



XXV Congreso da la Asociación Latinoamericana de Producción Animal

XI Congresso Nordestino de Produção Animal

La seguridad alimentaria en América Latina

Composição químico-bromatológica da rama de diferentes variedades de mandioca aos 18 meses de idade

ARIELLY OLIVEIRA GARCIA¹, FERNANDA GAZAR FERREIRA³, LAUDÍ CUNHA LEITE⁴, MURILO THACYS SOUZA DE ASSIS¹, GRACIELLE DE CARVALHO FARIAS², JAIVALDO DE JESUS DOS SANTOS², VALDIR OLIVEIRA RODRIGUES¹, EDER JORGE DE OLIVEIRA⁵

¹ UFRB - Graduando(a) em Zootecnia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ² UFRB - Graduanda em Agronomia, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ³ UFRB - Mestranda no Programa de Pós-Graduação de Ciência Animal, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ⁴UFRB - Professor, Universidade Federal do Recôncavo da Bahia, ⁵ EMBRAPA - Pesquisador, Embrapa Mandioca e Fruticultura
ariellyogarcia@gmail.com

Resumo

A utilização do terço superior da parte aérea da mandioca (*Manihot esculenta* Crantz) como alimento alternativo para ruminante, de produção regional, pode ser melhor explorada com o uso de variedades que apresentem melhor qualidade nutricional desta fração. Assim, objetivou-se com este trabalho avaliar nove variedades de mandioca quanto a composição químico-bromatológica do terço superior da sua rama, aos dezoito meses de idade. Utilizou-se o delineamento em blocos casualizados, com quatro blocos e nove tratamentos, sendo os tratamentos as variedades: 2020, Amansa Burro, Cigana Preta, Corrente, Dourada, Eucalipto, Formosa, Mulatinha e Sacai; fornecidas pela Empresa Brasileira de Pesquisa Agropecuária - EMBRAPA Mandioca e Fruticultura. As variedades foram cultivadas na Universidade Federal do Recôncavo da Bahia (UFRB). As análises da composição bromatológica foram realizadas no Laboratório de Bromatologia da UFRB. Os dados foram analisados pelo programa estatístico R. A matéria seca (MS) variou de 19,7% a 27,5%. Houve diferença ($p<0,05$) entre as variedades que apresentaram os maiores teores de MS, como a 2020 (27,5%), Eucalipto (26,1%) e Dourada (24,9%), e aquelas que apresentaram menores teores, como a Cigana Preta (21,9%), Mulatinha (21,4%), Formosa (21,2%) e Sacai (19,7%). O teor de proteína bruta (PB) variou de 16,2% a 22,5%. As variedades Mulatinha (22,5%) e Cigana Preta (22,4%) diferiram ($p<0,05$), em relação ao teor de PB, das variedades 2020 (17,6%), Dourada (16,7%) e Amansa Burro (16,2%). A matéria mineral não foi influenciada pelas diferentes variedades ($p>0,05$), com média de 6,8%. O teor de extrato etéreo variou de 2,6% a 3,6%. Os teores de Fibra em Detergente Neutro (FDN) variaram de 51,2% a 58%, os de Fibra em Detergente Ácido (FDA) de 30,8% a 42,9% e os de lignina de 13,2% a 19,5%. A variedade Amansa Burro apresentou os maiores valores de FDN e FDA, diferindo ($p<0,05$) apenas das variedades Mulatinha (52,3%) e Sacai (51,2%), em relação ao FDN, e das variedades 2020 (34,4%), Eucalipto (33,1%) e Corrente (30,8%), em relação ao FDA. O teor de lignina diferiu apenas entre as variedades Amansa Burro (19,5%) e Corrente (13,2%). Em relação ao teor de celulose, as variedades Mulatinha (23,6%), Dourada (23,4%) e Amansa Burro (23,3%), diferiram ($p<0,05$) das variedades Eucalipto (17,7%) e Corrente (17,6%). A variedade Corrente (22%), Eucalipto (21,2%) e Cigana Preta (20,8%) apresentaram teores de hemicelulose maiores ($p<0,05$) do que as variedades Mulatinha (12,8%) e Sacai (12,6%). Estes resultados mostraram que há diferenças significativas na composição químico-bromatológica do terço superior da rama de diferentes variedades de mandioca, com destaque para as variedades Mulatinha e Cigana Preta, que apresentaram melhor qualidade nutricional.

Palavras-chave: Alimento alternativo, resíduo, volumoso