciano
(lucas.domiciano480@academico.ufgd.edu.br)*

Maria Eduarda Malaquias Dias (eduardamalaquias2003@gmail.com)

Emilly Zancanaro (zancanaro.emilly@hotmail.com)

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

Gleice Kélen Rodrigues da Silva (kelenrodriguesdasilvag@gmail.com)

A alimentação animal representa a maior parcela de custo de produção de produtos de origem animal; com isso a escolha de ingredientes, a serem utilizados durante a formulação de rações, é determinante para o processo de produção, a custos inferiores. A bromatologia de alimentos desempenha um papel fundamental na produção animal. Ela permite a formulação de dietas equilibradas, influenciando o crescimento, saúde e eficiência alimentar dos animais. Além disso, contribui para a qualidade dos produtos finais, a prevenção de problemas de saúde, a sustentabilidade e a economia agrícola. Em resumo, a bromatologia é essencial para garantir uma produção animal bem-sucedida e sustentável. O conhecimento das características nutricionais dos alimentos a serem utilizados pode refletir em produtos com diferentes valores agregados, que poderiam auxiliar ou dificultar o comércio deste. A disciplina de Alimentos e Alimentação, é um componente didático obrigatório do curso de Zootecnia da Universidade Federal da Grande Dourados, que tem como objetivo proporcionar aos acadêmicos conhecer os alimentos existentes e utilizados na alimentação animal, bem como seu valor nutritivo, toxidez,

IX ENEPEX/ XIII EPEX-UEMS E XVII ENEPE-UFGD

métodos de análise, limite de utilização e controle de qualidade, que atendam às diferentes necessidades das diferentes espécies de interesse zootécnico. Nas aulas práticas desenvolvidas no Laboratório de Nutrição Animal, foram escolhidos os alimentos milho, grão; sorgo, silagem; resíduo de cervejaria (RC) e feno de gramínea (*Cynodon*). As amostras passaram pelo processo de moagem, com moagem grossa e fina, utilizando moinhos de facas, posteriormente foram realizadas as análises de pré-secagem (ASA - estufa de ventilação forçada, 65°C); secagem definitiva (ASE- estufa de secagem, 110°C - 16h); matéria seca (ASE*ASA); cinzas (CZ, Mufla – 550°C); extrato etéreo (EE - Soxlet); proteína bruta (PB - Kjeldhal) e fibra em detergente neutro (FDN) e ácido (FDA), pelo método da autoclave. O feno apresentou valores de MS (83,97%); PB (26,87%); CZ (6,48%); FDN e FDA (59,21 e 31,32%). O RC apresentou 40,44%; 11,98%; 2,46%, para FDN, FDA e CZ, respectivamente; e valores de 90,76% de MS com 9,24% de umidade. O grão de milho apresentou teores de 7,79% de PB. A silagem de sorgo apresentou valores médios de 32,26%, para a MS, e teores de FDN de 62,9%. O conhecimento da composição bromatológica dos alimentos permite o controle de qualidade dos ingredientes, bem como o melhor balanceamento de rações

Agradecimento: MEC/PET; UFGD, CNPq e FUNDECT-MS.