

## COEFICIENTES DE DIGESTIBILIDADE APARENTE DE DIFERENTES FONTES PROTEICAS PARA JUVENIS DE JUNDIÁ (*Rhamdia quelen*)

Luiz Eduardo Lima de Freitas\*, Daniel Yamashita Inoue, Lucas Laurini de Oliveira, Mayara Esmeraldino Nunes, Débora Machado Fracalossi

\*Embrapa Pesca e Aquicultura  
Quadra 104 Sul, Avenida LO 1, nº 34, Conjunto 4, 1º e 2º pavimentos  
CEP: 77020-020 Palmas-TO  
luiz.freitas@embrapa.br

Foram determinados os coeficientes de digestibilidade aparente (CDA's) para Matéria Seca-MS, Energia-E, Proteína-P e Aminoácidos-AAE, pelo método indireto, dos seguintes ingredientes: farinhas de resíduos de salmão, de vísceras de frango, de carne e ossos e de penas hidrolisada, concentrado proteico de soja, farelo de soja e glúten de milho e de trigo.

Foi formulada uma dieta referência semipurificada (37% PB e 3200 kcal/ kg EM) e outras sete dietas experimentais, compostas por 69,9% da dieta referência, 30% de um dos ingredientes teste e 0,1% de óxido de ítrio. Juvenis de jundiá (peso médio: 185,30 ± 44,28 g) foram estocados em tanques cilíndrico-cônicos (200 L), equipados com tubo (50 ml) no fundo para a coleta das fezes, os quais estavam conectados a um sistema de recirculação de água com temperatura controlada. Os peixes eram alimentados até a saciedade aparente (9 e 18 h) e, em seguida, era realizada a limpeza dos tanques, com troca de 70% do volume de água e se iniciava a coleta das fezes (23, 4 e 9 h). As fezes coletadas foram centrifugadas, liofilizadas e armazenadas até a realização das análises químicas. Os resultados foram submetidos à ANOVA e as médias comparadas pelo teste de *Scott-Knott* a um nível de significância de 5%.

Os CDA's-MS para todos os ingredientes ficaram abaixo de 80%, sendo que o glúten de trigo (79,6%) e a farinha de carne e ossos (24,5%) apresentaram o maior e o menor valor, respectivamente. Para os CDA's-E, o glúten de trigo (85,34%) e a farinha de resíduos de salmão (80,72%) alcançaram os melhores valores. Com relação aos CDA's-P e AAE, os ingredientes vegetais foram superiores aos de origem animal. O CDA-P do farelo de soja atingiu 96,5%, enquanto o da farinha de carne e ossos foi apenas 64,9%. A maioria dos ingredientes obtiveram bons CDA's-AAE (≥ 80%) para os aminoácidos avaliados. Somente as farinhas de carne e ossos e de penas hidrolisadas apresentaram baixo CDA's (≤ 80%) para todos os aminoácidos. O bom aproveitamento dos ingredientes vegetais pelo jundiá é condizente com o seu hábito alimentar onívoro. Os altos valores de CDA obtidos com as fontes proteicas vegetais provavelmente estão associados ao processamento que influenciou sua qualidade, seja na composição nutricional, seja na exclusão de fatores antinutricionais.