



Título: Digestibilidade aparente de aminoácidos do farelo de pinhão-manso destoxificado para tilápia

Autor apresentador: Amanda Hastenreiter do Espirito Santo

Autores: Marco Aurélio Lopes Della Flora, José Luiz Pilecco, Pamela Souza de Pietro, Laura Lanna Brandão, Debora Bastos de Oliveira, Glauber Possani, Hamilton Hisano

O uso do pinhão-manso *Jatropha curcas* na alimentação animal é limitado devido a fatores tóxicos e antinutricionais, com isso, recomenda-se sua destoxificação. Objetivou-se avaliar o coeficiente de digestibilidade aparente (CDA) dos aminoácidos essenciais e não essenciais do farelo de pinhão-manso destoxificado por solvente e extrusão (FPDSE) para tilápia. Foram utilizados 40 peixes ($59,34 \pm 10,60$ g) estocados em duas gaiolas. Foram produzidas uma ração referência e outra teste. As coletas de fezes (repetições) foram realizadas por duas semanas. Os animais foram alimentados à vontade e transferidos para os aquários de coleta de fezes. As fezes coletadas foram secas em estufa. Os CDAs dos aminoácidos essenciais da FPDSE foram: 87,78% histidina, 89,11% isoleucina, 90,83% leucina, 88,28% lisina, 95,08% metionina, 95,06% arginina, 91,56% fenilalanina, 84,32% triptofano, 79,66% treonina e 87,31% valina. Para os não essenciais, os CDAs foram: 85,67% alanina, 91,65% aspartato, 84,75% glicina, 92,87% glutamato, 89,28% cistina, 87,03% tirosina, 85,69% prolina e 88,12% serina. Os CDAs médios dos aminoácidos essenciais e não essenciais foram 88,60 e 88,13%, respectivamente, demonstrando que o FPDSE apresenta satisfatória digestibilidade para os aminoácidos.

Órgão de fomento: FINEP, CNPq

Palavras-chave: antinutrientes, biodiesel, coproduto