



Título: Digestibilidade aparente de ingredientes convencionais e alternativos por juvenis de tambacu

Autor apresentador: Alvaro José de Almeida Bicudo

Autores: Thiago André Tavares de Araújo, Luís Gustavo Tavares Braga, William Cristiane Teles Tonini, Hamilton Hisano

Determinou-se os coeficientes de digestibilidade aparente (CDA) da matéria seca (MS), proteína bruta (PB) e energia bruta (EB) na farinha de resíduo de feijão comum (RFC), farelo de algodão (ALG), milho (MIL), farelo de algaroba (FA), farinha de resíduo de macarrão (MAC), farelo de soja (FS) e farelo de trigo (FT) para o híbrido tambacu (*Colossoma macropomum* x *Piaractus mesopotamicus*). Foram utilizadas uma dieta referencia (REF) e sete dietas-teste (consistindo de 70% DR e 30% do ingrediente avaliado) com 0,1% de óxido de cromo como marcador inerte. Os juvenis de tambacu ($17,6 \pm 2,1$ g) foram estocados em gaiolas plásticas (60L) e alimentados até a aparente saciedade, quatro vezes ao dia. A digestibilidade aparente da MS e EB dos ingredientes diminuiu com o aumento do conteúdo de fibra dos ingredientes, variando de 27-90% para MS e 40,2-93,3% para EB. A digestibilidade aparente da PB variou de 26,7-97,3% e 66,3-90,3% para as fontes energéticas e proteicas, respectivamente. Não foram encontradas diferenças ($p > 0,05$) entre os CDA avaliados do MAC e MIL. O menor CDA da PB foi observado no FAL entre as fontes energéticas e no RFC nas fontes proteicas vegetais. O MAC pode ser considerado como um potencial substituto para COR em dietas para tambacu.

Órgão de fomento: CNPq, FACEPE

Palavras-chave: nutrição de peixes, peixes redondos, piscicultura, valor nutricional