

PESQUISA/INICIAÇÃO CIENTÍFICA - PESQUISA/ INICIAÇÃO CIENTÍFICA

**DIGESTIBILIDADE EM GALINHAS POEDEIRAS ALIMENTADAS COM
FONTES LIPÍDICAS E CONTENDO POLIFENÓIS NA DIETA.**

Maria Eduarda Satake Nunes (eduardasatake@gmail.com)

Felipe Cardoso Serpa (felipecserpa@gmail.com)

Debora Duarte Moraleco (deboramoraleco@outlook.com)

Flávia Izabela Torres Da Costa (flavia.torres.costa@escola.pr.gov.br)

Maria Fernanda De Castro Burbarelli (fariakita@gmail.com)

Rodrigo Garófallo Garcia (rodrigogarcia@ufgd.edu.br)

A digestibilidade dos nutrientes é um dos pilares para a formulação de dietas eficazes na avicultura, garantindo que as aves absorvam de forma otimizada os componentes essenciais para seu crescimento e produção. O conhecimento sobre a capacidade de digestão de diferentes ingredientes, em dietas com fontes lipídicas alternativas e aditivos, é fundamental para maximizar a eficiência alimentar e, consequentemente, a saúde e o desempenho dos animais. Sendo assim, objetivou-se com esse estudo avaliar o uso de polifenóis na dieta de galinhas poedeiras combinados ou não com diferentes fontes lipídicas e seus efeitos sobre a digestibilidade. O experimento foi conduzido no aviário de postura da Faculdade de Ciências Agrárias da Universidade Federal da Grande Dourados, com duração de 112 dias experimentais, divididos em quatro períodos de 28 dias. Foram utilizadas 300 galinhas da linhagem Hisex White, no pico de postura (± 20 semanas de idade), distribuídas em um delineamento inteiramente casualizado com arranjo fatorial 3x2, consistindo em

três fontes lipídicas (óleo de soja, gordura de aves e óleo de peixe) com e sem a adição do antioxidante composto de polifenóis (Silvafeed® ATX). Foram utilizados seis tratamentos, com 10 repetições de cinco aves cada. O ensaio de digestibilidade consistiu na coleta total de fezes, iniciada após um período de adaptação de 4 dias após o segundo período experimental, seguido de 5 dias de coleta. As amostras foram armazenadas a -18°C e, posteriormente, analisadas bromatologicamente quanto às concentrações de proteína bruta, matéria seca, matéria mineral e extrato etéreo, permitindo o cálculo do coeficiente de digestibilidade de cada nutriente. Os dados foram analisados utilizando o procedimento MIXED do SAS, e a média comparada ao teste de Tukey a 5% de significância. Houve interações significativas entre as diferentes fontes lipídicas e a adição do ATX no coeficiente de digestibilidade da matéria mineral onde dentre os tratamentos com ATX, a inclusão do óleo de peixe, apresentou o maior coeficiente de digestibilidade em relação as demais fontes (73,17A, $P = 0,0168$). As demais variáveis não apresentaram resultados significativos. Portanto, a interação entre o antioxidante (ATX) e as fontes lipídicas tem um impacto significativo na digestibilidade da matéria mineral. Especificamente, a combinação de óleo de peixe com a inclusão do antioxidante ATX se mostrou a mais eficaz para otimizar a digestibilidade deste nutriente. Por outro lado, a digestibilidade dos outros nutrientes avaliados não foi influenciada por nenhum dos tratamentos.

Agradecimentos: Agradecemos a FUNDECT pela concessão da bolsa de Iniciação Científica

Palavras-chave: poedeiras comerciais; energia da dieta; digestibilidade.