

SP
00563

XIII Seminário de Iniciação Científica e 9ª Semana de Pesquisa e Pós-Graduação da UESC
Ciências Agrárias

UTILIZAÇÃO DA JACA NA ALIMENTAÇÃO DE RUMINANTES: EFEITO DO ESTÁDIO DE MATURAÇÃO DA JACA DURA E JACA MOLE SOBRE O VALOR NUTRITIVO.

Alexandre Lima Ferreira¹, João Ricardo Rebouças Dórea², André Luiz Custódio Franco³, Vinicius Rodrigo Zamparoni⁴, Alex Santos Lustrosa de Aragão⁵, Luiz Gustavo Ribeiro Pereira⁶, José Augusto Gomes de Azevêdo⁷, Luiz Gustavo Tavares Braga⁸

¹Discente do Curso de Medicina Veterinária do DCAA/UESC, Bolsista do Programa FAPESB, E-mail: axellfire@hotmail.com; ²Discente do Curso de Agronomia do DCAA/UESC, Bolsista PROIC; ³Discente do Curso de Agronomia do DCAA/UESC, Bolsista do Programa PIBIC/UESC; ⁴Discente do Curso de Medicina Veterinária do DCAA/UESC; ⁵Discente do Curso de Agronomia do DCAA/UESC, Bolsista FAPESB; ⁶Pesquisador da Embrapa Semi-Árido; ⁷Professor Assistente – DCAA/UESC; ⁸Professor Titular- DCAA/UESC.

INTRODUÇÃO

Uma jaqueira adulta pode produzir de 50 a 100 frutos por ano e viver por um período superior a 100 anos. Na região sul da Bahia, onde a jaqueira é utilizada na lavoura cacauera com a finalidade de promover o sombreamento do cacaueteiro, existe uma grande produção de jacas que é parcialmente aproveitada na alimentação humana, ficando o excedente produzido sem utilização. BARREIROS et al. (2005) relatam que a jaca pode ser uma fonte alternativa para alimentação animal, visto que se compara a um concentrado energético de alta digestibilidade da matéria seca. Produtores na região sul da Bahia utilizam a jaca na alimentação animal, sem levar em conta os estádios de desenvolvimento da infrutescência, utilizando apenas como critério a sua disponibilidade. Sabe-se que durante a maturação acontecem mudanças de cor, sabor aroma e textura nos frutos, além de variações no valor nutritivo e diversas transformações bioquímicas até o ponto de maturação total da infrutescência. Este trabalho teve como objetivo avaliar a composição bromatológica e o teor de sólidos totais (Brix) da jaca dura e jaca mole em diferentes estádios do desenvolvimento, levando-se em consideração tanto o fruto imaturo quanto o fruto maduro.

MATERIAL E MÉTODOS

Amostras de jacas de diferentes locais da Região Cacauera nas cidades de Itabuna e Ilhéus foram colhidas e levadas para o laboratório de Nutrição Animal da Universidade Estadual de Santa Cruz, onde foram separadas em 4 grupos segundo os estádios de maturação (frutos imaturos e frutos maduros) e o tipo de jaca (dura e mole): (1) frutos imaturos de jaca mole, (2) frutos maduros de jaca mole, (3) frutos imaturos de jaca dura e (4) frutos maduros de jaca dura. A distinção entre as infrutescências imaturas e maduras foi feita levando-se em consideração a coloração, o cheiro e a textura. Após a formação dos grupos, os frutos foram picados separadamente em partículas de aproximadamente 1 e 2 cm através de picadeira do tipo descascadora tailandesa, sendo colhidas amostras para a determinação das análises bromatológicas e para extração do suco por meio de uma prensa hidráulica, o qual foi utilizado para determinar os teores de sólidos totais utilizando um refratômetro manual, de precisão 0 a 90% °Brix com 3 escalas. A matéria seca (MS) e a matéria mineral (MM) foram realizadas de

Utilizacao da jaca na ...
2007 SP-PP-00563



CPATSA-37232-1

acordo com as metodologias propostas por AOAC (1990); para determinação da fibra em detergente neutro (FDN) foi utilizada a metodologia proposta por VAN SOAEST et al. (1991); Os dados foram interpretados por meio de análise de variância. As médias comparadas utilizando-se o teste de SNK ao nível de 5% de probabilidade. As análises estatísticas foram realizadas, utilizando-se o programa SAEG (RIBEIRO JUNIOR, 2001).

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Não houve diferença estatística para os valores de MS, MM e FDN entre as jacas dura e jaca mole para os frutos imaturo(de vez) e maduro. Os valores médios de matéria seca para jaca dura de vez, jaca dura madura, jaca mole de vez e jaca mole madura, foram respectivamente 18,24, 17,32, 12,48 e 16,24 %. Estes valores foram inferiores aos encontrados por BARREIROS et.al (2005), que obtiveram 27,8 e 31 % de MS para as jacas dura e jaca mole, respectivamente. Os valores de FDN encontrados foram de 31,82; 30,87; 31,85 e 32,72% para jaca dura de vez, jaca dura madura, jaca mole de vez e jaca mole madura. Para a MM foram obtidos valores de 4,62; 4,71; 5,16 e 4,54 % para jaca dura de vez, jaca dura madura, jaca mole de vez e jaca mole madura, estando os valores semelhantes aos obtidos por BARREIROS et.al (2005). Para os teores de sólidos totais não houve diferença estatística entre a jaca mole de vez e a jaca mole madura, apresentando valores médios de 4,0 e 6,16° Brix, respectivamente, entretanto para a jaca dura de vez e a jaca dura madura houve diferença significativa entre estas, sendo que a jaca dura madura apresentou valor médio (7,0°) superior ao encontrado na jaca dura de vez (4,0°).

CONCLUSÕES

A jaca dura e a jaca mole podem ser utilizadas para a alimentação animal em seus diferentes estádios de maturação, levando-se em consideração a sua composição bromatológica, que apresentaram valores semelhantes.

A jaca dura madura apresentou teor de sólidos solúveis totais superior ao da jaca dura de vez.

REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- ASSOCIATION OF OFFICIAL ANALYTICAL CHEMISTS - AOAC. **Official methods of analysis**. 13.ed. Washington, D.C., 1015p, 1980.
- BARREIROS, Diego Cabral ; OLIVEIRA, Leandro Silva ; FERREIRA, Alexandre Lima ; PEREIRA, L. G. R. ; AZEVÊDO, José Augusto Gomes ; FIGUEIREDO, Mauro Pereira de ; MAURÍCIO, Rogério Martins ; SOUSA, Luciano Fernandes ; MOREIRA, Guilherme Rocha . Composição bromatológica e digestibilidade in vitro da infrutecência e componentes da jaca dura e mole (*Artocarpus heterophyllus* LAM) . In: 42 Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia, 2005, Goiânia. **Anais da 42ª Reunião Anual da Sociedade Brasileira de Zootecnia**. Goiânia : SBZ, 2005. p. 1-3.
- VAN SOEST. Methods for dietary fiber, neutral detergent, and nonstarch polysaccharides in relation to animal nutrition. **Journal of Dairy Science**. v.74, n. 10, p.3583-3597, 1991.
- RIBEIRO Jr., J.I. Análises estatísticas no SAEG (Sistema para análises estatísticas). Viçosa, MG: UFV, 2001. 301p.

PALAVRAS CHAVE: jaca de vez, jaca madura, composição bromatológica.

AGÊNCIA FINANCIADORA: FAPESB