



Título: Composição corporal de tilápias alimentadas com pinhão-manso destoxificado

Autor apresentador: Laura Lanna Brandão

Autores: Marco Aurélio Lopes Della Flora, Thiago Augusto Arantes Tocantins, Nathalia Lopez Pereira, Welliene Moreira dos Santos, Aline Amarante, Emily Soares, Hamilton Hisano

O farelo e torta resultantes do processamento de extração do óleo do pinhão-manso *Jatropha curcas* possuem níveis de proteína bruta entre 27 e 60%. No entanto, fatores tóxicos e antinutricionais limitam a inclusão nas rações, sendo necessário realizar sua destoxificação. Desta forma, objetivou-se avaliar o desempenho de alevinos de tilápia alimentados com cinco dietas práticas, contendo diferentes níveis de substituição do farelo de soja pelo farelo de pinhão-manso destoxificado (FPMD) (0; 3; 6; 9 e 12%). Grupos de dez alevinos ($3,59 \pm 0,06$ g) foram distribuídos ao acaso em 20 gaiolas de 70 L. Alimentados quatro vezes ao dia, ad libitum, por 65 dias. Ao final, 12 peixes por tratamento foram pesados e filetados, e os efeitos do FPMD sobre a composição química do filé, tais como: proteína bruta (PB), extrato etéreo (EE), cálcio (Ca), fósforo (P), magnésio (Mg), cobre (Cu), ferro (Fe) e zinco (Zn), foi avaliada por meio de ANOVA e teste de Tukey. Os teores de EE, Fe e Zn no filé tiveram seus valores significativamente reduzidos. O oposto foi verificado para P e Mg. Os dados de PB, Ca e Cu não foram afetados. A presença de fatores antinutricionais e tóxicos residuais encontrados no FPMD proporcionaram efeitos negativos sobre os lipídeos, ferro e zinco no filé.

Órgão de fomento: CNPQ

Palavras-chave: nutrição, tilápia, destoxificação, bromatologia